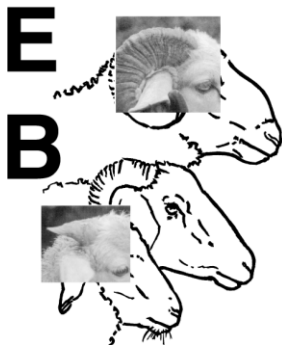


Verein zur Erhaltung des Bündner Oberländer Schafes



Bulletin

1/2012

Nicht vergessen:
GV am 31. März 2012



Inhalt

Vorwort des Präsidenten	3
Einführungskurse Schafhaltung	4
Suche Schafe für Sömmerung	4
Rezepte mit Schaffleisch	4
Buchempfehlung.....	9
Die Saat-Esparsette, eine Leguminose mit wertvollen Eigenschaften für die Tierhalter.....	10
Wichtige Termine.....	11
Wichtige Adressen	12

Impressum

VEB-Bulletin

Redaktionsteam: Ernst Oertle (verantw.), Claudia Gorbach, Lutz Wittenberg
Allenwil, 8494 Bauma

mail: veb-bulletin@bo-schaf.ch

Vorwort des Präsidenten

Liebe ZüchterInnen und Freunde des Bündner Oberländerschafes

Die Zeit vergeht und schon bald ist ein Viertel des 2012 vorbei. Draussen liegt noch der Schnee und die Temperaturen sinken in der Nacht unter null Grad. Doch die Tage sind schon wesentlich länger, die Sonne hat mehr Kraft und es ist spürbar wärmer, die ersten Knospen treiben. Das heisst für alle Schafhalterinnen und -halter, sich auf die neue Weidesaison vorzubereiten. Für uns als Verein sind die nächsten Termine absehbar, als nächstes findet die Mitgliederversammlung dieses Mal im Kanton Bern statt (siehe separate Einladung). Nach dem offiziellen Teil im Widderzentrum Freudigen in Oberburg gewähren uns Ursula und Ueli Egli einen Einblick in das Widderzentrum Freudigen. Im Weiteren konnten wir Heinz Feldmann engagieren. Er wird sich in einem Vortrag mit dem Thema „Schafhaltung und Sicherheit“ auseinandersetzen. Heinz Feldmann ist Sicherheitsfachmann bei der BUL (Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft). Zu seinem Aufgabenbereich gehören

der Gesundheitsschutz und die Arbeitssicherheit im Alp- und Berggebiet. Im Nebenerwerb hält er eine grosse Spiegelschafherde und ist Experte und Mitglied des WAS Schafzuchtvereins Huttwil.

Claudia Gorbach hat in diesem VEB-Bulletin ein paar Rezepte zusammengestellt, bei denen es sich lohnt, sie auszuprobieren. „En Gueite!“

Dieses Bulletin wird mit Fotos von der Tierexpo 2011 in Brunegg AG illustriert. Es wird uns als besonderes Ereignis in Erinnerung bleiben. Wir als Verein konnten neben den Zuchtgruppen, mehr als 40 Widder den über 16'000 Besucherinnen und Besucher präsentieren. Allen, die dazu beigetragen haben, dass wir als Verein so positiv in Erscheinung treten konnten, danke ich ich hier nochmals ganz herzlich.

Nun wünsche ich allen privat und im Stall viel Glück und hoffe, dass wir uns bei der einen oder anderen Veranstaltung sehen werden.

Ernst Oertle



Einführungskurse Schafhaltung

Nach Artikel 198 der Tierschutzverordnung müssen Halter von Rindern, Lamas, Alpakas, mehr als drei Schweinen, mehr als zehn Schafen oder Ziegen oder eine grössere Zahl von Kaninchen oder Geflügel bis spätestens 2013 einen Sachkundenachweis vorlegen können. Umfasst die Tierhaltung insgesamt mehr als 10 Grossvieheinheiten Nutztiere, ist eine landwirtschaftliche Ausbildung erforderlich.

Personen, die am 1. September 2008 bereits als Haustierhalter erfasst waren, müssen die Ausbildung nicht nachholen. Vom Sachkundenachweis befreit sind auch die Landwirte: Da sie bereits über eine pro-

fessionelle Ausbildung für den Umgang mit Grosstieren verfügen, brauchen sie keine weitere Zusatzausbildung.

Den Sachkundenachweis können nur Organisationen durchführen, welche vom Bundesamt für Veterinärwesen für diese Aufgabe anerkannt sind – derzeit der Strickhof in Lindau, der Verband Schweizer Skuddenzüchter, das Landwirtschaftliches Zentrum Rheinhof in Salez und ProSpecieRara.

