

Kleiner Jahresrückblick auf ein ereignisreiches Schafscheune-Jahr 2016

Es hat geklappt mit der LEADER-Förderung und wir hatten ab April die Bauarbeiter auf dem Hof.

Doch zuerst brachten 68 Schafe 142 Lämmer auf die Welt, davon drei Totgeburten und drei später gestorbene Lämmer, was aber immer noch heißt, dass 136 Lämmer auf dem Hof und im Stall rum gerannt sind. Nici hat am 04. April die Lammzeit 2016 mit Vierlingen beendet. Dabei sag ich den Mädels doch immer Zwillinge: 1 Junge und 1 Mädel, aber nein, Nici hat das wohl falsch verstanden und 2 Jungs und 2 Mädels geliefert. Nici hing erst etwas durch, aber dann klappt alles und allen fünf ging es gut. Da Katharina ihre Bachelorarbeit zum Thema „Geburts-Lammgewichte und Entwicklung der Lämmer bei muttergebundener Aufzucht ohne zusätzliche Gabe von Kraftfutter“ geschrieben hat und wir alle Lämmer wiegen mussten kann ich vermelden, dass das schwerste Lamm bei seiner Geburt 6,9kg wog und die Vierlinge mit je 4,3 – 4,4 kg auch ganz schön schwer waren. Gut dass wir wieder zahlreiche HelferInnen in dieser schönen aber auch anstrengenden Zeit hatten. Vielen Dank an Katharina, Franziska, Desiree und Max!

Und dann ging es ja nahtlos in die Bauarbeiten über. Das hintere Dach, die ganze Holz-Außenfassade, beide Holztreppen, Veranstaltungsboden, Außenbackofen – alles neu. Die Bauarbeiten gingen fast ununterbrochen (dafür Dank an die Firma Gerullat aus Laage) bis September und alles wurde punktgenau zum Hoffest fertig. Die Bauarbeiten haben uns Nerven gekostet, aber jetzt nach dem ersten richtigen Sturm zu Weihnachten muss ich sagen, das hat sich gelohnt. Es ist trocken und windstill in der Scheune und wir müssen keine Angst mehr haben, dass das Dach gleich abhebt oder die Balken darunter wegen Durchfaulung zusammen brechen. Ach, das ist ein richtig tolles Gefühl. Hier auch noch mal ein Herzliches Dankeschön an alle Genussschein-ZeichnerInnen die die Bauarbeiten mit ermöglicht haben.

In der Käserei gab es wenig Neues. Ich habe im Frühjahr und im Spätherbst Brie gemacht, das hat mit viel Aufwand (da der richtige Reiferaum dafür fehlt) geklappt. Die Produktion im Sommer ist gescheitert (verschimmelt) und daher von mir eingestellt worden. Ansonsten gab es das ganze Sortiment. Für einzelne Kunden gibt es immer auch Sondereditionen: Frischkäsebällchen in Rosen- oder Calendulablüten gewälzt, Frischkäse in Öl mit Curry und Datteln... Insgesamt gaben die Mädels knapp über 10.000L Milch für die Käserei ab, daraus wurden 580L Joghurt und ca. 1,800kg Käse.

Die Vermarktung steht weiter auf vielen (zu vielen?) Füßen. Wir haben einen bayrischen Großhändler, ein paar Mecklenburger (Bio)Läden und Hotels, unseren Markthändler in Berlin, zwei Abokisten, jetzt zwei SoLaWi (solidarische Landwirtschaft, jeweils in Berlin und neu seit 2016 in Rostock), den Hofladen mit den Führungen im Sommer und die Eventmärkte vor allem im Herbst und zu Weihnachten. Die meisten Märkte waren schön und lukrativ, die Führungen im Sommer etwas schlechter besucht wie 2015 (wir haben ja trotz Bau alle vorgesehenen Führungen durchgezogen).

Dafür hatten wir zwei große gebuchte „Kaffee und Kuchen-Führungen“. Und im Spätherbst habe ich die ersten beiden Kurse „Hofkäse-Schule“ auf dem neuen Veranstaltungsboden abgehalten. Damals noch ohne fließendes Wasser vor Ort. Das ist inzwischen anders. Steffen hat mehrer Waschbecken mit Warm- und Kaltwasseranschluß gebaut.

Trotz der Wetterkapriolen hat Steffen wieder gutes Heu für die Mädels gemacht, auch ein paar Ballen Heulage, das die Mädels vor der Lammzeit bekommen. Das Heu müsste bis Mitte 2017 reichen. Die Weiden sehen Dank guter Pflege, von Steffen, Katharina und den Schafen gut aus. Die Schafe brauchten Dank intelligentem Weidemanagement kaum auf Parasiten behandelt werden. Da die Weiden nach der Trockenperiode im September nicht mehr viel hergaben haben sich die Mädels 2016 früher als gewohnt Trockengestellt und keine Milch mehr gegeben. Daher genießen sie schon seit Ende Oktober ihre Freizeit. Fritz (der Deckbock) war Oktober bei den Mädels und hoffentlich wieder fleißig und so erwarten wir im März wieder viele schöne, gern auch wieder lustig bunte Lämmer. Und so schließt sich der Kreis...

Und ich möchte mich bei allen bedanken, die uns 2016 unterstützt haben, ob mit Genussscheinen, Besuchen, Einkäufen, tatkräftiger... Ich bedanke mich namentlich bei einigen Helferinnen die tatkräftig mitgeholfen haben und falls ich jemanden vergesse, so nur hier in meiner Rückschau nicht aber in meinen Gedanken. Natürlich besonders bei Katharina, die seit März viel, oft und gern mitgeholfen hat und die jetzt seit 01.10. offiziell bei uns angestellt ist. Die AblammhelferInnen Franziska, Desiree und Max. Walburga, die im Juni kam und bis August blieb, unglaublich viel gemacht hat und für mich in der Käserei eine echte Hilfe war. Auch Janine deren Praktikum zwischen melken und käsen angesiedelt war, dazu noch Vermarktung und Stall – hat mich in der Käserei sehr entlastet. Und zum Hoffest im September kamen noch viele weitere HelferInnen dazu: Magdalena, Birgit und Bernd, Lina, meine Mutter... Zu so einem schönen und erfolgreichen Event braucht es eine ganze Menge helfender Hände auch schon im Vorfeld.

Jetzt freue ich mich auf ein lebhaftes und interessantes Jahr 2017 mit gesunden Lämmern und Schafen, schmackhaftem Käse, Begegnungen mit netten Menschen und vielen tollen HelferInnen (gerne welche die ich schon kenne ☺) Steffen steckt mal wieder in der Werkstatt und baut, aber ich denke ich kann Euch auch von ihm herzlich grüßen!

Claudia