



Schafe & Ziegen

Tierisches Gemecker und Geblöke

Treue Begleiter seit Jahrtausenden

Der Mensch und seine Ziegen und Schafe: Eine Geschichte, die vor über 10'000 Jahren in der Region rund um Jordanien, Israel und Syrien seinen Anfang nahm. Diese lange Verbundenheit zeigt sich in vielen uralten Sagen und Geschichten. So soll Zeus, der mächtigste Gott der griechischen Mythologie, mit Ziegenmilch grossgezogen worden sein. Und Pan, der griechische Hirtengott, ist ein Mischwesen aus Mensch und männlichem Schaf oder Ziege. In anderen Religionen spielen die Tiere vor allem als Opfertiere eine wichtige Rolle.

Archäologen haben herausgefunden, dass Schafe und Ziegen bei uns in der Schweiz seit rund 7'000 Jahren als Haustiere gehalten werden – die Ziegen wohl schon etwas länger als die Schafe.

Vom «Gemischtwarenladen» zum Tier der armen Leute

Während den ersten etwa 1'000 Jahren waren sie die wichtigsten Lieferanten für Milch und Fleisch und wertvolle Lieferanten von Ausgangsmaterialien für die Herstellung vieler Alltagsgegenstände. Ihre Hörner wurden zum Beispiel zu Löffel oder Griffen verarbeitet. Die Ziegenhaut war ein wertvoller Rohstoff für das kostbare Pergament, dem Vorläufer des heutigen Papiers. Von den Schafen wird seit fast 6'000 Jahren die Wolle zur Herstellung von Kleidung verwendet. Nach und nach wurden die Ziegen und Schafe jedoch von den Schweinen und Rindern als Nutztiere in den Hintergrund gedrängt. Doch die Kleintiere blieben wichtig, denn sie haben keine hohen Ansprüche ans Futter. Die Ziege wurde darum auch «Kuh des kleinen Mannes» genannt, denn sie lieferte den Kleinbauern wertvolle Milch und hin und wieder ein Stück Fleisch zur Ergänzung der sonst eher kargen Speisekarte.

Davon zeugen auch Geschichten wie die vom Geissenpeter in der Geschichte vom «Heidi». Aber vor allem die Ziegen waren nicht überall beliebt: Durch ihre Gefräßigkeit schädeten sie den Wäldern und den früher frei zugänglichen Weideflächen – Allmenden genannt. Deshalb wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts das freie Weidenlassen der Tiere verboten. Dies hiess: Wer kein eigenes Land besass, konnte auch keine Ziegen mehr halten.

Die Folge davon war, dass die Anzahl der Tiere stark abnahm, insbesondere bei den Ziegen. Der Schafbestand hat sich zwar unterdessen erholt, nimmt aber seit 2006 erneut ab. Eine Darstellung mit der Entwicklung der Bestände findet sich in der Heftmitte.

Seltene Rassen



Schafe stammen vom Mufflon ab. Die ersten Hausziegen entstanden im vorderen Orient aus der Bezoarziege. Man hat stets versucht, die Tiere so miteinander zu paaren, dass sie mehr Milch oder besseres Fleisch geben. So haben sich mit der Zeit spezialisierte Rassen entwickelt, während ein Tier ursprünglich sowohl für die Fleisch- wie auch für die Milchproduktion gehalten wurde.

ProSpecieRara setzt sich für den Erhalt von Tieren und Pflanzen ein, die den heutigen wirtschaftlichen Ansprüchen nicht mehr genügen: prospecierara.ch



Schon in der griechischen Mythologie spielten Schafe und Ziegen eine Rolle, wie der Hirtengott Pan beweist.



Hirte ist einer der ältesten Berufe weltweit.

Die Skudde gehören zu den seltenen Schafassen.



