

## Landesschafzuchtverband Sachsen Anhalt e.V.

Der Landesschafzuchtverband Sachsen-Anhalt e.V. fördert die Haltung und Zucht von Schafen und Ziegen. In ihm sind haupt- und nebenberufliche sowie Hobbyhalterinnen und -halter organisiert. Er vertritt die Interessen der Mitglieder in der Politik auf Landes- und Bundesebene, setzt die Zuchtprogramme um, betreibt Öffentlichkeitsarbeit, vermittelt Zuchttiere und ist der erste Ansprechpartner für alle Themen rund um Schafe und Ziegen in Sachsen-Anhalt.



Landesschafzuchtverband Sachsen-Anhalt e.V.

## Bauernverband Sachsen-Anhalt e.V.

Im Bauernverband als berufsständische Interessenvertretung spiegelt sich in den Mitgliedern die Vielfalt der Agrarstruktur hinsichtlich Größe und Produktionsausrichtung wider. Auch Halter von Schafen und Ziegen organisieren sich im Verband. Der Bauernverband versteht sich als Sprachrohr für seine Mitglieder gegenüber Politik, Verwaltung und Öffentlichkeit. Die Begleitung der Schaf- und Ziegenhaltung und die politische Meinungsbildung erfolgt in einem Fachausschuss, in den auch LKV und LSV einbezogen sind.



BAUERNVERBAND  
SACHSEN-ANHALT e.V.

## LKV Sachsen Anhalt e.V.

Der Landeskontrollverband für Leistungs- und Qualitätsprüfung Sachsen-Anhalt e.V. ist ein neutraler Verband, der Dienstleistungen für landwirtschaftliche Betriebe anbietet. Aufgabenschwerpunkte in der Schaf- und Ziegenhaltung sind die produktionstechnische und betriebswirtschaftliche Beratung, die Vergabe von Kennzeichnungselementen (Ohrmarken), die Registrierung von Stichtags- und Bewegungsmeldungen (HIT) sowie die Milchkontrolle und Milchgüteprüfung. Weiterhin können über den LKV Laboruntersuchungen (Futter, Parasiten, Milch), landwirtschaftliche Bedarfsgüter (z. B. Weidetechnik) sowie EDV-Programme zum Herdenmanagement bezogen werden.



### Landesschafzuchtverband Sachsen Anhalt e. V.

Angerstraße 6, 06118 Halle (Saale)  
Tel: 0345 5214941

### Bauernverband Sachsen-Anhalt e. V.

Maxim-Gorki-Straße 13, 39108 Magdeburg  
Tel: 0391 739690

### LKV Sachsen Anhalt e. V.

Angerstraße 6, 06118 Halle (Saale)  
Tel: 0345 521490

## Biotop und Landschaftspflege



**Die Kulturlandschaft in Deutschland ist geprägt von verschiedenen Landschaftsformen. Streuobstwiesen, Heide, steile Hanglagen: Es ist die Vielfalt, die das Auge erfreut und das Ökosystem stabilisiert. Doch diese Flächen sind in der Pflege anspruchsvoll. Maschinen können sie schwer bearbeiten. Um sie zu erhalten, müssen „tierische Helfer“ eingesetzt werden.**

Ob trockene, gebirgige oder karge Standorte: Schafe und Ziegen sind in diesen Gebieten die „Experten“. Das breite Futterspektrum der Tiere und ihre Wendigkeit bei der Nahrungssuche sind perfekt für die Beweidung. „Meine Schafe krabbeln noch in die letzte Ecke“, sagt Peter Stolberg, der in Walbeck im Landkreis Mansfeld-Südharz eine große Merino-Schafherde hält. Mit ihr pflegt er vor allem Streuobstwiesen. Die Biotope mit den alten Bäumen, sehr häufig in Hanglagen, werden so vor der Verbuschung geschützt. „Ohne die Schafe würden die Flächen veröden. Weidetiere haben unsere Kulturlandschaft entscheidend geprägt und es ist nur natürlich, dass Weidetiere sie erhalten.“, erläutert der Schäfer. Seit 1991 widmet sich seine Familie der Schafzucht. Ein anderes Leben ist für Peter Stolberg schwer vorstellbar. „Die Ruhe, die Freiheit, die Lammzeit ... Jedes Jahr, wenn neue Lämmchen geboren werden – das ist das Schönste für mich.“

Nicht nur der Schäfer ist mit seinem Beruf zufrieden. Auch seinen Schafen gewährt er so eine artgerechte Haltung mit viel Bewegung, Platz und abwechslungsreicher Nahrung. Ein gutes Leben also für Mensch und Tier.



