

davon 1,10 € für den/die Verkäufer/in

2,20€

29. Jahrgang · Ausgabe Juni 2022 · [www.strassenkreuzer.info](http://www.strassenkreuzer.info)

# Straßenkreuzer

Das Sozialmagazin



*Wie zwei Kater ihr Glück bei Alex fanden*

# Ausgesetzt



# Vom Nutzen der Tiere

Ein Nachmittag mit Brillenschafen und Bulgarenziegen, einem folgsamen Hütehund und einer zupackenden Barbara Gerstner. Die 38-Jährige versteht viel von Naturkreisläufen und Nutztieren, von gefährdeten Rassen und magerem Rasen. Klar, dass Schlachten und Verwerten auch dazu gehören.

So kann eine bedrohte Existenz also aussehen: In der Mittagswärme gibt es Schatten unter dem ausladenden Baum am Rand der Weide, für den Appetit zwischendurch bietet sich die prall grüne Wiese mit vielen Wildblumen an, der Nachwuchs lämmert herum und die Alten gesellen sich träge zusammen. Die Alten, das sind in diesem Fall Rotkopfschafe aus den Pyrenäen, die so aussehen, wie sie heißen. Ihr Anblick ist selten geworden, denn die langsam gedeihenden Wanderschafe passen nicht in eine auf schnelles Wachstum und Leistung ausgelegte Landwirtschaft.

Genau deshalb lebt eine kleine Herde hier in Eysölden auf dem Hof der Familie Gerstner. „Aber wir sind kein Gnadenhof“, sagt Barbara Gerstner. Alle zehn Schaf- und Ziegenrassen mit je 15 bis 60 Tieren, die ihre Familie hier im Landkreis Roth züchtet, sind gefährdete Nutztiere. So wie auch das Augsburgische Huhn, das Karakulschaf oder die Pfauenziege, um nur einige der 19 verschiedenen Tierrassen zu nennen, die in der „Bio-Arche Gerstner“ derzeit Platz finden.

