

Heimat



Schäfferei ist Handwerk, Landschaftspflege, Artenschutz und Geschmack.

Schippe und Hund sind die bekannten Attribute eines Schäfers. Auch Christian Hartl, einer der wenigen Wanderschäfer der Region, braucht beide, wenn er in den Sommermonaten mit seiner Herde über die Wiesen zieht, immer frischen Kräutern und Gräsern auf der Spur. Es ist ein altes Handwerk mit Tradition, das er ganz zeitgemäß betreibt.



Anka und Arko bringen die fünf Schafe, die sich fütternd von den anderen Schafen abseilen, wieder auf Kurs. Auch die beiden dösenden Schafe werden von den beiden Hirtenhunden geweckt, um den Anschluss nicht zu verpassen.

Heute zieht Schäfer Christian Hartl mit seinen Tieren vom Lech hinauf auf den Müllberg in Gersthofen. Gestartet sind sie in Derching, wo sich der Winterstall befindet. Über den Sommer werden sie am Lech entlang quer durchs Stadtgebiet bis zur Lechstaustufe 23 am Mandichosee ziehen und auf der anderen Lechseite wieder zurück. Bis zu zehn Kilometer legen sie am Tag, je nach Futterangebot, zurück.

Für Artenvielfalt, Regionalität und Qualität

Geändert hat sich vor allem das Einkommen des Schäfers. Denn auch wenn die Merino-Rasse beste Wollqualität liefert, so wird die Wolle nur zu Schafwollpellets – Dünger für den Garten – verarbeitet. „Durch die hohen EU-Auflagen ist der Wollmarkt bei uns kaputt. Es ist traurig zu sehen, dass gute Wolle als Dünger endet.“ Immerhin kann das Fleisch direkt als feinstes Lechtallamm vertrieben werden – ab Hof und durch regionale Metzgereien. Doch auch hier klagt Christian Hartl über Preisverfall: „Landet ein Schiff aus Neuseeland an, fällt der Preis über Nacht“. War es früher die Wolle und das Fleisch, das das Überleben des Schäfers und

„Es ist die Ruhe, die ich liebe.“

Tradition trifft Zukunft

Im 19. Jahrhundert fanden über 50.000 Tiere aus dem gesamten süddeutschen Raum jedes Jahr ihren Weg in die günstigen Weidegründe der Lechauen vor den Toren der Stadt Augsburg. Während die nahen Textilfabriken noch bis vor 100 Jahren dankbare Abnehmer der Wolle waren, fraßen die Schafe die heute noch in Resten vorhandenen Heiden mit ihrem unvergleichlichen Artenreichtum frei.

Christian Hartl hält diese Tradition der Hüte- und Wanderschäfererei aufrecht – in einer modernen Art und Weise. Mit der etwa 500 Mutterschafe, deren Nachwuchs und 60 Ziegen umfassenden Herde fährt ein VW-Bus – mit einem Hänger voll Wasser und Weidezäunen, die jede Nacht aufgestellt werden, so dass die Tiere die Nächte alleine verbringen können und seine Schäfer einen geregelten Arbeitstag haben.

seiner Herde ermöglichte, so ist es nun rein die Förderung aus der Landschaftspflege, die die Herde auf ihrem Weg betreibt – die wertvollen Heideflächen entlang des Lechs leben von und mit den Schafen, denn ohne deren Beweidung würden diese verbuschen. Außerdem nehmen sie in ihrer Wolle und durch ihre Verdauung wertvolles Saatgut mit auf die Reise und fördern so Biotopverbund und Artenvielfalt.

Der Schäfer ist froh, seinen gelernten Beruf, KFZ-Mechaniker und Mechatroniker, vor inzwischen zehn Jahren gegen den elterlichen Betrieb inklusive der Landwirtschaft, die das Futter für den Winter – Heu, Stroh, Gerste und Hafer als Kraftfutter – selbst produziert, eingetauscht zu haben: „Draußen sein, die absolute Ruhe genießen, wenn die Schafe fressen, und mit Passanten ins Gespräch kommen“ – das ist es, was das Schäferdasein für Christian Hartl besonders macht. (ab)



CHRISTIAN HARTL

Birkenweg 9 a, Affing

Lammfleisch (½ oder ganzes Lamm) +
Woll-Dünger, vorbestellen per Mail:
bestellungen@lechtal-lamm.de
www.lechtal-lamm.de

Lechtallamm-Metzgereien:

– Metzgerei Hörmann:
www.hoermann-wurst.de
– Landmetzgerei Dichtl:
www.metzgerei-dichtl.de
– Hofmetzgerei Ottillinger:
www.ottillinger.de