Auf Wanderschaft mit 1'000 Schafen

Im Winter ist der Arbeitsort von Ernst Vogel aus dem luzernischen Schwarzenberg einer der ungewöhnlichsten der ganzen Schweiz. Denn welcher andere Arbeitsplatz umfasst eine Fläche von sage und schreibe 13'000 Hektaren? Zum Vergleich: Ein wirklich grosser Fussballplatz umfasst etwas mehr als eine Hektare. Doch nicht nur die Location ist ungewöhnlich, sondern auch die Menge an «Mitarbeiterinnen»: Ernst Vogel ist zusammen mit seinen Hunden Chef über 1'000 Schafe. Mit diesen zieht er von ungefähr Ende November bis Mitte März durch die Innerschweiz. Sein Beruf ist einer der ältesten, den es überhaupt gibt: Wanderschäfer. Nur etwa 25 Berufskollegen und Kolleginnen hat Ernst Vogel in der Schweiz.

Ein Kindheitstraum erfüllte sich

«Ich habe als Schulbub oft einen Wanderschäfer, der in der Nachbarschaft gewohnt hat, begleitet», erzählt Ernst Vogel. Die Faszination für die Wanderschäferie haben ihn seither nicht mehr losgelassen. Auch nicht, als er als junger Mann den Landwirtschaftsbetrieb von seinen Eltern und die dazugehörigen Milchkühe übernahm. Und so beschloss er vor 20 Jahren die Kühe zu verkaufen und fortan mit einer Schafherde auf Wanderschaft zu gehen. Oft ist Ernst Vogel allein unterwegs mit den Schafen, Hunden und zwei Eseln. «Das ist kein Problem für mich. Zumeist frisst die Herde gemütlich vor sich hin und zieht dabei gemächlich vorwärts. Ein guter Tag ist es dann, wenn die Hunde kaum Arbeit haben. Denn das bedeutet, dass die Herde ruhig war und richtig viel fressen konnte.» Viel fressen und sich wenig bewegen bedeutet Gewicht zulegen. Und dies ist das oberste Ziel während der Wanderschaft, schliesslich dienen die Schafe der Fleischproduktion. Die Hunde kommen immer dann zum Einsatz, wenn die Schafe aus irgendeinem Grund aufgeschreckt werden und sich aus dem Staub machen wollen oder wenn Ernst Vogel mit der Herde eine Strasse oder Bahnlinie überqueren muss.

Die beiden Esel tragen Weidenetze auf ihren Rücken. Diese braucht der Schäfer, um seine Herde beispielsweise für die Nacht einzäunen zu können. Er selbst und auch die Hunde kehren jeden Abend nach Hause zur Familie zurück. Nur einzelne Nächte verbringt Ernst Vogel bei seinen Tieren: Immer dann, wenn einer seiner Gäste so eine Übernachtung bei ihm bucht. «Pro Saison begleiten mich rund 100 Personen für einige Stunden, einen ganzen Tag oder eben mit Übernachtung auf meiner Wanderschaft.» Vom Anwalt bis zu Familien, Senioren oder Schulklassen: Alle sind sie fasziniert von dieser ursprünglichsten Form der Tierhaltung. «Ich bin ein sehr geselliger Mensch und liebe es deshalb, wenn Menschen an meiner Tätigkeit Interesse haben.» Und an Gesellschaft mangelt es ihm kaum je. Egal wohin er kommt, wird er von Jung und Alt freudig begrüsst und man bringt ihm Kaffee und Kuchen vorbei.

Kehren die Schafe Mitte März nach Schwarzenberg zurück, werden sie geschoren. Und dann kommen die Lämmer zur Welt, etwa 400 bis 500 Stück. Die ganze Herde zieht Anfang Juni auf die Alp in Andermatt. Dort bleiben die Tiere, gut umsorgt von Hirten bis Anfang Oktober. Zurück im luzernischen Heimatdorf kommen wieder bis zu 500 Lämmchen auf die Welt, bevor der Jahreskreis der Wanderschäferie von vorne beginnt.

Der QR-Code führt zu den häufigsten Schafzassen der Schweiz:



Seine Hütehunde leisten wertvolle Arbeit, z.B. wenn Ernst Vogel mit seinen 1'000 Schafen eine Strasse überqueren muss.



Esel ziehen mit der Herde als Lasttiere mit. Die meiste Zeit aber grasen sie friedlich mit den Schafen.