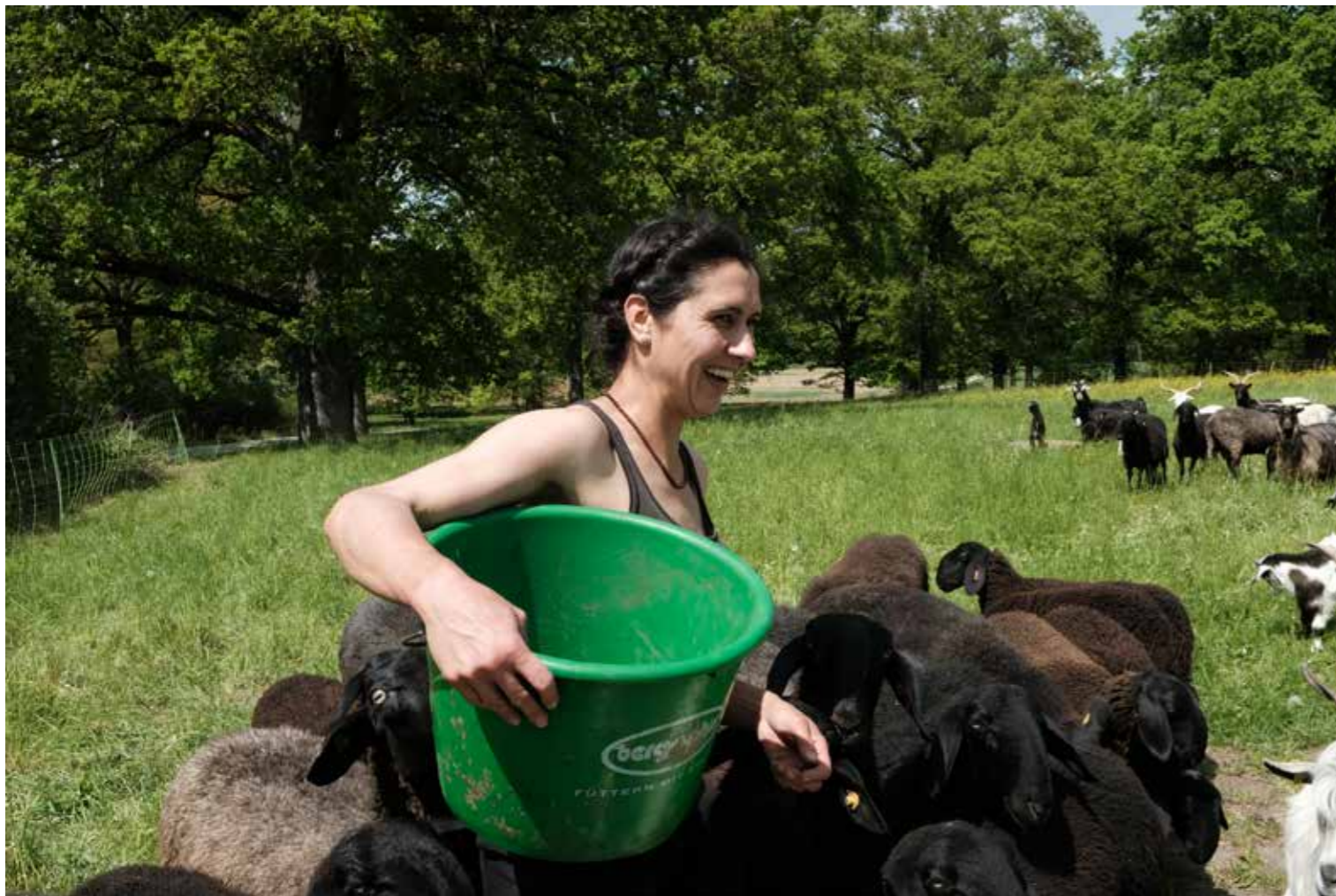
Zum Nutzen der Menschen und der Kulturlandschaft, so wie es über viele Jahrhunderte bei vielen Völkern der Welt normal war. Milch, Käse, Fleisch, Wolle, Felle, Eier, Fortbewegung, Lastenträger, die Beweidung von Streuobstwiesen, Hainen und Almen – die Verbindung Mensch-Tier war immer eine ökonomische, keine streichelnde. Doch damit ist in weiten Teilen der Erde schon lange Schluss. Mit den geänderten Lebensbedingungen der Menschen haben sich auch die für viele Tiere gewandelt, manchmal endgültig. Täglich sterben bis zu 150 Arten aus. Eine genaue Zahl lässt sich nicht seriös nennen, doch Quellen wie der WWF (World Wildlife Fund) sprechen „vom größten Artensterben seit dem Ende der Di-

nosaurier-Zeit“, neben der Klimakrise „die größte Bedrohung weltweit“. Rund eine Million Arten könnten in den nächsten Jahrzehnten aussterben. Das zeigten auch die Zahlen der sogenannten Roten Liste: Von mehr als 112.000 untersuchten Arten würden über 30.000 als gefährdet geführt.

Von so einer Liste wusste Vater Heinz Gerstner nicht allzu viel, als er 1984 mit den Schafen anfangte. Nebenbei, eigentlich arbeitete er bis vor wenigen Jahren als Bauleiter. Schon als Kind mochte er die ruhigen, genügsamen Tiere. Damals hatten viele im Dorf ein paar Schafe. Heute sind die Gerstners die Einzigen. Und weil Ehefrau Anita „immer gern Wolle verarbeitet“ hat, kam sie auf der Suche nach passender Wolle fürs Filzen aufs Steinschaf. Acht Tiere brachte ihr Mann schließlich mit. Heute gibt es gefilzte Einlegesohlen, Hausschuhe, Mützen, auch Wollknäuel, Salami, Käse, Quark, Eier und mehr im Hofladen zu kaufen. Heinz Gerstner ist längst bei der GEH aktiv, der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen. 1995 startete die GEH das Arche-Projekt. Heute sorgen über 100 Archehöfe wie der seiner Familie für den Erhalt Roter-Liste-Tiere in Deutschland. Immerhin ist seither keines davon mehr ausgestorben.