Ein solcher Kurs von ProSpecieRara findet jährlich an einem der Widderzentren statt.

Lutz Wittenberg

Inserat:

Suche Schafe für Sömmerung

Suche Moderhinke-sanierte Schafe zur widderlosen Sömmerung auf Alp in Graubünden. Sömmerungszeit ca. Mitte Juni bis Mitte September. Transportmöglichkeit ab Mettendorf

TG. Bitte so schnell wie möglich melden unter:

Marco Stettler, Thurhof, 8553 Mettendorf, 079 546 46 11



Rezepte mit Schaffleisch

Vorspeise: Trockenfleisch vom Bündner Oberländerschef, mit Berglinsen an Himbeeressig

120 g Trockenfleisch, in feinen Scheiben
1 TL Sesamöl
100 g Mischgemüse (Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie, Lauch)
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
80 g Berglinsen
schwache Gemüsebrühe
Paprikapulver, Curry
1 kleines Stück gehackte Ingwerwurzel
1 EL Sojasauce
Salz und Pfeffer
4 EL Himbeeressig
Kräuter für die Garnitur

Die Berglinsen über Nacht einweichen und dann das Einweichwasser weggiesen.

Das Mischgemüse mit dem Knoblauch im Sesamöl andünsten, die Linsen zufügen, soviel Gemüsebrühe dazutun, dass die Linsen knapp bedeckt sind, aufkochen, würzen, bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln

lassen, bis die Linsen weich sind. Restliche Flüssigkeit abgessen, die Linsen noch warm mit dem Himbeeressig verfeinern.

Das Trockenfleisch mit den Linsen anrichten, mit Kräutern garnieren.
(Aus: *Alpenküche*, WWF-Kochbuch, FONA-Verlag)



Vorspeise: Kurz gebratene Lammburger

200 g Milchlamm, z.B. schönes Stück vom Gigot, fein gehackt
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Essgurke, klein gewürfelt (Brunoise)
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL grobkörniger Senf
1 EL feingehackte Petersilie
2 Eigelbe von Freilandeiern
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Sämtliche Zutaten miteinander gut vermengen, mit Salz, Pfeffer würzen.

Aus der Fleischmasse kleine Burger formen, in der Bratbutter auf einer Seite kurz braten.

Tipp:
Zusammen mit einem bunten Saisonsalat servieren.

(Aus: Alpenküche, WWF-Kochbuch, FONA-Verlag)



Hauptgang: Szegediner Gulasch

750 g Voessen vom Schaf
500 g Sauerkraut
4 Stück Zwiebeln, gross, in Würfel geschnitten
2 EL Rosenpaprika (edelsüss)
2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen, fein gehackt oder gepresst
5 dl Rindsbouillon
2 dl Sauerrahm
1 TL Kümmel
1 grosse Kartoffel, geschält und fein geraffelt
Salz und Pfeffer
Olivenöl, um das Fleisch anzubraten

Die Fleischstücke im Olivenöl scharf anbraten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch begeben und dünsten.

Paprika, Tomatenmark und Kümmel zufügen.

Mit der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 45 Minuten auf kleinem Feuer köcheln.

Das Sauerkraut zusammen mit der geraffelten Kartoffel beifügen

und mischen. Weitere rund 45 Minuten zugedeckt - auf kleinem Feuer – schmoren lassen.

Den Sauerrahm zugeben, umrühren und danach das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Wer es gerne pikant mag, der kann einen Teil des edelsüssen Paprikas mit scharfem ersetzen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

(Rezept von Margrith Hartmann)



Hauptgang: Lammrücken auf Topinamburpüree mit Orangensauce

Topinamburpüree

1 ½ kg Topinambur, geschält, in Stücke geschnitten

2 EL Olivenöl

3 EL Crème fraîche

Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

1 unbehandelte Orange, abgeriebene Schale und Saft

600 g ausgelöster Lammrücken

2 EL Olivenöl

100 g Mandelmus

3 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft oder 1 EL getrockneter Thymian

100 g Weissbrot, zerbrösel

Orangensauce

2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt

2 Orangen, filetiert

100 ml Orangensaft

100 ml Gemüsebrühe

1 EL heller Saucenbinder

Salz und Muskatnuss

Die Topinambur in kochendem Salzwasser 20 Minuten zugedeckt garen. Abgiessen und mit Olivenöl und Crème fraîche fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Orangenschale und -saft abschmecken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten und anschliessen noch 3 Minuten weiterbraten.