Rasenmäher auf vier Beinen

Ziegen und Schafe waren wegen ihrer Gefrässigkeit nicht immer beliebt in der Vergangenheit. Doch genau diese Eigenschaft ist es, welche seit einigen Jahren dafür sorgt, dass es wieder mehr von diesen Tieren gibt. Dieser Trend ist vor allem in Gegenden mit steilen, unwegsamen Weideflächen zu beobachten – also dort, wo das Mähen mit einer Maschine nur schwer oder gar nicht möglich ist. Schafe lieben Gras und Kräuter, Ziegen recken ihre Hälsen, um an Blätter und junge Triebe von Büschen und Bäumen zu kommen. Beides ideale Voraussetzungen, um das Überwuchern von Weiden mit Büschen, Sträuchern oder Unkräutern, in der Fachsprache Vergandung genannt, so weit wie möglich zu verhindern. Und dies ist durchaus wichtig: Denn vor allem Regionen, welche dank ihrem idyllischen Landschaftsbild viele Touristen anlocken, würden an Attraktivität verlieren, wenn statt abwechslungsreicher Land-

schaften mit saftig grünen Wiesen hauptsächlich Busch- und Waldflächen überhand nehmen und den Internetauftritt oder den Werbeprospekt zieren müssten. Aber auch für die Biodiversität sind diese offenen Weideflächen im Berggebiet wichtig. Denn auf diesen meist extensiv bewirtschafteten Flächen gedeiht eine spezifische Tier- und Pflanzenwelt, die über Jahrhunderte parallel zur Kultivierung der Alpen entstanden ist.

Zusammen sind sie stark

Schafe lieben ihre Gruppe und brauchen sich gegenseitig. Muss ein Schaf wegen einer Krankheit oder einem Unfall aus der Gruppe herausgenommen werden, löst dies viel Stress aus bei den Tieren. Deshalb sollte man das zu behandelnde Schaf möglichst immer in Sichtweite der anderen lassen. Nur in der Herde fühlen sich die Tiere so richtig sicher. Ihr Vertrauen ist grenzenlos. Droht ihnen Gefahr, rennen alle – scheinbar blindlings – in die gleiche Richtung. Völlig egal, ob dort eine Strasse, ein Fluss, ein Abhang oder der rettende Stall ist.



Schafe und Ziegen verhindern das Überwuchern von Wiesen mit Büschen.

Ziegen und Schafe finden auch in felsigen Gegenden genügend zu fressen.

Achtung vor dem Wolf

Wie im Märchen «Der Wolf und die sieben Geisslein» müssen sich Schafe und Ziegen vor dem wieder eingewanderten Wildtier in Acht nehmen. Aber noch nicht seit langem: Seit 1995 zuerst einzelne männliche Wölfe aus Italien in die Schweiz gekommen sind, hat ihre Anzahl unterdessen auf rund 100 Tiere zugenommen. In den letzten 10 Jahren haben sich im Alpenraum und im Jura mehrere Rudel gebildet. Da Nutztiere wie Schafe und Ziegen leichte Beute sind, kommt es immer wieder zu nächtlichen Beutezügen. Gemäss der Fachstelle BAFU werden im Jahr 200 bis 500 Nutztiere vom Wolf gerissen.

Dies sorgt immer wieder für heftige Diskussionen zwischen den Bauern, denen ihre Tiere am Herzen liegen und Tierschützern, welche dem Wolf seinen Lebensraum zugestehen möchten. Gejagt werden darf das Wildtier nicht. Wenn sich jedoch die Zwischenfälle häufen, kann ein Wolf unter Umständen als Problemtier eingestuft und zum Abschuss freigegeben werden. Die Bauern versuchen ihrerseits viel, um ihre Herden zu schützen und so einen Abschuss zu verhindern. Als gute Schutzmassnahmen haben sich elektrische Weidezäune erwiesen oder aber speziell ausgebildete Herdenschutzhunde.



Der Wolf sorgt immer wieder für Diskussionen.

Wissenswertes rund um die Schafe & Ziegen

■ = Schafe
■ = Ziegen

Schon gewusst? So werden Schafe und Ziegen bezeichnet:
(Regional werden auch andere Ausdrücke verwendet)



Die Statistik erfasst sogar, welchen Namen die Tiere tragen.