### Impressum:

**Herausgeber:** Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH, Breiter Weg 31, 39104 Magdeburg, info@amg-sachsen-anhalt.de, Geschäftsführer Jörg Bühnemann  
**Gestaltung:** genese Werbeagentur GmbH

**Text:** Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH

**Foto:** Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH

**Druck:** SAXOPRINT GmbH

## Deichpflege



**Hochwasserkatastrophen der vergangenen Jahre haben den Menschen die Bedeutung der Deich vor Augen geführt. Schafe können in den Auen der heimischen Flüsse wie Elbe, Saale, Mulde und Unstrut eine bedeutende Rolle bei ihrer Pflege übernehmen. Mit seinem „eisernen Zahn“ und seinem „goldenen Tritt“ leistet das Schaf bei der Deichpflege wertvolle Dienste.**

Sie sind meterhohe Verteidiger gegen einbrechende Wassermassen, aber auch Naturraum und Anziehungspunkte für Spaziergänger und Radtouristen. Doch Deiche müssen erhalten und gepflegt werden. Dazu ist das Schaf, ursprünglich ein genügsames Steppentier, bestens geeignet. Seit 2006 ist der Schäfer Olav Mücke mit seinen Herden für rund 120 Hektar Deiche von Wörlitz bis Pratau im Landkreis Wittenberg verantwortlich. Er erklärt: „Die Schafe bewegen sich wie eine schwere Walze über den Deich. Sie schließen und verfestigen die Grasnarbe, treten Mäuse- und Maulwurfshügel zu und halten die Gräser kurz. Ein so gepflegter und dichter Deich wird im Ernstfall gegen ein Hochwasser bestehen.“ In Sachsen-Anhalt hat die Deichpflege mit Schafen seit einigen Jahren wieder Vorrang gegenüber der maschinellen Pflege. „Das ist nicht besser oder schlechter, aber es ist natürlicher“, so der Schäfer. Denn die Tiere laben sich nicht nur an den Gräsern, sie lassen auch etwas dort: unzählige Samen, die sie mit ihrer Wolle verteilen, und wertvolle Nährstoffe aus ihren Ausscheidungen. Das dankt die Natur mit einer großen Artenvielfalt in Flora und Fauna.



## Ziegenhaltung



**Ziegen, in früheren Zeiten auch als „Kuh des kleinen Mannes“ bezeichnet, gehören zu den ersten domestizierten Tieren der Menschheit. Ihre Futter- und Haltungsansprüche sind bescheiden, und ihr ausgeprägter Herdeninstinkt sorgt seit jeher für ein (meist) gutes Miteinander von Tier und Mensch. Heute werden sie fast ausschließlich für die Milchgewinnung gehalten.**

„Mit Ziegen wird es nie langweilig“, sagen Gitte und Steffen Kutschbach vom Glinger Ziegenhof im Salzlandkreis. „Jedes Tier ist eine eigene Persönlichkeit. Eine Ziege würde nie einfach so loslaufen, nur weil eine andere dies tut.“ In den Auen der Elbe, nahe der Elbe-Saale-Mündung, halten sie die deutschlandweit größte Herde der „Braunen Harzer Ziege“. Die alte Rasse stand noch 1998 auf der Liste der bedrohten Haustierrassen, auch dank der Zucht in Glinge ist dies heute nicht mehr der Fall. Direkt am Fluss fressen die Ziegen mit Vorliebe, was andere Weidetiere verschmähen würden: Rinde, Zweige, Brennnesseln, Büsche.

Ziegenmilch hat einen hohen Nährwert, da sie zahlreiche essenzielle Aminosäuren und einen hohen Gehalt an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen enthält. Zudem gerinnt ihr Milcheiweiß im Unterschied zur Kuhmilch im Magen zu kleinen, leicht verdaulichen Flöckchen, auch ihr Fett ist sehr bekömmlich. Deshalb kann der Genuss von Ziegenmilch den Heilungsprozess bei Erkrankungen des Magen-Darm-Traktes sowie bestimmten Leberentzündungen begünstigen.