## In den Fußstapfen der Eltern

„Ich fühle mich privilegiert, das machen zu dürfen, was mich erfüllt“, sagt Barbara Gerstner. Sie steht auf einer Weide bei den langhaarigen Bulgarenziegen und den Brillenschafen mit den markanten Nasenhöckern. Wenn sie die Tiere im fränkischen Dialekt mit „gehds her“ ruft, kommen die angetrabt. Heute hat sie sicherheitshalber ein wenig Futter in einem Korb mitgebracht, damit die Vierbeiner ihre Scheu vor den Fremden überwinden und Fotos gemacht werden können.



„Aber das mit dem Futter dürft ihr eigentlich gar nicht zeigen, das machen nur schlechte Hirten“, sagt sie und wischt ihre Worte gleich selbst mit einer Handbewegung weg. Egal. Sie lacht, weiß ja eh selbst am besten, was sie macht und wo sie steht. Nach zehn Jahren in der Gastronomie in verschiedenen Städten, edel und mit Sternen versehen, für ihren Geschmack zunehmend abgehoben und lebensfern, wollte sie Sinnstiftendes, Handfestes, Echtes machen. Das lag sozusagen daheim vor der Haustür. „Deshalb bin ich privilegiert, weil ich in die Fußstapfen meiner Eltern treten kann und so ein großes Glück habe.“

#### Coco wie Chanel passt auf

Das beginnt regelmäßig morgens um sechs. Dann melken sie und ihre Mama bis zu 25 Tiere, abends wieder. Dazwischen liegt die Fürsorge für allein über 200 Mutterschafe. Sie zieht jedes Jahr mehrere Lämmer mit der Hand auf, schert und kümmert sich mit dem Papa um Böcke mit den passenden Blutlinien – und jetzt ist sie in ihrem Element. Barbara Gerstner ist längst ein Profi in Sachen Gesundheit der Tiere, Aufzucht, Auffälligkeiten. Sie erzählt, welche Kräuter die Schafe brauchen, welche Baumrinde welche Mineralstoffe für die Ziegen beinhaltet, sie weiß von gewachsenen symbiotischen Tier-Pflanzen-Beziehungen und pflegt sie. Sie kontrolliert und sichert viele Kilometer Weidezäune, erkennt Mutterschafe, deren Zustand im nächsten Jahr das Großziehen ihrer Lämmer verhindern wird, sie weiß, welche Tiere sie schlachten wird, welche ihren letzten Sommer vor sich haben. Sie erklärt, wie die Marken an den Ohren der Lämmer welchen Müttermarken zugeordnet werden. Wie sie Buch führt über jedes Tier, Veränderungen protokolliert. Sie zeigt, wie sie ein Lamm

an den Beinen packt und hochhebt, damit sie das Verhalten der Mutter sieht – die normalerweise sofort ankommt. Sie hat noch nie ein gesundes Lamm schon nach wenigen Monaten geschlachtet, aber das Schaf, das so gern durch den Zaun büxte und die ganze Herde nachts auf die Landstraße führte, sofort.

Barbara Gerstner weiß noch viel mehr und es ist fast nicht möglich, ihren Ausführungen ohne eine Grundausbildung in Schäferei und Kräuterkunde zu folgen. Die Frau mit dem Glücksgefühl blinzelt in die Sonne, zieht die Stirn kraus. Ihre schwarzen Haare hat sie im Nacken verknotet. Sie verschweigt nicht, wie hart die Arbeit oft ist. Wie sehr sie sich wünschen würde, mit ihrem Freund Stefan einmal im Jahr wenigstens

länger als bis zum Abendmelken bei einem Fest bleiben zu können. Stefan unterstützt sie kräftig. Er ist Koch im Etz, dem Restaurant in Nürnberg, das aus dem Zwei-Sterne-Haus So sein entstand und dessen Team die Philosophie der kompletten Verwertung von Lebensmitteln lebt. Gar nicht abgehoben und auch so ein Glück, findet Barbara. Und das mit dem lange Feiern wäre schön, aber nicht sooo wichtig.

