



Schäferprodukte direkt zu Ihnen nach Hause

# Deutschlands Schäfer gehen Online

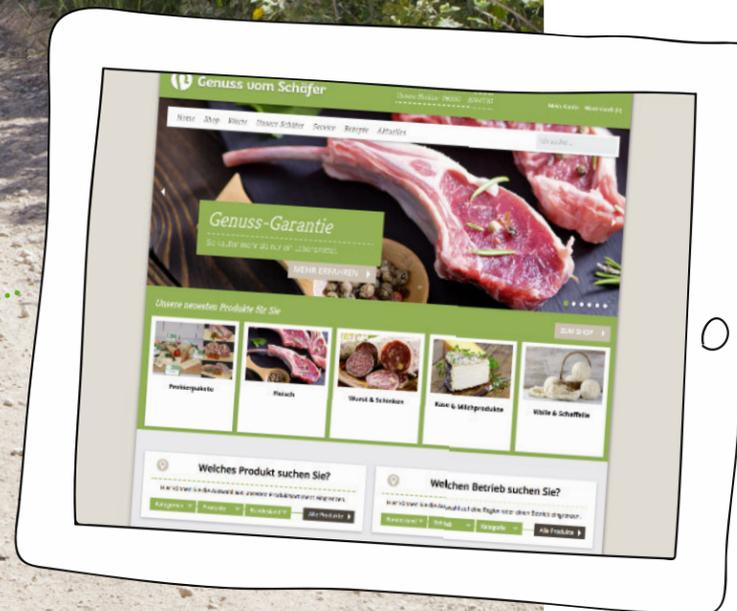
Alfred Eichhorn mit seiner Schafherde.

Schäfer und Onlineshop klingt in unseren Ohren ein bisschen befremdlich. Was steckt dahinter und wie funktioniert das?

Wir sind diesen Fragen nachgegangen und haben viel Wissenswertes erfahren.

Angefangen hat alles mit einer Pressemeldung, dass es seit Anfang des Jahres einen Online-Verkaufsshop der deutschen Wander- und Hüteschäfer gibt. Das hat uns neugierig gemacht. Lammfleisch online bestellen – geht denn das überhaupt? Um Näheres zu erfahren, sind wir ins Altmühltal zur Schäferei Eichhorn gefahren.

Der Hof von Schäfer Alfred Eichhorn liegt am Ortsrand von Schernfeld, einem kleinen Dorf im Naturpark Altmühltal nahe Eichstätt. Schon auf der Fahrt sind wir fasziniert von der abwechslungsreichen Landschaft und bekommen eine Ahnung, warum das Altmühltal bei Erholungssuchenden und Wanderern so beliebt ist.



Der Online-Shop:  
[www.genuss-vom-schaefer.de](http://www.genuss-vom-schaefer.de)

Der alte Schäferkarren steht am Eingang der Schäferei Eichhorn.



Schafe und Ziegen erhalten die Kulturlandschaft des Altmühltals.



Alfred Eichhorn in seiner traditionellen Schäferweste: 36 großen Knöpfe zieren die schwarze Weste. Jeder Knopf symbolisiert 10 Tage. Die 12 kleinen Knöpfe am Kragen stehen für die Monate. Der Schäfer ist Tag für Tag für seine Herde da.

Die Schippe, der Schäferstock aus Schwarzdornholz, ist ein unentbehrliches Arbeitsmittel. Der Schäfer kann sich beim Hüten auf die Schippe stützen. Mit dem Metallhaken am Ende kann er ein Schaf zurück zur Herde ziehen oder auch festhalten, um zu sehen, ob es verletzt ist.



Der Schäfer Alfred Eichhorn



Sind die Lämmer 5 Monate alt, dann geht es zurück in den Stall. Dort bleiben sie, bis sie geschlachtet werden.

Alfred Eichhorn hat etwa 1000 Mutterschafe, die in der Region des Altmühltals die Magerwiesen beweidet. Erstaunt stellen wir fest, dass auch Ziegen bei der Schafherde dabei sind. Der Schäfer erklärt uns, dass sie die Aufgabe haben, aufkommendes Gestrüpp abzufressen um so die Wiesen freizuhalten. Die malerische schützenswerte Landschaft des Altmühltals mit den schroffen Jura-Kalkfelsen braucht die vierbeinigen Rasenmäher. Schafe und Ziegen sind wichtige Landschaftspfleger, denn ohne sie wären die Wiesen und Hänge schon längst verbuscht.

Zuverlässig und robust: Max, der altdeutsche Schäferhund.



### Wacholderheide

Charakteristisch für das malerische Altmühltal ist die Wacholderheide. Sie besteht aus Kalkmagerrasen und zeichnet sich durch eine hohe Pflanzenvielfalt aus. Bis zu 80 verschiedene Pflanzen findet der Fachmann auf dem Kalkmagerrasen. Im Vergleich dazu wachsen auf einer normalen Wiese nur etwa 20 verschiedene Pflanzen. Der Kalkmagerrasen besitzt eine ganz geringe Humusschicht, und wird nicht gedüngt oder gemäht, sondern nur durch die Schafe abgeweidet. Die Schafe sind somit aktive Landschaftsschützer, denn sie verhindern eine Verbuschung der Wiesen. Beim Fressen sind die Schafe äußerst wählerisch. Pflanzen, die ihnen nicht schmecken wie Enzian, Distel oder Wacholder lassen sie stehen. Durch das trockene und warme Klima und den Kalkboden sind so die typischen Wacholderweiden entstanden. Die traditionelle extensive Beweidung im Altmühltal garantiert eine der artenreichsten Lebensgemeinschaften Mitteleuropas.

