

Mir

Zeitung der Gemeinde Mettmenstetten
Nummer 299, Dez. 2023/Januar2024

Mättmistetter



Jungbürgerfeier neu organisiert **03**

Melanie Vollenweider – Gemeinderätin, Schulpräsidentin und Familienfrau **07**

Von 7 bis 19 Uhr – ein voller Tag im Domino **12**

Aroha Flury, die neue Sozialdiakonin **15**

Schafe in Mettmenstetten **20**

Veranstaltungskalender für Seniorinnen und Senioren **27**



Die sympathischen Mäherinnen von Mettmenstetten



Wer regelmässig in Mettmenstetten zu Fuss unterwegs ist, kennt sie. Kleine oder auch etwas grössere Herden von Schafen, eingezäunt mit einem mobilen orangefarbenen Elektrozag, mähen ein Wiesenstück sauber ab. Woher kommen die Tiere eigentlich?

Ihr Zuhause ist der Hof von Familie Widmer in der Sunnmatt beim Gjuch, mit schönster Aussicht auf die Reuss ebene und den Lindenberg. 2001 ist Barbara Widmer mit ihrem Mann Guido hierher gezogen, in den Hof von Vontobels, ihren Eltern. 2011 hat die junge Familie den Hof übernommen. Guido ist gelernter Landwirt und arbeitet beim Werkdienst in Knonau, Barbara hat eine KV-Lehre absolviert und im Verkauf gearbeitet. Die Milchwirtschaft mit Kühen hatten die Eltern schon vorher stillgelegt und nur noch Ackerbau betrieben.

Zum 30. Geburtstag hat Guido vier Schafe geschenkt erhalten. Barbara

erinnert sich, dass sie in der Jugend mal Schaffleisch gegessen hatte. Nie wieder wollte sie das, so grusig habe das Gericht böckelet. Beim Probieren des ersten eigenen Lammfleisches merkte sie, wie fein das schmecken kann – vorausgesetzt man verarbeitet die Jungtiere im Alter bis max. acht Monaten. Der Grundstein für die Schafzucht war gelegt. Die Mutterschafe werden im Alter von sieben bis acht Jahren geschlachtet. Aus dem Fleisch dieser Tiere werden Mostbröckli, Buureschüblig und Hamburger hergestellt. Das Böckelen entsteht durch einen zu hohen Fettanteil oder allenfalls, weil man ein altes Tier, was früher üblich war, vorgesetzt bekommt. Richtig geschlachtet und präpariert ist Lammfleisch fein.

Aber mich interessieren die lebenden Schafe eigentlich mehr. 130 Muttertiere gross ist die Herde – feingliedrige schwarze Bergschafe und grössere, kräftigere Suffolk-Schafe mit Beinen und Kopf in schwarz und einem weissen

Rumpf. Guido kennt sie alle mit ihrem Namen. Den Sommer verbringen zwei Drittel der Tiere auf einer Alpweide in Engelberg, die anderen weiden immer wieder anders verteilt auf Wiesen und Böschungen im ganzen Bezirk. Die Anfragen nach den sympathischen Mäherinnen kommen von Privaten, die fürs Abgrasen von Bauparzellen bezahlen, und von Landwirten, die eine Wiese gerne unentgeltlich beweiden lassen; das hält die Mauspopulation in Schach. Das Abgrasen auf Stör gibt Widmers viel Arbeit: Einsatzplanung, Transporte und tägliche Besuche der Tiere: Sind sie wohlauf? Haben sie noch genug zu fressen und genügend Wasser? Die Schafe kennen Guido und sein Auto und erwarten ihn freudig; vielleicht stellt er den leckeren Kübel mit Salz zum Lecken parat? Nur mit akribisch geführten Tabellen und täglichen Notizen lässt sich der Überblick über die verstreuten Gruppen behalten.

Ziemlich problemlos ist das Zusammenstellen der Herden. Je nach

Grösse der Fläche werden fünf bis sechzig Tiere mit dem mobilen Elektrozaun auf einer Wiese eingezäunt. Schafherden haben keine strenge Rangordnung. Sie kommen recht gut untereinander klar und raufen sich



schnell zusammen. Beachtet wird bei der Zusammenstellung der Gruppe die Abstammung, wenn der Bock mit auf die Weide kommt, und die Erfahrung der Tiere. Es hilft beim Verladen in den Transporter, wenn das Einsteigen nicht für alle Schafe neu ist.

Der Heuvorrat für die Fütterung im Winter stammt von den hofeigenen Wiesen, wenig Kraftfutter wird dazugekauft. Das zweimalige Scheren pro Jahr besorgt ein Profi von auswärts, der von Widmers und ihren drei erwachsenen Kindern unterstützt wird. Scheren ist auch eine Gesundheitskontrolle. Man sieht, ob die Schafe Verletzungen haben oder von Parasiten befallen sind. Besonders gefürchtet ist die *Lucilia sericata* (Goldfliege), die ihre Eier in den feuchtwarmen Pelz legt und deren Maden dann das Wirttier befallen.

Und was passiert mit der Wolle? Etwas unbearbeitete Schmutzwolle wird verkauft an Leute, die damit ihre Gartenbeete abdecken. Die Wolle hält die Erde feucht und unkrautfrei. Barbara Widmer verarbeitet auch selber einen Teil der Wolle: Aus der nicht-entfetteten Rohwolle stellt sie Heil- oder Wickelwolle in kleinen Portionen her. Gewaschene und gekardete Wolle wird in Handarbeit auf dem Hof für Schafwollduvets und Kopfkissenfüllung verwendet. Die temperatenausgleichende Eigenschaft der Wolle verschafft ein wohliges Schlafgefühl.

Auf dem sonnigen Hof fällt also viel Arbeit an. Eine grosse Hühnerschar kommt noch dazu. Aber der Verkaufserlös von Fleisch, Eiern und Wolle deckt nicht alle Kosten. Barbara hat jetzt eine ideale Arbeit gefunden, die sie mit einem 40%-Job im Home-Office erledigen kann; Guido konnte sein Pensum auf 60% reduzieren. Die Hofprodukte werden an der Haustüre nach Voranmeldung, im Online-Shop und an zwei bis drei Märkten in der Umgebung verkauft. Auch im Verein Aemtlerchorb, dem Zusammenschluss von verschiedenen Hofläden, findet man sie.

Noch habe ich beim Gespräch mit Barbara Widmer nur Trockenfleisch und den Schüblig probiert – es wird nicht dabei bleiben: Naturprodukte aus der nahen Umgebung machen mir Freude. Alle Hoferzeugnisse werden über die Homepage www.schafpur.ch verkauft. Und ich danke Widmers dafür, dass sie mir die wolligen Mäherinnen vorgestellt haben.

Franziska Sykora



Die Rossauer Schafe

Nicht alle Schafe, die im Dorf weiden, gehören zur Herde von Widmers. Peter Chiesa und Elvira Weber lassen ihre kleine Herde schon seit dreissig Jahren kleine Wiesen abgrasen. Die Hobbyschafhalter suchen keine neuen Weideangebote mehr; ihre acht Mutter-schafe mit Bock sind ausgelastet mit dem Bewirtschaften der Grünflächen von langjährigen Kunden und Kundinnen. Ist doch schön, dass wir trotz stetiger Verdichtung in unserem Dorf noch immer aus nächster Nähe beobachten können, wie neugeborene Lämmlein erst herumstaksen und bald darauf übermütig herumspringen.