

Schafzucht

Magazin für Schaf- und Ziegenfreunde

Aktuelle Umfrage

Zur Schlachtung
tragender Schafe
und Ziegen

Durchfall bei Ziegen
**Fütterungsfehler
und Parasiten**

Ein Selbstversorgerschaf

**Viel Freude beim Melken
der Rauhwoller**

Ulmer

Viel Freude beim Melken der Rauhwolligen Pommern

Michael Ruhнау, Herdbuchzüchter des Rauhwolligen Pommerschen Landschafts, hatte die Idee, seine Mutter-schafe auch zu melken und die Milch zu verarbeiten. Nach mehr oder weniger ausgeprägten Anfangsschwierigkeiten ließen sich seine Schafe erfolgreich melken. Hier sein Erfahrungsbericht.



Grafik: Milchleistungen der Rauhwolligen Pommerschen Landschaft.



Seit 1996 züchte ich Rauhwollige Pommersche Landschaft im nördlichen Niedersachsen. Meine damalige Entscheidung für diese alte Landschaftsrasse hatte unterschiedliche Gründe:

- mich reizte ihre für eine häusliche Verarbeitung interessante Wolle,
- die Schafe besitzen eine gute Anpassung an das norddeutsche Klima und die hier verbreiteten sandigen Böden
- und sie können ganzjährig im Freien gehalten werden,
- sind leichtlammig und haben gute Muttereigenschaften.

Dass die Rasse aufgrund ihrer Zuchtgeschichte ein zutrauliches Wesen und eine enge Bindung an den Menschen hat (die Tiere wurden früher häufig von Fischern in sehr kleinen Beständen gehalten), wurde mir im Laufe der Jahre zusätzlich klar.

Mich hatte schon seit längerem gereizt auszuprobieren, ob sich Rauhwoller nicht auch melken lassen. SAMBRAUS schreibt in seinem „Atlas der Nutztierassen“ zu den Rauhwolligen Pommerschen Landschaften: „In vielen Gegenden wurden die Mutterschafe gemolken“.

Durch einen Lammverlust hatte ich bereits 2014 probenhalber ein Mutterschaf gemolken, das wir „Alete“ nannten. Nach anfänglichen Schwierigkeiten gelang das Melken ganz gut und ich nahm mir vor, die Sache im folgenden Jahr systematischer anzugehen. Einerseits interessierte mich, ob es nicht möglich wäre, auch die Milch dieser alten Landschaftsrasse zu nutzen, so wie das in Italien heute noch für die meisten Schafrassen üblich ist, selbst wenn es sich nicht um ausgesprochen milchbetonte Rassen handelt. Außerdem war ich gespannt darauf, wie hoch die Milchleistung der Schafe wohl sein würde. In der Literatur konnte ich hierzu keinerlei Angaben finden.

Nach der Ablammung brachte ich also einige Mutterschafe auf eine gesonderte Koppel, von der ich sie ohne Aufwand in den Stall holen konnte. Für die Lämmer baute ich mir aus alten Paletten einen Läm-

merschlupf und bot ihnen bereits kurz nach der Geburt auf der Weide Lämmerfutter zur freien Aufnahme an. Die Mutterschafe gewöhnte ich daran, dass sie morgens und abends im Stall, in dem ich später melken wollte, gefüttert wurden. Mein Plan war, die Lämmer von den Mutterschafen zu trennen, sobald diese selbständig genügend Nahrung aufnehmen könnten. Da die Angaben hierzu in der Literatur schwankten und ich sicher gehen wollte, entschied ich mich, dies im Alter von sieben Wochen zu tun.

Mein Plan erfuhr eine Abwandlung, als die beiden Lämmer meines vorjährigen „Milchschafer“ gänzlich unerwartet am Tag nach der Geburt verstarben. Also begann ich, „Alete“ von Anfang an zu melken. Das erwies sich als recht einfach, da sie sich noch sehr gut an die Prozedur im Vorjahr erinnerte. Zwei weitere Schafe – „Loren“ und „Isis“ – begann ich dann wie geplant sieben Wochen nach dem Ablammen zu melken. Bei einem davon, „Loren“, beendete ich das Melken im Juni. Dafür begann ich im Juli, als weiteres Schaf „Loretta“ zu melken.