## Schäfer, ein Beruf mit Tradition



Bis zur Zeit der politischen Wende vor über 30 Jahren gab es hierzulande in fast jedem Dorf eine Schafherde, weil durch den Export von Fleisch und die Nutzung der Wolle ein guter Verdienst lockte. In Sachsen-Anhalt hat sich mit den Turbulenzen der Nachwendzeit der Bestand an Schäferbetrieben drastisch reduziert. Die Faszination für Schafe und Ziegen lebt jedoch mit einigen Schäferinnen und Schäfern

weiter. Die Beziehung zu den Tieren ist persönlicher, sie sind dankbare Geschöpfe, heißt es. Die abwechslungsreiche Arbeit an der Natur im Wandel der Jahreszeiten, die Teamarbeit mit Hütehunden und das Innehalten geben den Schäfern ein Gefühl von innerer Ruhe, von Gerderet sein, und das macht ihren Beruf aus.

## Informationen zur Ausbildung

Der Schäferberuf kann im Rahmen einer 3-jährigen dualen Ausbildung erlernt werden. Die Berufspraxis wird Interessierten auf dem Ausbildungsbetrieb vermittelt. Hier steht die praktische Arbeit mit den Tieren im Mittelpunkt. Dazu zählen das Füttern und Tränken von Tieren, das Pflegen der Stallungen, der Umgang mit der Herde und die Zucht und Aufzucht der Tiere. Das theoretische Wissen rund um die Haltung, Fütterung, Zucht und Tiergesundheit wird an den Berufsbildenden Schulen des Landkreises Saalekreis „Carl Wentzel“ in Halle/Saale vermittelt. Die Ausbildung wird ergänzt durch Lehrgänge im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung am Zentrum für Tierhaltung und Technik in Iden. Aufwerten kann man den Berufsabschluss mit einem Fachschulbesuch, einer Fortbildung zum Tierwirtschaftsmeister oder durch verschiedene Studiengänge an den einschlägigen Fachschulen und Universitäten.



Ministerium für  
Wirtschaft, Tourismus,  
Landwirtschaft und Forsten



AgrarMarketingGesellschaft  
Sachsen-Anhalt mbH



# ATLAS DER SCHAF- UND ZIEGENHALTER

Entdecken Sie die Vielfalt  
unserer Schaf- und Ziegenhalter  
aus Sachsen-Anhalt

www.marktplatz-sachsen-anhalt.com



## Gebratener Hofweichkäse

### auf Kräutersalat



#### Zutaten (für 4 Personen):

- 150 g Babyleaf-Salat-Mix
- 200 g Hofsaurerahm
- 4 EL Hofjoghurt
- je 3 EL frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft
- 1 EL Honig
- je 1 EL fein gehackte Kerbel-, Estragon-, Minze- und Dillblättchen
- Salz, Pfeffer
- 1 Hofweichkäse (ca. 150 g)
- 1 Ei (M)
- 2 EL Weizenmehl
- 4 EL gemahlene Mandeln
- je 2 EL Butter und Pflanzenöl
- je 1 Handvoll Kräuterblättchen und essbare Blüten

- Salat-Mix putzen, waschen und trockenschleudern
- Sauerrahm mit Joghurt, Orangensaft, 3 EL Zitronensaft, Honig und den Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Hofweichkäse waagrecht in 1–2 cm dicke Taler schneiden
- Ei aufschlagen, verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen
- Hofweichkäse erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den gemahlenden Mandeln wenden
- Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen, Käse hineingeben und rundherum hellbraun braten
- Salat mit Sauerrahm-Dressing und gebratenem Hofweichkäse auf Tellern anrichten, mit Kräuterblättchen und essbaren Blüten bestreut servieren

## Anbieter

### 1 Schäferei, Hofladen, Café und Pension Axel Schuster

Ostorferstraße 2 | 39615 Seehausen OT Beuster  
www.schaeferei-schuster.de |  
auk.schuster@t-online.de | Tel. 039397 365  
Öffnungszeiten: Do–So 14.00 – 18.00 Uhr



