

Das Schäfer-Handwerk



Dietmar Weckbach hat das Handwerk von der Pike auf gelernt. Hier ist er als siebenjähriger Bub mit seinem Vater auf dessen Hof bei Schweinfurth zu sehen.

Im Jahr 1990 kam Weckbach nach Wüstensachsen, um sich hier eine eigene Existenz aufzubauen.



Merino



Rhönshaf



Coburger Fuchs



Heidschnucke

Seine Herde bestand zunächst aus Merinoschafen. Dann stellte er auf Rhönshafe um. Einige Merinos sind noch heute in der Herde, ebenso Coburger Füchse und eine Heidschnucke.



Vom Frühjahr bis in den Spätherbst ist die Herde auf der Weide. Diese Zeit ist für Weckbach voller Arbeit: Schafe hüten, Stall ausmisten, Heu und Silage bereiten...



... und „nebenbei“ nach der Gesundheit jedes einzelnen Schafes schauen.

Da ist es gut, dass Weckbach treue Helfer hat.



Den Winter verbringen die Schafe im Stall. Dort werden sie mit Heu gefüttert, das Weckbach bei Wüstensachsen gewinnt.



Ab Februar werden hier die Lämmer geboren.

Der BUND hat den Ausbau des Stalls ermöglicht, indem er im September 2003 von Weckbach für 30.000 Euro Rhönshafe gekauft hat. Die Schafe blieben beim Schäfer.

Die Schafe von Weckbach bekommen nur Gras und Kräuter von naturbelassenen Wiesen und Weiden. Dies wird von einer unabhängigen Kommission der EU kontrolliert.



Man kann die Produkte nach Absprache direkt am Schafstall kaufen. Telefon 0171-6989286

Weckbach bietet Fleisch, Schinken, Salami und Schwartemagen an.



Weckbach beliefert Rhöner Gaststätten und Hotels. Dort kann man leckere und gesunde Schafgerichte bekommen.

Der Schäfer zeigt seine Kunst, Kindern wie Erwachsenen. Anmeldung von Gruppenführungen unter 0171-6989286.



Warum macht sich der BUND für die Rhönshafe und den Betrieb von Weckbach so stark?



- die Schafe bewahren eine artenreiche Kulturlandschaft
- der Betrieb arbeitet nach ökologischen Prinzipien
- Weckbach ist ein engagierter und versierter Schäfer, der Landnutzung und Naturschutz in Einklang bringt.