Zum Melken kamen die Schafe morgens und abends in den Stall und wurden während des Melkens mit einem Halsband festgemacht. Dabei bekamen sie ca. 250 g Weizen und Lämmerfutter im Verhältnis 1:2 sowie etwas Mineralfutter.

Erfahrungen

Es erforderte zwar etwas Geduld und Einfühlungsvermögen, aber nach mehr oder weniger ausgeprägten Anfangsschwierigkeiten ließen sich alle Schafe erfolgreich melken. Je weiter die Melksaison voranschritt, desto einfacher wurde es. Die Tiere warteten morgens und abends bereits und kannten schnell die Reihenfolge, in der sie gemolken wurden. Für alle Schafe handelte es sich um die zweite Laktation.

Die Euter der Schafe, die zunächst sehr kleine Zitzen aufwiesen, veränderten sich durch das Handmelken zweimal am Tag recht schnell und waren bald immer einfacher zu melken.

Jede Änderung in der Melkroutine führte zu einem wenigstens kurzzeitigen Rückgang der Milchleistung, egal ob es sich um eine Änderung der Melkzeiten, eine Futterumstellung oder einen Wechsel des „Melkpersonals“ handelte (da ich berufsbedingt hin und wieder auf Reisen bin, wurde ich netterweise von meiner Mitbewohnerin und einer guten Freundin vertreten).

Ergebnisse

„Alete“ gab von Ende März bis Ende August, in einem Zeitraum von knapp fünf Monaten, insgesamt ca. 185 l Milch. Die Tageshöchstleistung lag bei ca. 1,7 l Milch (Grafik), und auch als ich das Melken Ende August einstellte, gab sie immer noch einen guten Dreiviertelliter Milch am Tag – für ein Schaf mit einem Körpergewicht von ca. 50 kg eine beachtliche Leistung. Im Vergleich zum Vorjahr (1. Laktation) hatte sich ihre Milchleistung fast verdreifacht, was zum Teil allerdings auch meiner größeren Melkroutine geschuldet sein mag.

Die Milchleistung der Schafe, bei denen ich erst sieben Wochen nach dem Ablammen mit dem Melken begann, lag wesentlich unter der von Alete, die von Anfang an gemolken wurde. Sie erreichten Tageshöchstleistungen von maximal 700 ml.

Fazit

Mir hat das Melken meiner Pommerschen Landschaft und die Verarbeitung der Milch sehr viel Freude gemacht:

- Zum Einen hatte ich durch das tägliche Melken einen sehr intensiven Kontakt zu den Tieren und habe ihre individuellen Eigenheiten sehr gut kennengelernt.
- Zum Anderen reichte das Milchaufkommen der drei Schafe aus, um unseren Zweipersonen-Haushalt mit Milch, Joghurt und Quark zu versorgen.

Ich denke, dass Pommersche Landschaft für Selbstversorger durchaus eine – weniger anspruchsvolle – Alternative zu Ostfriesischen Milchschafer darstellen können und ein ideales „Selbstversorgerschaf“ sind.



- 1 Michael Ruhnau inmitten seiner Rauhwoller. Durch das zweimal tägliche Melken wurde der Kontakt zu den Schafen noch intensiver.
- 2 So lecker sieht die erfolgreiche Käseproduktion aus der Rauhwolligen Pommerschen Landschaftsmilch aus: Weißschimmelkäse, Blauschimmelkäse ...
- 3 ... aber auch Hartkäse und Ricotta für den Eigenbedarf.
- 4 Das sind „Alete“ und „Loren“, die beiden „Milchlieferanten“ unter den Rauhwollern.

TEXT und BILDER: Michael Ruhnau, Zum Bruch 1, 27412 Bülstedt, Tel. 042 83 – 61 02, info@michael-ruhnau.com, www.michael-ruhnau.com