Bei den Mutterschafen besonders beliebt: Beliebteste Ziegenamen der Schweiz:



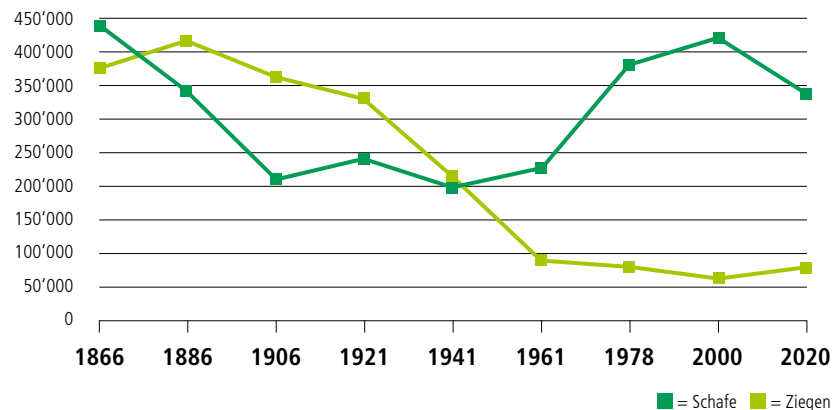
Quelle: Identitas 2022



Die Zirkus-Ziege

Ziegen sind überaus clevere und neugierige Tiere. Mit der notwendigen Geduld kann man ihnen zahlreiche Kunststücke beibringen. Deshalb sieht man Ziegen immer mal wieder als tierische Artisten in einem Zirkus. Aber: Von Natur aus ist die Ziege ein Fluchttier, stehts auf der Hut vor möglichen Feinden, und deshalb auch sehr schreckhaft. Damit eine Ziege vor vielen Zuschauern das macht, was man von ihr verlangt, braucht es also viel Fingerspitzengefühl und gegenseitiges Vertrauen.

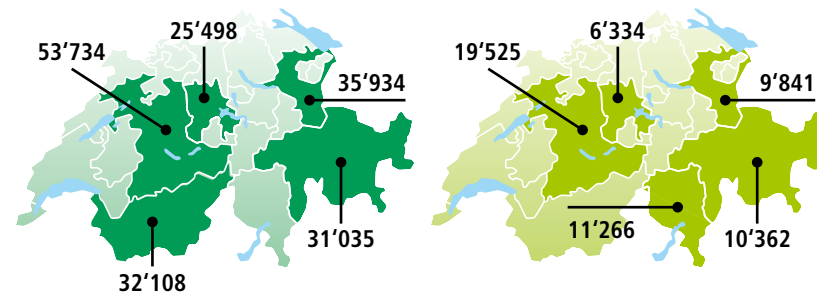
Entwicklung der Schaf- und Ziegenbestände von 1866 bis 2020



Im Jahr 2022 gab es rund 106'000 registrierte Ziegen und rund 341'500 Schafe in der Schweiz. Zum Vergleich: Rinder gibt es mehr als 1,5 Millionen hierzulande.

Quellen: Historische Statistik der Schweiz; Brugger Hans: Die schweizerische Landwirtschaft; Statistische Erhebungen und Schätzungen Agristat

Von den 2020 über 340'000 Schafen und 100'000 Ziegen in der Schweiz leben am meisten in diesen 5 Kantonen:



In Bern leben zwar in absoluten Zahlen am meisten **Schafe**, aber pro 100 Einwohner sind es nur 5.2. Da wird die Tabelle vom Kanton Uri mit 17.6 Schafen pro 100 Einwohner angeführt.

Am meisten **Ziegen** pro 100 Einwohner leben im Kanton Appenzell Innerrhoden, nämlich 6.3.

Quelle: Identitas März 2022

Ein Hof mit «freundlichen und aufgestellten» Ziegen

«Ziegenmilch? Nein danke, die stinkt!» Diese und andere Aussagen kennt Annemarie Brönnimann aus Oberscherli BE nur zu gut. Umso mehr freut sie sich, wenn eine etwas argwöhnische Person ihren selbstgemachten Käse aus Ziegenmilch trotzdem probiert und erstaunt feststellt, dass der durchaus köstlich schmeckt. «Viele Vorurteile stammen aus Erfahrungen, welche die Leute vor Jahrzehnten gemacht haben oder aber, sie haben noch gar nie probiert und sagen nur nach, was sie mal gehört haben.»

