

Presseinformation Nachbericht

Steinfurt, 27.09.2013

KulturForumSteinfurt | Volkshochschule, An der Hohen Schule 14, 48565 Steinfurt
Telefon: (02551)148-20, Telefax: 148-38
E-Mail: barbara.herrmann@vhs-steinfurt.de

Nordwalde

Im Rahmen der Reihe „Brot, Bildung und Kultur“ fand auf dem 400 Jahre alten Gräftenhof der Familie Reckfort in Nordwalde die Veranstaltung „Das etwas andere Schäferstündchen“ des KulturForumSteinfurt in Kooperation mit der Firma Essmann's Backstuben statt. Etwas anders war das Schäferstündchen in der Tat, denn Schäfer Martin Reckfort stellte den interessierten Besuchern am Herdfeuer seines einzigartigen Gebäudes die Geschichte der Schäferei und seine Liebe zu diesem Beruf vor. Einer der ältesten Berufe der Welt ist wie viele andere heute ein Ausbildungsberuf, der im Anschluss an Gesellenjahre auch eine Meisterprüfung vorsieht. Schäfermeister Reckfort hält in seinem anerkannten Lehrbetrieb 350 Schafe auf ca. 20 Hektar Wiesenfläche in so genannter Koppelhaltung. Die Schäferei findet hier in abgegrenzten Flächen statt, die abgeweidet werden. Die alte Tradition der Wanderschäferei, bei der der Schäfer viele Wochen unterwegs war, findet sich heute eher selten. Das ist der Wirtschaftlichkeit geschuldet, sagt Reckfort, „wir werden von der Romantik nicht satt“. Zunächst konnten sich alle Besucher selbst ein Bild von den Schafherden machen und auf den Weideflächen deutlich die Ruhe spüren, die den Schafen gemeinhin zugeschrieben wird. Es gab viele Fragen zu Fleisch- oder und Milchschaften, zur Tragezeit der Muttertiere, die fünf Monate beträgt, zum Alter der Tiere, die meisten Tiere sind 5-6 Jahre alt, es gibt aber auch 12- 15 jährige Tiere, die ihr Gnadensbrot auf dem Hof bekommen. Das Fleisch der Tiere vermarktet die Familie über Metzgereien, einmal im Jahr werden die Schafe geschoren, das Schlachtgewicht von Lämmern beträgt nach einem Jahr circa 50 Kilogramm. Lammfleisch ist nach wie vor ein Nischenprodukt, erklärte der Schäfer, auch wenn es in kleinen Mengen überall angeboten wird. Zurück am Herdfeuer konnten sich die Teilnehmer mit KulturBrötchen der Firma Essmann und einem Getränk stärken. Ob Schafe wirklich so dumm sind, wie behauptet wird, konnte Reckfort durch eigene Erfahrungen entkräften. Er würde seinen Beruf jederzeit wieder wählen, stellte aber auch klar, dass eine Ausbildung nur dann eine Chance hätte, den Beruf des Schäfers auszuüben, wenn es eine eigene Landwirtschaft im Hintergrund gäbe oder die Option bestünde, einen bestehenden Betrieb übernehmen zu können. Übrigens: Das Urschaf ist eher dunkel. Über die Zucht wurden immer weiße Schafe kultiviert, beim Färben der Wolle lassen sich so bessere Ergebnisse erzielen.