



Schafe

Der Besuch der wolligen Landpfleger

Im Rahmen des **Projekts Wanderherde** ziehen Hirten während der Wintermonate mit rund 700 weidenden Schafen durchs Land. Diese von der Micarna unterstützte traditionelle Form der Bewirtschaftung wird immer seltener – obwohl Land, Tier und Konsumenten davon profitieren.

Text und Bilder: Christian Possa

Frauenfeld, unweit des Waffenplatzes. Wo sonst Soldaten marschieren und ihre synchronen Formationen üben, stehen die Schafe von Johannes Barandun unbeeindruckt herum und kommen damit ungeschoren davon. Gut, nimmt man es genau, dann üben auch sie sich im Formationstraining, vor allem

wenn der weissbärtige Schaffhirte Gildo Palamini in undefinierbarem Kauderwelsch seine Hirtenhunde losbefiehlt.

Ein 24-Stunden-Job

Barandun ist selbst nicht mehr als Hirte tätig. Doch die markanten Krähenfüsse, die sein Gesicht zeichnen, wenn er lächelt,

zeugen von den 15 Wintern, in denen er Wind und Wetter getrotzt hat. «Als Schäfer hat man einen 24-Stunden-Job», sagt er. «Man hat viel Freizeit und gleichzeitig keine.»

Auf der Frauenfelder Allmend beginnt die winterliche Reise der gut 700 Schafe. Mit zwei Eseln und zwei Hirtenhunden



- 1 Rund 700 Schafe gehören der Wanderherde an, die in den Wintermonaten durch den Kanton Thurgau zieht.
- 2 Draussen zu Hause: Gildo Palamini begleitet seine Herde bei Wind und Wetter und nächtigt im Zelt.
- 3 Früher selber Hirte, heute Herdenbesitzer: Johannes Barandun.
- 4 Die Initiative Wanderherde bietet Schulklassen die Möglichkeit, die Schafe hautnah zu erleben.



führt sie der Schäfer aus dem italienischen Bergamo über Homburg und Kemmental nach Amriswil und von dort über Zuzwil, Affeltrangen und Matzingen zurück nach Frauenfeld.

Die Zahl der Wanderherden ist in der Schweiz tendenziell rückläufig. Mitunter ein Grund dafür ist die Tatsache, dass es die Hirten immer schwerer haben, eine Route zu finden, wo ihre Herde weiden darf.

Dabei sorgen die Wanderherden für eine bodenschonende Beweidung im Winterhalbjahr. Dazu kommt, dass der Freilauf und das Leben in der Natur einem maximalen Tierwohl entsprechen und das Fleisch dank Grasfütterung als gesund gilt.

Ausstellung in der Migros Flawil

Die Micarna engagiert sich seit zwei Jahren im Projekt Wanderherde. Konsumenten, Jugendliche und die Öffentlichkeit zu sensibilisieren, ist ein zentraler Aspekt der Initiative. So werden beispielsweise Schulklassen in Projektarbeiten rund um das Thema unterstützt.

Michael Sing vom Flawiler Oberstufenzentrum hat mit seiner Klasse davon Gebrauch gemacht und die Herde von Johannes Barandun in Frauenfeld besucht.

«Das Projekt eignet sich dazu, den jungen Leuten aufzuzeigen, wie die Nahrungsmittel entstehen, die sie in den Geschäftsregalen finden», sagt der Klassenlehrer.

Die Schülerinnen und Schüler haben sich im Vorfeld intensiv mit dem Thema auseinandergesetzt und löchern den Herdenbesitzer mit Fragen zum Schäferdasein und zu den Tieren. Am Ende des Tages werden sie – reich an Eindrücken, Bildern sowie Ton- und Videoaufnahmen – nach Flawil zurückkehren und mit ihren Projektarbeiten fortfahren. Die Ergebnisse sind seit Anfang Februar in der Migros-Filiale in Flawil ausgestellt.

Mittlerweile haben sich die 700 Schafe auf einer grossen Lichtung bei der Allmend verteilt, grasen lammfromm auf der Wiese, am Waldrand oder im Gebüsch. Mit dem entspannten Austreten ist es rasch vorbei, als der Schafhirte in militärischer Manier zur Besammlung ruft und auf seinem graumelierten Esel einen grossen Bogen reitet. Zu Hunderten stieben sie ihm hinterher. Und als die weiter entfernten Tiere realisieren, dass Bewegung in die Masse kommt, stellen sie mit einem eindrucklichen Sprint unter Beweis, was Herdentrieb bedeutet. **MM**

Für Geniesser

Weidelamm-spezialitäten

Wer gerne ein gutes Stück Lammfleisch geniesst und gleichzeitig eine **nachhaltige Produktionsform** unterstützen möchte, findet in den Filialen der Migros Ostschweiz köstliche Weidelamm-spezialitäten der Labels «TerraSuisse» und «Aus der Region. Für die Region».

Das Weidelamm-Sortiment in der Selbstbedienung reicht vom Voressen über Gigot-Braten und Gigot-Plätzli bis hin zum Kotelett. An der bedienten Fleischtheke stehen zusätzlich Lammhaxen und Schulterbraten zur Auswahl.