Schmeckt viel besser als gedacht

Besonders Kinder könnten oft nicht genug kriegen von den Ziegenmilchprodukten. «Eines ist klar: Wenn man die Hygiene im Stall und bei der Verarbeitung einhält, dann schmecken die Produkte auf gar keinen Fall nach Ziegenbock – wie auch?», sagt die Bäuerin mit einem Schmunzeln. Der biologische bewirtschaftete Hof der Brönnimanns befindet sich in steilem, unwegsamem Gelände. Die Grasflächen sind genau richtig für leichte, flinke Tiere wie die Ziege.

Sie und ihr Mann, Andreas Brönnimann, melken rund 50 Ziegen. Als die Familie im Jahr 2014 die Kühe verkaufte und ganz auf die Milchziege umstieg, fragten sie bei den Grossverteilern und den Käsereien in der Umgebung nach, ob sie Interesse an der Milch hätten. Doch niemand wollte sie haben, zu klein war die Nachfrage bei den Konsumenten. «Also haben wir uns entschlossen die Milch selbst zu verarbeiten und zu verkaufen. In einem Alpsennenkurs habe ich einige Grund-

lagen über die Käseherstellung gelernt. Der Rest war Learnig by doing. Wir haben mittlerweile ein schönes Sortiment, welches ich immer mal wieder durch eine Neuheit ergänze, wie zum Beispiel Feta.»

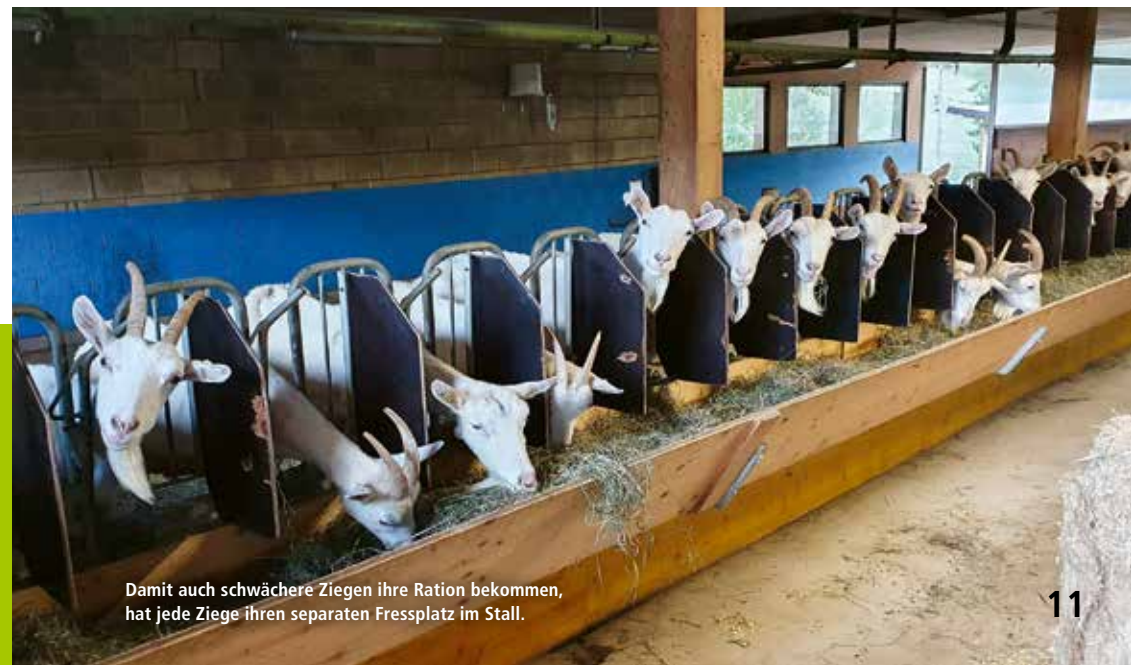
Gemolken wird von März bis Oktober. In dieser Zeit gibt eine Ziege rund 500 Liter Milch. Die gesamte Milchmenge wird in der hofeigenen Käserei verarbeitet. Hauptsächlich zu Frischkäse oder Halbhartkäse. Aber auch zu dem bereits erwähnten Feta, Quark, Pastmilch, Formaggini oder Glace. Zudem wird aus der frischen Ziegenmilch in Frutigen Naturseife hergestellt. Natürlich sind diese Seifen auch im Hofladen auf Brönnimanns Ziegenhof erhältlich. Dieser ist überaus liebevoll eingerichtet und bietet alles, was das Herz begehrt: Von der Meringues über Honig bis hin zu Geburtstagskarten, Trinkflaschen oder selbst gestalteten Bodys für Kleinkinder. Längst nicht alles ist selbst gemacht, aber vieles stammt von Bauernhöfen oder Gewerbebetrieben aus der Region.