Draußen vor dem Zaun sitzt Coco, die dreijährige altdeutsche Hütehündin mit wuscheligem Fell. Es fällt ihr sichtlich schwer stillzusitzen. Als sie endlich reinspringen darf, ist sie ausgelassen. „Coco wie Chanel“ heißt sie, sagt Frauchen und findet das ganz normal. Cocos Job ist es, den Tieren zum Beispiel beim Überqueren einer Straße sicheres Geleit zu geben. Und widerspenstige Exemplare kurz und heftig in die

Kehle oder Keule zu zwicken. Das hat der Wildfang gelernt. Zum Treiben der Herde hat Barbara Gerstner einen Border Collie. Jede und jeder hat seine Aufgabe hier. Auch der Eichenhain, in dem die Tiere stehen. Es gibt unter den Bäumen genau den Magerrasen, den sie lieben. Maschinen können hier nicht fahren, kein Fortschrittsort also. Gut so für diese Ziegen und Schafe.

#### Zackelschafe zwischen Solarmodulen

Gut sind auch die modernen Solarparks. 14 Hektar mit rund 28.000 Solarmodulen fährt Barbara Gerstner regelmäßig ab, schaut, wie ihre Zackelschafe die Vegetation auf der Anlage auf natürliche Weise niedrig genug halten, damit keine Be-

schattung der Photovoltaik-Module entsteht. Gleichzeitig sind die umzäunten Areale der N-Ergie der beste Schutz vor dem Wolf. Fortschritt ganz nach dem Geschmack der Bio-Tierhalterin.

Zur Wahrheit gehört auch, dass Barbara Gerstner zusätzlich zur Arbeit auf dem Hof dreimal die Woche in einer Patisserie in Nürnberg arbeitet. „Ein schöner Ausgleich“, sagt sie. Und: „Wir haben eben immer nur gemacht, was wir für richtig halten. Nie, was ein vermeintlicher Markt wollte.“ Der Markt ist inzwischen da und wächst – aber nur bis zur natürlichen Grenze der Biohaltung. „Ostern sind wir eben immer ausgebucht.“ Am Ende zeigt sie noch das Schlachthaus. Feine Würste hängen da, Edelstahl glänzt. Wenn sie ein Tier schlachten wollen, Stefan und sie, dann ruft sie es, geht mit ihm ruhig

hinein, ein Bolzenschuss und das war's. Ohne Transport, ohne fremde Menschen, die Stress machen.

Sie habe einen Leitsatz für sich, sagt Barbara Gerstner: „Am Schluss bist du das, was du mit dir machen lässt.“ Heute macht sie noch eine Runde mit Coco, isst mit der ganzen Familie – auch eine ihrer beiden Schwestern wohnt am Hof, züchtet Rottaler, natürlich eine alte Pferderasse. Barbara Gerstner wird ihre Schafe melken, vielleicht nach Fanny schauen, einem Lacaune-Milchschaaf. Sie war das erste Schaf, das sie vor acht Jahren von ihrem Papa sozusagen zum Einstand bekommen hat. Etwa zwölf Jahre kann ein Schaf werden. Ein paar alte Tiere müsse es immer geben, sagt die Hirtin, sie sind Vorbilder und Leittiere. So wie das Ostfriesische Milchschaaf, das auch mal ein Nobody-Lamm annimmt, also eines, dessen Mutter sich nicht zeigt. „Die Fanny und sie dürfen leben“, sagt Barbara Gerstner. Spät abends schickt sie ein Foto mit bauchig gefüllten weißen Tüchern. „Ich mach ein bisschen Quark für das Wochenende und hab noch Zeit um nachzudenken.“

Text: Ilse Weiß | strassenkreuzer.info  
Fotos: Giorgos Agelakis | giorgosagelakis.com

„Am Schluss bist du das, was du mit dir machen lässt.“