

Quelle: westfalen-blatt.de

Datum: 01.04.2018

Seite: <http://www.westfalen-blatt.de/OWL/Kreis-Hoexter/Marienmuenster/3238450-Schaefer-Schwund-in-NRW-Der-weite-Weg-zum-Osterbraten>

Der weite Weg zum Osterbraten



Ortrun Humpert füttert ein Lamm mit der Flasche. Foto: dpa

Marienmünster (dpa). Natürlich kommen nicht die neugeborenen Lämmer zu Ostern als Braten auf den Tisch. Wie kann man das nur denken! Eine Spur von Empörung schwingt bei Ortrun Humpert mit: »Man kann ja unmöglich Babys essen - mal davon abgesehen, dass man nur Knochen auf dem Teller hätte und wenig Fleisch«, sagt die Schäferin aus Marienmünster. Die Lammkeule für den Osterbraten komme von Tieren, die im November oder Dezember geboren seien.

Die wichtigsten Tage für den Fleischverkauf der Schäfer sind demnach zwar die muslimischen Feiertage, aber auch zu Weihnachten und Ostern kommen verstärkt Privatkunden zu ihr auf den Hof. Sie seien auch bereit, mehr zu zahlen, sagt die Schäferin: »Mehr als die 3,77 Euro, wie fürs Kilo Kotelett vom Schwein. Die Kunden sehen bei uns die Tiere und wissen, die haben draußen geweidet, all das gefressen, was für das Tier von Vorteil war - bestenfalls all die Kräuter, die hinterher im Topf drankommen.«

Es sind Leute, die dafür auch eine weitere Fahrt in Kauf nehmen. »Bei den wenigen Betrieben, die es noch gibt, krieg ich halt nicht mehr an jeder Ecke Lammfleisch«, sagt Humpert. Sie ist Vorsitzende des Schafzuchtverbandes NRW. Die Zahl der Berufskollegen, die einen Großteil ihres Einkommens mit der Schäferei verdienen, sinkt nach ihren Angaben auch in Nordrhein-Westfalen seit Jahren und liegt jetzt bei rund 200 - bei landesweit fünf Auszubildenden.

6,50 Euro die Stunde

Ortrun Humpert ist Schäferin aus Leidenschaft. Foto: dpa

Die Schäfer verdienen im Schnitt rund 6,50 Euro die Stunde und lägen damit unter dem Mindestlohn. »Dem Gros geht es schlecht. Und manchen geht es sehr schlecht. Wenn sich an dieser Situation nichts ändert, dann haben wir, glaube ich, in zehn Jahren noch Restbetriebe, die dann auch im Museum stehen könnten«, befürchtet die Schäferin aus Leidenschaft - wie sie sich selbst bezeichnet. Der Berufsstand schlägt seit Jahren Alarm und fordert für die Leistung im Landschaftsschutz eine angemessene Bezahlung.

Der Lamnbraten zu Ostern hat seinen Ursprung in der Religion. Das Lamm sei das Symboltier zu Ostern, sagt der Theologe Professor Manfred Becker-Huberti: »Das wissen nur viele Leute nicht mehr, die den Osterhasen dafür gesetzt haben, der mit Ostern nichts zu tun hat.« Das Lamm stehe im christlichen Glauben als Sinnbild für den Opfertod Jesu und sei aus dem Ritual der Juden entstanden, zum Passahfest ein Schaf zu schlachten.

40 verschiedene Schafrassen

In NRW gibt es 40 verschiedene Schafrassen, vom Bretonischen Zwergschaf Ouessant bis zum großen Tiroler Bergschaf. Da Gastronomie und Handel eine gleichmäßige Ware das ganze Jahr über erwarte, sei die Vermarktung schwierig, sagt Humpert. »Darum bedient sich der Handel im Ausland, da wird industriell produziert. Da hat alles die gleiche Größe und nicht diese Vielfalt.«

Um das schwierige Geschäft mit dem Lammfleisch weiß auch Markus Pfeifer, Geschäftsführer von der Regionalmarke Eifel, die Produkte aus der Eifelregion mit geprüfter Qualität bewirbt. Lammfleisch liege nicht im Trend, »obwohl das ein sehr schönes, zartes und weiches Fleisch ist«, sagt er anerkennend. Aber das sei wenigen bekannt. Nur zehn von 50 der Eifeler Restaurants, die der Regionalmarke angeschlossen sind, würden durchgängig Lammfleisch anbieten.

»Das zeigt, dass die Gäste das in der Regel auch nicht nachfragen«, meint Pfeifer. Wer allerdings Lammfleisch einmal auf der Karte habe, überzeuge auch seine Gäste. »Die schätzen das als saisonales, regionales und glaubhaftes Produkt.« Gerade jetzt zu Ostern würden diese Gastronomen damit auch werben.