Mandelmus, Thymian und Brotbrösel vermischen und auf einem Stück Frischhaltefolie mit den Händen zu einer Fläche von etwa 2-3 mm Dicke in der Grösse des Fleischstücks formen.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Stück Alufolie geben und die Oberseite mit der Mandelmasse belegen. Im Backofen auf der

oberen Schiene unter dem vorgeheizten Grill solange überbacken bis eine hellbraune Kruste entstanden ist.

Die Schale von 2 Orangen mit einem Messer abschneiden, die Filets herauslösen, restlichen Saft auspressen. In dem vom Anbraten des Fleisches zurückgebliebenen Bratfett die Zwiebeln bei milder Hitze 5 Minuten dünsten. Die Orangenfilets samt dem aus den Häuten ausgedrückten Saft, Orangensaft und Brühe hinzufügen. Mit Saucenbinder binden und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

(Aus: Wärmende Winterküche, Claudia Seifert, Sabine Hans, AT Verlag)

Viel Spass beim Kochen und Ausprobieren – EN GUETE! – Claudia Gorbach

Buchempfehlung

Ein praktischer Ratgeber, der ausführlich die häufigsten Erkrankungen und Verletzungen bei Schafen und deren homöopathische Behandlung erläutert.

Gilberte Favre verfügt über langjährige Erfahrung in der homöopathischen Behandlung von Schafen. Im vorliegenden Werk gibt sie ihr reichhaltiges Wissen auf diesem Gebiet weiter.

Die Autorin erläutert detailliert die gesamte Bandbreite von typischen Erkrankungen der Schafe und deren homöopathische Therapie. Zusätzlich gibt sie wertvolle naturheilkundliche Hinweise, die sich in der Praxis bei Schafen bewährt haben. Als Hilfestellung zur passenden Mittelwahl beschreibt sie ausserdem das Wesen der Schafe, ihre Konstitutionstypen und das Interpretieren ihrer Körpersprache.

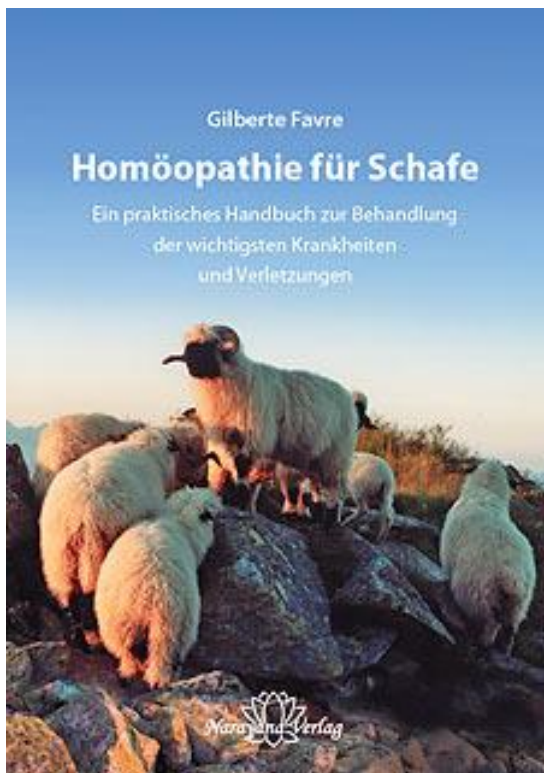
Am Ende des Werks werden die erwähnten homöopathischen Arzneimittel erneut in knapper Form beschrieben sowie deren korrekte Anwendung und Aufbewahrung. Die Zusammenstellung einer Stallapotheke, die auf die Bedürfnisse der Schafe zugeschnitten ist, sowie detaillierte Pflanzenbeschreibungen der empfohlenen Heilpflanzen in Kurzform runden das Werk ab.

Das Werk überzeugt durch seine Detailliertheit und Praxistauglichkeit.

Sammelbestellung:

Wenn wir eine Sammelbestellung machen, dann erhalten wir das Buch zu einem Sonderpreis von 35 Euro

(bis 10 Ex.). Bei mehr als 10 Exemplaren wird das Buch noch preiswerter.



Wer dieses Buch bestellen möchte, meldet sich bitte bis spätestens 31. März 2012 unter oertle@bo-schaf.ch.

Claudia Gorbach

Gilberte Favre: Homöopathie für Schafe – ein praktisches Handbuch zur Behandlung der wichtigsten Krankheiten.