Die Leute kommen von rundherum, um bei den Brönnimanns einzukaufen. Sei es, weil sie schon seit Jahren hier einkaufen, von anderen Leuten von dem Lädeli erfahren haben oder aber, weil sie bei einem Geschäfts- oder Vereinsanlass im Gaststübli der Familie sich kulinarisch verwöhnen liessen und so auf das Lädeli gestossen sind. «In unserer Gaststube bewirten wir Gäste für diverse Anlässe – sei es für eine Hochzeit, ein Familienfest oder ein Geschäftsessen. Die Gastronomie ist zu einer wichtigen Einkommensquelle geworden. Doch kein noch so gut florierendes Geschäft ist für Annemarie Brönnimann, ihren Mann Andreas und die zwei Söhne, Sandro und Silvan, so wichtig wie ihre gehörnten Vierbeiner, diese «freundlichen und aufgestellten Tiere».



Neugierig, aber freundlich – so werden Passanten auf der Weide begrüßt.

Annemarie Brönnimann verarbeitet die Milch selber. So bleibt die Wertschöpfung auf dem Hof.



Damit auch schwächere Ziegen ihre Ration bekommen, hat jede Ziege ihren separaten Fressplatz im Stall.

Pulli und Znacht von Schaf und Ziege

Schafe werden in der Schweiz vor allem wegen ihrem Fleisch gehalten. Jährlich essen Herr und Frau Schweizer rund 1.3 Kilogramm Schaffleisch. Zum Vergleich: In Kasachstan beträgt der Pro-Kopf-Konsum über acht Kilogramm pro Jahr. Rund 60% von dem Schaffleisch, das wir hierzulande essen, wird importiert, zumeist aus Neuseeland und Australien.

Kuschelige Decken gefüllt mit Schafwolle

Ausser seinem bekömmlichen Fleisch ist das Schaf seit vielen Jahrtausenden bekannt für seine Wolle. Man nimmt an, dass bereits in der Bronzezeit Kleidungsstücke aus diesem Material gefertigt wurden. Kein Wunder, schliesslich hält die Wolle im Winter schön warm und reguliert im Sommer die Körpertemperatur. Die Schafe werden jedes Jahr mindestens einmal einem Haarschnitt, der Schafschur, unterzogen. Bis Mitte

des 19. Jahrhunderts blieb die Schafwolle ein begehrtes Produkt. Danach wurde sie von Baumwolle und synthetischen Fasern in den Hintergrund gedrängt. Noch bis vor 15 Jahren gab es kaum mehr eine Nachfrage nach Schweizer Schafschurwolle und ein grosser Teil musste entsorgt werden. Heute findet aber ein grosser Teil der anfallenden Rohwolle wieder eine sinnvolle Verwendung und das nicht nur in der Textilindustrie: Findige Schweizer Firmen haben sich auf Produkte aus Schafwolle spezialisiert und bieten beispielsweise Decken und Kissen, die mit der Wolle gefüllt sind, an. Auch als Isolationsmaterial für den Häuserbau wird Schweizer Wolle als natürlicher Dämmstoff immer beliebter.

Das dritte Produkt, welches das Schaf uns liefert, ist seine Milch. Käse, Joghurt oder Trinkmilch von Schafen erlebten in den letzten Jahren einen Aufschwung. Schafmilch gilt als sehr gesund und wird auch von Kuhmilchallergikern zumeist gut vertragen.