### 2 Glinder Ziegenhof

Dorfstraße 80 | 39249 Barby OT Glinde  
www.glinder-ziegenhof.de |  
glinderziegenhof@aol.com | Tel. 039298 3930  
Öffnungszeiten von Ende März bis Dezember:  
Di 14.00 – 16.00 Uhr, Do 18.00 – 20.00 Uhr,  
Sa 14.00 – 18.00 Uhr, sowie nach Vereinbarung



### 3 Bärbel Warnke

Alte Sorge 3 | 39264 Lindau (Anhalt)  
Tel. 0173 6436136 |  
Öffnungszeiten: Mo–So 11.00 – 17.00 Uhr



### 4 Ziegenhof Schleckweda

Elsterweg 4 | 06722 Wetterzeube OT Schleckweda  
www.ziegenhof-schleckweda.de |  
info@ziegenhof-schleckweda.de | Tel. 036693 22747 |  
Öffnungszeiten: Fr 10.00 – 18.00 Uhr



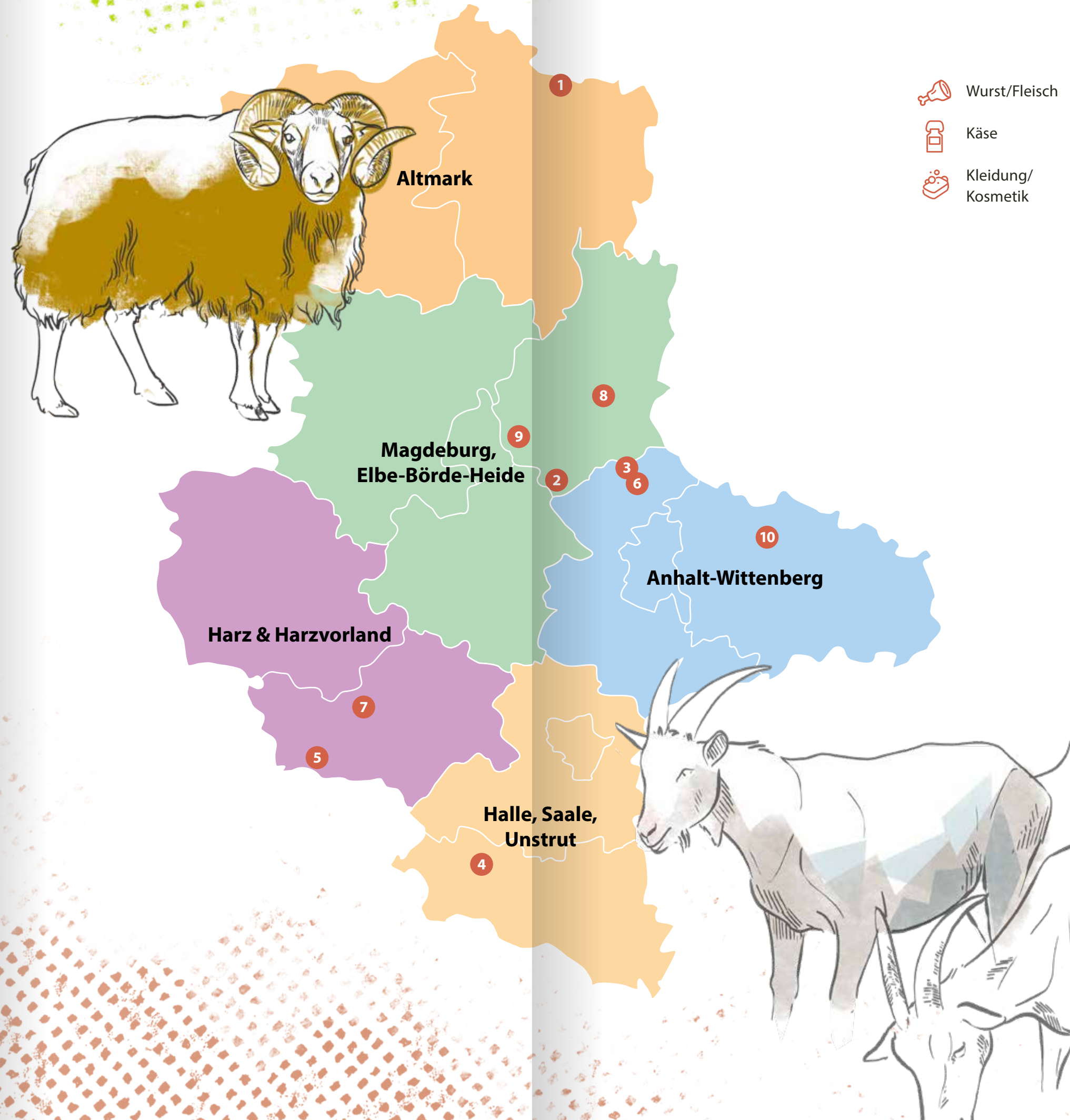
### 5 Nutztier-Arche Eckartsberga

Thomas-Müntzer-Straße 1 | 06648 Eckartsberga  
www.nutztier-arche-eckartsberga.de |  
nutztier-arche-eckartsberga@web.de |  
Tel. 0174 2458887 |  
Öffnungszeiten: Sa 10.00 – 12.00 Uhr



### 6 Schafmilchkäserei JAARE

Wiesenweg 1 | 39264 Lindau (Anhalt)  
www.jaare.eu | anett@jaare.eu  
Tel. 0160 90522598 |  
Öffnungszeiten: Do 15.00 – 17.30 Uhr,  
Fr 16.00 – 19.00 Uhr, Sa 9.00 – 12.00 Uhr



Wurst/Fleisch

Käse

Kleidung/  
Kosmetik

### 7 Westerhäuser Käsehof

Unter dem Mühlenberg 410 |  
06502 Thale OT Westerhausen  
Kaesehof@web.de | Tel. 0173 9587689  
Verkauf nach Absprache



### 8 Nelumbo Kosmetik

Bittkauer Weg 15 | 39317 Parey  
www.nelumbo-kosmetik.de |  
info@nelumbo-kosmetik.de | Tel. 039349 946480  
Öffnungszeiten: Di 9.30 – 16.00 Uhr,  
Do 9.30 – 17.30 Uhr



### 9 BUWATEC

Hirtentor 2 | 39179 Barleben  
www.buwatec.de | y.blöege@buwatec.de |  
Tel. 039203 240104  
über Onlineshop und nach telefonischer Absprache