328 Seiten, geb.

erschienen 2011

ISBN: 978-3-941706-53-8

Preis: 39 Euro

Weiterbildung:

Die Saat-Esparsette, eine Leguminose mit wertvollen Eigenschaften für die Tierhalter

Das Projekt Interreg IV Frankreich-Schweiz „Produktion und Verwertung von Pflanzen und Raufutter, welche die Gesundheit und die Haltung von Nutztieren fördern“, von Médiplant im Wallis koordiniert, soll die Kultur und die Nutzung von Esparsette fördern für ein besseres Management des inneren Parasitenbefalls der Kleinwiederkäuer, Schafe und Ziegen.

Dieses, vor drei Jahren gestartete Projekt, soll den Tierhaltern konkrete Lösungen, im Kontext der steigenden Anthelminthika-Resistenzen (synthetische Entwurmungsmittel) bringen. Der Einsatz von Pflanzen, die reich an kondensierten Tanninen sind, wie z.B. die Saat-Esparsette (*Onobrychis viciifolia*) wird als wirksame Parasiten-Bekämpfungsmassnahme präsentiert.

Kulturversuche über der Esparsette, sowie Versuche in Schaf- und Ziegenherden wurden zwischen 2009 und 2011, unter anderem im Wallis und im Rheintal durchgeführt. Das Versuchsziel war die Bestimmung der Mengen und der Qualität der Tannine für eine optimale Wirkung. Die Qualität der Tannine wurde mittels einem genauen Kulturprotokoll (Wahl der Sorte, Saat, Ernte und Nährwert) verfolgt.

Die Ergebnisse dieses Interreg-Projekts zeigen die positiven Effekte der Nutzung dieser Pflanze auf den Parasitenbefall und den Gewinn für die Tierhalter, aber auch die Vorteile der Esparsette-Produzenten, die im

Rahmen einer kurzen Filiale neue Absatzmöglichkeiten finden können.

Es konnte auch gezeigt werden,



dass die Verfütterung von Esparsette die Milchhaltstoffe beeinflusst und sich dies positiv auf die Käseerstellung (bessere Ausbeute, Geschmack) auswirkt.

Suchen Sie Lösungen zu Wurmbefallsproblemen? Sind Sie innovativ und hätten Interesse diese vielversprechende Kultur bei Ihnen anzubauen? Oder sind Sie einfach an der Thematik interessiert? Dann sind Sie herzlich an die Veranstaltungen zur Präsentation der Projektergebnisse willkommen. Der **Eintritt ist frei. Die Präsentationen finden am 16. März 2012 am LZ Visp (VS)**

statt. Programm, Anmeldungen und weitere Auskünfte bei AGRIDEA Lindau (052 354 97 00) oder bei Matthieu Muller (021 / 619 44 04 oder matthieu.muller@agridea.ch), zuständig für Schafe und Ziegen bei AGRIDEA.

Dank der finanziellen Unterstützung des Bundes und der Kantone Wallis, Graubünden und Bern (für die Schweiz) konnte diese Projekt und die verbundenen Tätigkeiten durchgeführt werden. Der FiBL, AGRIDEA, das Landwirtschaftszentrum Visp und Médiplant mit der Unterstützung

von Agroscope ACW sind die Schweizer Partner des Projektes.

Referenten

Sven Baumgartner, Landwirt
Christoph Carlen, Médiplant,
Conthey

Richard Eicher, HAFL- Zollikofen
Felix Heckendorn, FiBL, Frick
Matthieu Muller, AGRIDEA Lausanne
Moritz Schwery, Landwirtschaftszentrum, Visp

Josy Tamarcaz, AGRIDEA Lausanne

Wichtige Termine

- 31. März 2012 Mitgliederversammlung des VEB in Freudingens/ Oberburg
- 9. Juni 2012 Expertenkurs in Entlebuch. Der Vortrag von Frau Räber, BKG, über Exterieurbeurteilung von Schafen, ist offen für Interessierte.
- 29. September 2012 Widderschau auf dem Archehof in Spreitenbach



Wichtige Adressen

Präsident:

Ernst Oertle
Allenwil
8494 Bauma
tel: 052/ 386 13 11
mail: ernst.oertle@gd-kpdw.sg.ch

Zuchtleitung:

Sämi Stüssi
Linden
3412 Heimiswil
tel: 034/ 461 08 47
mail: stuessi@bo-schaf.ch

Zuchtbuch und Tiervermittlung:

Daniel Rössli
Schwändi 12
6162 Rengg
tel: 041/ 480 28 14
mail: roeoesli@bo-schaf.ch