### Besuch vor Ort

An der Hofzufahrt steht ein alter Schäferkarren zur Begrüßung. Hier sind wir richtig! Alfred Eichhorn empfängt uns auf dem Hof und führt uns als Erstes in den großen, luftigen, offenen Stall. Dabei erzählt er uns, dass er die Schäferei bereits in der dritten Generation führt. Wir werden von einem vielstimmigen Blöken empfangen und aus sicherer Entfernung neugierig beäugt. Hier sind die Lämmer mit ihren Muttertieren während der ersten Wochen untergebracht. Die offene Stallhaltung hat den Vorteil, dass Alfred Eichhorn schnell reagieren kann, falls es Probleme mit dem Nachwuchs gibt. Später kommen die Mutterschafe mit den Lämmern wieder zur Herde auf die Weide.

Anschließend fahren wir gemeinsam zur Schafherde, die während der Nacht in einem Gatter untergebracht ist. Die Schafe werden in der sogenannten Hütehaltung gehalten, das heißt sie sind von Anfang April bis in den Dezember draußen und ziehen mit dem Schäfer von Weide zu Weide. Auf den Wiesen finden die Tiere Aromapflanzen wie Steinklee, Hornklee und Esparsette sowie Kräuter und frisches, saftiges Gras.



Der Stall für den Nachwuchs: groß, luftig und offen



Am Morgen geht es zuerst zur Wasserstelle.

# ÜBRIGENS

Der pro-Kopf-Absatz an Lammfleisch in Deutschland liegt bei knapp 0,8 Kilogramm. Im Vergleich dazu liegt der Absatz an Schweinefleisch pro Jahr bei etwa 53 Kilogramm.

Alfred Eichhorn entdeckt zwei Lämmer, die in der Nacht zuvor geboren wurden. Der Nachwuchs wird später mit den Mutterschafen zum Stall auf den Hof gefahren.

Jedes Mutterschaf bekommt in der Regel in 24 Monaten dreimal Nachwuchs. Die Lämmer laufen mit der Herde bis sie etwa 5 Monate alt sind, danach bleiben sie bis zur Schlachtreife im Stall.

Geschlachtet werden die Lämmer in der eigenen EU-zertifizierten Schlachtereier. Hier gibt es keine langen, stressigen Transporte. Alfred Eichhorn ist es sehr wichtig, dass von der Geburt bis zur Schlachtung die Tiere ein würdiges Dasein führen. Zudem gewährleistet die Schlachtung und Vermarktung ab Hof dem Kunden höchste Transparenz und Qualität.



Mit dem Metallhaken fängt der Schäfer ein neugeborenes Lamm, das in der Nacht das Licht der Welt erblickt hat, ein. Mutterschaf und Nachwuchs werden später in den offenen Stall auf dem Hof gebracht.



In den ersten Wochen bleiben die Lämmer mit den Mutterschafen im offenen Stall, danach sind sie bei der Herde auf den saftigen Wiesen.

Das Fell der geschlachteten Tiere wird mit Salz bestreut. So bleiben die Felle liegen, bis der Fellhändler diese zum Gerben abholt.



## Der Online-Shop

Im Gespräch mit Alfred Eichhorn wird uns klar, dass die Schäfer einen weiteren Absatzmarkt für ihr Lammfleisch brauchen. Der Direktvertrieb vor Ort an Privatleute, Restaurants und Metzgereien läuft seit Jahren recht gut. Inzwischen zählt der Schäfer auch viele Muslime zu seinen Kunden.

Die meisten Verbraucher kaufen das Lammfleisch beim Metzger um die Ecke. Meist ist es Lammfleisch aus Neuseeland. Doch das muss nicht sein. Durch den Online-Shop möchten die Schäfer ihr hochwertig erzeugtes Lammfleisch einer breiten Bevölkerungsschicht zugänglich machen. Hinter jedem Schäfer stehen ursprüngliche Qualitätsprodukte mit vielfältigen Geschmacksnuancen. Denn Lammfleisch ist nicht gleich Lammfleisch: Ein Lamm von den Salzwiesen der Nordseeküste schmeckt anders als eine Heidschnucke aus der Lüneburger Heide oder ein Lamm von den Altmühltaler Bergwiesen. Vielen von uns ist die Herkunft von Lebensmitteln wichtig. Der Online-Shop garantiert Transparenz. Wir bestimmen, von welchem Schäfer wir das Lammfleisch kaufen. Die Produkte sind hochwertig, da die Tiere fast das ganze Jahr draußen weiden und Zeit zum Wachsen haben.

## Wie kommt das Fleisch zu uns nach Hause?

Jede Schäferei wird im Online-Shop individuell vorgestellt. Sie bestellen direkt beim Schäfer Ihrer Wahl. Die Lieferzeiten sind abhängig von den Schlacht- und Versandtagen. Gerade an Feiertagen ist eine rechtzeitige Bestellung anzuraten. Kleine Betriebe haben nur begrenzte Lieferkapazitäten. Versendet wird die gekühlte Ware in einer wiederverwendbaren, ökologisch-nachhaltigen Multi-Kühlbox 2.0.



Bereit zur Abholung: In der Transportkiste wird das Fleisch gekühlt zum Kunden geliefert. Das Fleisch bleibt in der Box garantiert 48 Stunden lang gekühlt. Mit einem Rücksendeaufkleber im Inneren der Kiste erfolgt der Rücktransport an den Schäfer.

Fotos: J. WECK GmbH u. Co. KG

Anzeige  
0,5 Seite  
Gudrun Sjöden