### 10 Pfennds Biohof

Pratauer Lindenstraße 9 | 06888 Lutherstadt Wittenberg  
www.pfennds-biohof.de | info@pfennds-biohof.de |  
Tel. 03491 450126  
Öffnungszeiten: Do 10.00 – 12.00 und  
14.00 – 18.30 Uhr, Fr 10.00 – 12.00 und  
14.00 – 16.00 Uhr



## Geschmorte Lammschulter

### (oder Lammkeule)



#### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Lammschulter oder Lammkeule
- 600 g Röstgemüse
- 200 g Zwiebelviertel
- 200 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Petersilienwurzel
- 3 Knoblauchzehen
- 20 g Tomatenmark
- 20 ml Olivenöl
- 200 ml Rotwein
- 1000 ml Brühe
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- Salz und Pfeffer, Speisestärke zum Binden

Tipp: Als Beilage eignet sich beispielsweise frischer Kartoffelstampf

- Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech legen und bei 220°C im Backofen 20 min braten
- Röstgemüse putzen, Zwiebeln schälen und vierteln, Karotten längst halbieren, Sellerie und Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln
- Röstgemüse mit zwei gepressten Knoblauchzehen in einer Pfanne goldbraun anbraten, Tomatenmark zugeben, leicht anrösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen
- mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen, alles zu der Lammschulter/Lammkeule geben und bei 85°C ca. 8 Stunden schmoren
- für die Soße die Garflüssigkeit anschließend durch ein Sieb passieren und einkochen lassen, eine Knoblauchzehe schälen und hacken
- die Soße mit gehacktem Rosmarin, Thymian und etwas Knoblauch abschmecken, ggf. mit etwas Speisestärke abbinden
- Röstgemüse als Beilage wieder in die Sauce geben und zum Fleisch servieren