

Lehre mit Spaß-Faktor

Sebastian Höft ist Auszubildender bei der ANTL und will Schäfermeister werden

Waldj. Nacht
17.03.2012

Von Michael Baar

LENGERICH. Irgendwie ist er auf einmal da, hat sich Eimer geschnappt und füttert die Schafe. „Probleme mit dem Auto“, nennt Sebastian Höft später den Grund für seine kleine Verspätung. Sein Lehrherr Jürgen Schienke trägt's mit Fassung. Schließlich macht der 24-Jährige seine Arbeit gut. Sebastian Höft ist Auszubildender zum Tierwirt, Schwerpunkt Schafhaltung.

Die gut 500 Köpfe der ANTL-Schafherde sind seine Partner, an denen er lernt, was ein Schäfer können muss. Der Azubi kommt aus Bochum. Ein Kind des Ruhrpotts und dann Schäfer werden wollen? Für den 24-Jährigen ganz normal. Ein freiwilliges ökologisches Jahr hat ihn auf die Spur gebracht.

»Ich möchte gern selbstständig sein.«

Sebastian Höft, Auszubildender zum Schäfermeister, über seine berufliche Zukunft

„Ich war bei einer Familienschäferei und habe da diesen Beruf kennen gelernt“, erzählt er. Das hat dann nicht nur ganz gut geklappt, „sondern auch Spaß gemacht“. So viel, dass er bei der Arbeitsgemeinschaft Naturschutz Tecklenburger Land einen Ausbildungsplatz erhalten hat. Was nicht alle wissen: Die ANTL ist anerkannter Ausbildungsbetrieb.

Die Worte sprudeln nicht gerade aus Sebastian Höft heraus. Erst nach und nach spricht er von der Begeisterung für die Schäferei, die ihn im freiwilligen ökologischen Jahr gepackt hat. Im Sommer 2014 wird er seine Lehre abschließen. „Ich möchte gern selbstständig sein“, blickt er über diesen Zeitpunkt hinaus. Konkrete Vorstellungen „habe ich noch nicht“.

Immerhin stellt sich im Gespräch heraus, dass Sebastian Höft seit der Schule „immer in der Landwirtschaft gearbeitet“ hat. Sein Auto, so viel verrät er dann doch, hat er erst seit einem halben Jahr. „Vorher habe ich alles mit dem Rad gemacht.“ So wie er das sagt, hört sich das wie selbstverständlich an.

Warum es gerade ein alter VW Bully mit Pritschen geworden ist? „Da habe ich Platz für meinen Hund und die Bienen“, ist er ganz Praktiker. Sein Vierbeiner ist mit ihm in der Ausbildung. Ein



Sebastian Höft füttert die Schafe im Winterquartier. Nach Ostern wird der 24-jährige Auszubildende mit Schäfermeister Jürgen Schienke und den über 500 Bentheimer Landschafen losziehen. Foto: Michael Baar

Schäfer ohne Hund - undenkbar.

Das Ziehen mit der Schafherde macht dem 24-Jährigen nichts aus. Allerdings muss er alle sechs Wochen den Schäferstab mit dem Schul-Rucksack tauschen. Jeweils zwei Wochen ist Berufsschule angesagt. Danach geht's wieder raus über die Kalkmagerrasen im Teutoburger Wald.

Sein Verhältnis zu Schäfermeister Jürgen Schienke? Mehr als ein knappes „gut“ kommt nicht über seine Lippen. „Schäfer haben gerne eher Ruhe und quasseln sich nicht den ganzen Tag zu“, stellt der Lehrherr mit Nachdruck fest. Von daher passe es ganz gut. Den Bentheimer Landschafen scheint's egal zu sein. Sie haben ihr Futter und kauen genüsslich Walzhäfer, Zuckerrüben-Schnitzel und Rapsschrot.

Beziehungspflege in der Einzelbucht

mba-LENGERICH. In der „Kinderstube“, einem kleinen Verschlag, verbringen Muttertier und Lamm die ersten beiden Lebenstage. „In der Einzelbucht sind die Tiere, damit eine Mutter-Kind-Beziehung aufgebaut wird“, erläutert Jürgen Schienke. „Sonst bestehe die Gefahr, dass die Mutter ihr Lamm vergisst.“ Gerade bei Zwillingengeburt ist das sehr wichtig.

Stimmt die Beziehung - der Schäfermeister hat einen Blick dafür - kommen Schaf und Lamm in eine Kleingruppe mit vier, fünf anderen Tieren. „Da lernen die Muttertiere, ihre Lämmer unter anderen zu erkennen.“ Klappt das, geht's in die große Gruppe.

Damit der Schäfer Muttertier und Nachwuchs richtig

zuordnen kann, gibt es farbige Markierungen, für Mutter und Kind identisch.

Bentheimer Landschaft bilden die Herde. Eine alte, vom Aussterben bedrohte Rasse. Rund 2000 Tiere sind im entsprechenden Herdbuch für die Zucht erfasst. Nicht viel, gerade mit Blick auf die Nachzucht. Vier Böcke gehören zur Herde. „Nach maximal zwei Jahren werden neue gekauft“, schließt der Schäfer Inzucht so weit wie möglich aus.

Der männliche Nachwuchs wird kastriert. Bis Juni, Juli haben die Tiere genug angefuttert, um geschlachtet zu werden. Das Fleisch wird für ANTL-Rostbratwürstchen ebenso verwendet wie es in Restaurants auf den Teller kommt. Lebende Tiere werden schon

mal von Hobby-Schafhaltern erworben. Flaschen-Lämmer werden abgegeben. „Uns fehlt dafür die Zeit“, stellt Jürgen Schienke (☎ 01 60/871 26 96) fest.

Auf die Qualität der Tiere lässt der Schäfermeister nichts kommen. Die Tiere grasen die Kalkmagerrasen im Teuto ab. „Wintertags weichen wir auf bäuerliche Flächen aus“, nennt er den Grund, warum das Fleisch kein Bioland-Siegel erhält.

Sorge bereitet ihm die steigende Zahl von Biogas-Anlagen: „Die sind für uns Futtermittel-Konkurrenten.“ Unter dem Strich, das gibt er offen zu, ist die Herde kein Geschäft. „Vielleicht tragen die Schafe ihre eigenen Kosten“, sinniert er. Aber da ist ja noch der Schäfer, der bezahlt werden muss.