Ziegenmilch für gepflegte Haut

Die Ziegen werden in der Schweiz vor allem wegen ihrer Milch gehalten. Sie liefert viel Energie, schmeckt würzig und ist leichter verdaulich als Kuhmilch. Die meisten Ziegen werden von ungefähr Februar bis Oktober gemolken, in den anderen Monaten sind sie trächtig. Sie werden dann nicht gemolken, da sie in dieser Zeit kaum Milch geben würden. Frische Ziegenmilch oder Produkte, die daraus hergestellt werden sind nur kurz haltbar und darum nicht das ganze Jahr erhältlich. Übrigens: Die Ziegen und auch Milchschafe werden, genau wie die Kühe, zumeist mit Melkmaschinen gemolken.

Fast die gesamte Ziegenmilch wird zu Käse verarbeitet. Angst, dieser Käse rieche nach Ziege oder noch schlimmer nach einem Ziegenbock während der Paarungszeit, muss man nicht haben. Die modernen Melk- und Verarbeitungsmethoden haben dafür gesorgt, dass dieser unangenehme Geruch weitgehend verschwunden ist. Wohl nicht zuletzt aus diesem Grund wird Ziegenkäse immer beliebter.

Bereits die altägyptische Königin Kleopatra schätzte Ziegenmilch. Gemäss Überlieferungen soll sie immer mal wieder ein entspannendes Bad darin genommen haben. Auch heute wird die Milch für Schönheit und Gesundheit verwendet. So werden Ziegenbutteralben zum Beispiel bei Rheuma, Arthritis, Hautwunden oder Hautausschlägen verwendet.



Die Wolle von Schafen dient seit Jahrtausenden als wärmende Kleidung.

Mindestens einmal pro Jahr wird das Schaf geschoren.



Ziegenmilch schmeckt besser, als viele denken.

Bockige Ziege und lammfrommes Schaf

«Tu nicht so zickig!», hört eine Frau oder ein Mädchen, wenn man eigentlich sagen möchte, dass sie sich launisch, neidisch oder eigensinnig verhält. Und beim Wort «Zickenkrieg», denkt man an zwei oder mehr Frauen, die sich nicht besonders gut leiden können und dies auch offen kundtun. «Hör auf mit dem Gemecker!», ist ebenfalls keine Aussage, die man macht, um jemanden zu loben. Die arme Ziege! Sie scheint mit ihrer Art in früheren Jahren, als diese tierischen Redensarten entstanden, nicht nur auf Verständnis gestossen zu sein bei ihren Besitzern. Und ja, die Ziege kann durchaus zu verstehen geben, dass sie sich nicht so ohne weiteres dem Willen von anderen fügt. Und die Ziegendamen regeln ihre Rangordnung immer mal wieder, indem sie sich auf die Hinterbeine stellen und dann von oben herab mit den

Köpfen zusammenstossen. Redewendungen über die bockige Art der Ziege gibt es viele. Doch eigentlich sollte es unbedingt auch eine Redewendung geben, in welcher die lustige, verspielte Art der Tiere im Zentrum steht.

Der Eigenduft des Ziegenbocks

Auch wer schon einmal während der Paarungszeit an einer Ziegenherde mit einem Bock vorbeiging, wird sich noch lange an den intensiven «Duft» des männlichen Vierbeiners erinnern. Was für die menschliche Nase im besten Fall «streng riecht», wirkt auf die Ziegen ganz schön anziehend. So betrachtet kann das auf Menschen bezogen eher beleidigend wirkende «Du stinkst wie ein Ziegenbock!» schon fast als Kompliment aufgefasst werden. Wissenschaftler haben herausgefunden, dass es vor allem die Haare auf dem Kopf des Bockes sind, welche den herben Duft abgeben.



Ziegen gehen ganz schön zur Sache um die Rangordnung zu regeln.

Ziegendamen stehen auf den herben Duft der Böcke.

