

Die Veranstaltungsreihe **Regionale Genüsse erleben** wird im März fortgesetzt mit dem Thema:

Kulinarisches vom Kirbachtalschäfer

Ort: Raum Vaihingen im Bürger- Treff

Termin: Dienstag 27.3.2018 von 19:30 bis 21:00 Uhr

Heute schon ein Osterlamm gesehen?

Nein? Die wenigsten von uns werden eines gesichtet haben! Zumindest kein lebendiges. Eher noch Teile davon in den Auslagen von verschiedenen Delikatessengeschäften.

Wer sich für das Thema Schafhaltung interessiert, für den lohnt sich, auch nach Ostern, ein Sonntagsausflug nach Ochsenbach. Dort, mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg, halten Hans-Peter Schuhmacher und Sabine Schönberger eine Herde von Schafen.

Auf etwa zehn Hektar Streuobstwiesen rund um Ochsenbach und Spielberg lassen die Schuhmachers ihre Tiere als "ökologische Rasenmäher" die Landschaft pflegen. „Mir geht es um zwei



Faktoren: Zum einen möchte ich das Lammfleisch populärer machen, zum anderen liegt mir die Landschaftspflege am Herzen. Ich betreibe Landschaftspflege mit Messer und Gabel.“, sagt Herr Schumacher. Das Hobby das er vor ca. 25 Jahren mit zwei Schafen begann ist zwischenzeitlich zu einem kleinen Familienbetrieb angewachsen, ergänzt mit Gänsen, Hühnern und Pferden. Für ihn ist es nach wie vor eine willkommene Abwechslung zu seinem eigentlichen Beruf als Logistikleiter.

Herr Schuhmacher wird uns an dem Abend viel Interessantes über sein Schäferleben in Wort und Bild erzählen. Von der Haltung der Schafe, über die Hütetechnik, die Weidewirtschaft bis zum Ablammen und der Aufzucht der Jungtiere spannt sich der Bogen. Gute Kenntnisse der Anatomie, verschiedener Tierkrankheiten, den notwendigen Hygienemaßnahmen, Züchtung und Rassenkunde sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Haltung. Genauso gehört dazu die Produktion von Wolle und das tierschutzgerechte Schlachten der Tiere. Letzteres organisiert Herr Schuhmacher zusammen mit einem Metzger. Dieser stellt auch Lammschinken, Pfefferbeisser, Bauernbratwurst und Lammeleberpastete her. Die örtliche Gastronomie ist dankbarer Abnehmer seiner Produkte. Private Abnehmer haben die Möglichkeit direkt bei ihm zu bestellen.

Wie üblich werden wir während der Veranstaltung in den Genuss verschiedener Köstlichkeiten kommen.

Passend dazu gibt es ein Glas Rot- oder Roséwein vom Ochsenbacher Weinberg.

Wir freuen uns auf einen interessanten und kulinarischen Abend.

Der Kostenbeitrag beträgt **5 €** pro Teilnehmer.

Eine Anmeldung ist notwendig bis zum **25.03.2018** bei

Hermann Mayer, Tel. 07042-33896

