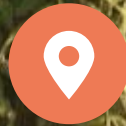


Der Generationswechsel ist bei Frank Böhner und seinem Vater gelungen. Der Senior, ein langjähriger Landwirt und Schweinezüchter, unterstützt die junge Familie mit ihrem Milchschaftsbetrieb nach Kräften



SCHWARZE SCHAFE ALS GERN GESEHENE MITARBEITER

BEI DEN JAKOBSBERGER MILCHHANDWERKERN

Das Ideal von Anja Wolff und Frank Böhner in Jakobsberg im Dreiländereck Hessen, Niedersachsen und Nordrhein-Westfalen bietet auch schwarzen Schafen Platz. Die jungen Demeter-Landwirte wollen als freie Bauern und Käsehandwerker mit Schafskäse und Schafsmilcheis den Bio-Markt erobern.

140 Schafe der französischen Rasse Lacaune leben im großen Offenstall mit Auslauf und Wiesen drum herum. In drei Gruppen aufgeteilt versorgen sie die neu gebaute Käserei das ganze Jahr über mit Milch. Immer 20 Tiere auf einmal versammelt Frank im Melkstand. „Bisher zwar nur einmal am Tag, aber demnächst dann hoffentlich sogar zweimal täglich“, sagt der passionierte Schafsfreund, der den Schweinemastbetrieb seiner Eltern vor zwei Jahren übernommen und prompt auf biodynamisch

und Schafshaltung umgestellt hat. Vier bis fünf Wochen dürfen die Lämmer mitlaufen und bei den Müttern saugen. Nur was übrig bleibt im Euter, kommt in die Käserei. Rein wirtschaftlich betrachtet wäre die Aufzucht am Tränkeautomaten sinnvoller, aber Anja und Frank finden: „Aufzucht ist Muttersache.“

Ein- bis zweimal pro Woche wird Anja in der Käserei aktiv und stellt die ausgefallenen Frischkäsekompositionen her. „Schani das Schaf“ mit Curry & Dattel, „Pauli“ mit Paprika und Chili, „Kurt“ mit Kräutern und Knoblauch, eingelegt in Öl. Noch ziemlich klein sind die Chargen mit dem einmaligen Schafsmilcheis. Die Eiskreationen gibt es in verschiedenen Sorten wie „Frozen Franz“ oder als „Shauni Schokolade“ und „Smilla Vanilla.“ Die Vermarktung läuft über den Großhandel der Bio-Branche. Wer im Milchregal die Neuheiten entdeckt und probiert hat, greift gern immer wieder zu den Spezialitäten der Milchhandwerker.

Frank, der Landwirt gelernt und seinen Zivildienst auf dem biodynamischen Lehenhof absol-

viert hat, verwirklicht mit der Auslagerung der alten Hofstelle an den Ortsrand seines Heimatdorfes seinen Lebenstraum. Schon als 18-jähriger verkündete er, Schafe melken zu wollen – und stieß damit auf Unglauben, Verständnislosigkeit und Zweifel, selbst als sein Projekt immer konkreter wurde. Anja ist Seiteneinsteigerin. Die 34-jährige hat Kulturwissenschaften studiert und stand vor zehn Jahren allein mit Kleinkind in Berlin. „Die Situation damals hat mich zum Umdenken angeregt“, erinnert sie sich. Auf der Alp entdeckte sie die Leidenschaft für die Kunst des Käsemachens. „Dort oben hatte ich wirklich das Gefühl, der Wahrheit ein Stück näher gekommen zu sein, und habe mich entschlossen: auf geht's, den (vermeintlichen) Rückschritt zu kultivieren.“ Die Begegnung mit Frank (31 Jahre) eröffnete unverhofft Perspektiven.

Träumen allein reicht nicht

Inzwischen hat das Paar zwei weitere Kinder und lebt seinen Traum. „Wir belassen es nicht beim

Träumen, wir haben schon eine klare Vorstellung für die Umsetzung.“ Die beiden verhehlen nicht, wie viel harte Arbeit notwendig ist, und dass sie durchaus auch an eigene Grenzen gestoßen sind. Aber klar ist: „Unsere Träume benötigen Platz. Dazwischen liegen oft 15 Stunden harte Arbeit. Wir lernen täglich dazu und strukturieren neu“, erklären sie. Und vielleicht kommt demnächst sogar eine weitere Familie auf den Hof. Sie muss dann allerdings die Ideale von Anja und Frank teilen und mit dafür arbeiten, „das Gute zu bewahren, Raum für Vielfalt zu erhalten.“ Da hilft es sicherlich, als junge Eltern die Frage zu beantworten, in welcher Welt die eigenen Kinder groß werden sollen. Anja und Frank sagen dazu: „Raus aufs Land. Rein in die Landwirtschaft, wo das Einfache erfahrbar wird. Hin zum Ursprünglichen, was tief wurzelt. Damit schaffen wir gute Grundlagen für das Leben. Wir zeigen unseren Kindern, wie gut es tut, etwas Sinnvolles zu tun.“ Wie schön, wenn solch ein biodynamischer Hochgenuss für eine wachsende Zahl von Verbraucherinnen und Verbrauchern dabei herauskommt.



Anja Wolff ist für die Käseerei zuständig

**Platz da,
wir sind gekommen
um zu bleiben!**



Frank kümmert sich um die Milch,
Schafbock Alfonso um den Nachwuchs...

demeter

Jakobsberger
Milch Handwerker

Weder Kuh noch Ziege - nur
100 % Schafmilch!



www.milchhandwerker.de