Das schwarze Schaf hat Pech gehabt

Da hat das Schaf es schon besser, zumindest wenn es noch ganz jung und weiss ist. «Dieser Hund sieht nur böse aus, er ist eigentlich lammfromm». Wer so etwas über seinen Vierbeiner sagt, meint damit, dass er brav, sanft, zahm und harmlos ist. Schon etwas weniger schmeichelhaft ist die Aussage: «Er ist das schwarze Schaf der Familie!» Mit diesen Worten wird klar, dass die gemeinte Person auf negative Art und Weise anders ist als die anderen, zumindest aus Sicht dieser «Anderen». Ebenfalls nicht gerade beliebt ist die «Schafskälte». Von Anfang bis Mitte Juni gibt es in vielen Jahren einen erheblichen Temperatursturz. Dieser kann in der Landwirtschaft zu grossen Schäden führen. Diese Zeit heisst «Schafskälte», weil zu dieser Zeit die Tiere oft schon geschoren und somit der Kälte schutzlos ausgesetzt sind. Das ist vor allem dann nicht optimal, wenn sich die Tiere bereits auf einer Alpweide aufhalten.



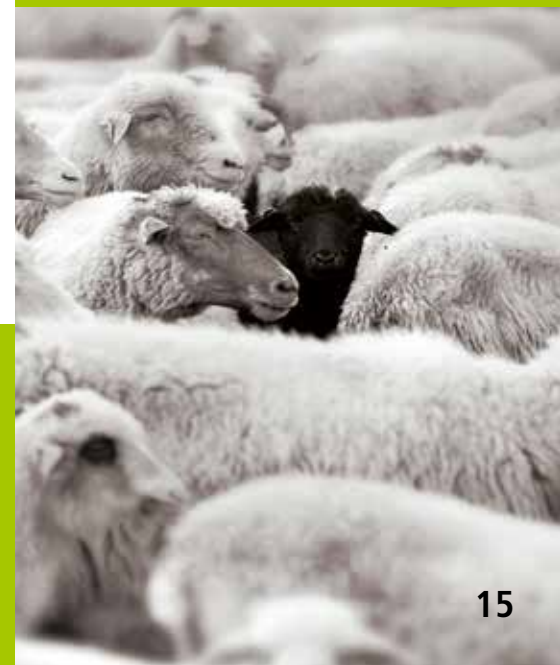
Wenn es im Juni nochmals so richtig kalt wird, spricht man von der Schafskälte.

Das schwarze Schaf ist nicht zu übersehen.

Wie viele «schwarze Schafe» gibt es?



Die Redensart vom «schwarzen Schaf in der Familie» ist alt und stammt aus der Schafzucht: Die Wolle von weissen Schafen kann viel leichter eingefärbt werden als schwarze Wolle und war darum mehr wert. Schäfer hatten es deshalb gar nicht gerne, wenn sich ein schwarzes Schaf unter die Herde mischte. Genetisch bedingt kommt bei weissen Schafrassen etwa jedes dreihundertste Schaf mit schwarz-braunem Fell zur Welt. Doch nicht alle Schafrassen haben weisse Wolle, denn die Urschafe waren dunkel gefärbt und so besser getarnt. Und so gibt es auch heute noch mehrheitlich dunkel gefärbte Schafrassen, wie z.B. das Walliser Landschaf.



Diese Broschüre ist erhältlich bei:

LID.CH

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10 | 3000 Bern 6 | Tel. 031 359 59 77
E-Mail: info@lid.ch | Internet: lid.ch

Inhalt

Treuer Begleiter seit Jahrtausenden	2
Auf Wanderschaft mit 1'000 Schafen	4
Rasenmäher auf vier Beinen	6
Wissenswertes rund um die Schafe & Ziegen	8
Ein Hof mit «freundlichen und aufgestellten» Ziegen	10
Pulli und Znacht von Schaf und Ziege	12
Bockige Ziege und lammfrommes Schaf	14



Diese und andere Broschüren
online bestellen

shop.schweizerbauern.ch

Impressum

Konzept, Text und Herausgeber: LID
Ausgabe: 11.22.10'
Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
Fotos: LID, Karin Iseli, Ernst Vogel, scheizerbauern.ch/
(Erna Cathomas; Renata Kappeler; Hanspeter Forrer;
Verena Schönenberger; Lena Döbeli), AdobeStock
Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Links

agriscuola.ch - Unterrichtsmaterial zum Bauernhof
szzv.ch - Ziegenzuchtverband
sszv.ch - Schafzuchtverband
prospecierara.ch - alte Schaf- und Ziegenrassen
schweizerbauern.ch - Informationen zur Schweizer Landwirtschaft

agriscuola

Unterricht zu Landwirtschaft und Ernährung

