

# INHALT

<b>Einleitung</b> .....	11	<b>Stallflächen in der Schafhaltung</b> .....	26
<b>Wie es zu diesem Buch kam</b> .....	11	<b>Fütterungsbereich in der Schafhaltung</b> .....	28
<b>Mit Gottes Segen</b> .....	12	<b>Tränken</b> .....	28
<b>Wir schaf(f)en das!</b> .....	14	<b>Haltung von Milchschafern</b> .....	28
<b>Unsere glücklichen Schafe sind keine Selbstläufer!</b> .....	16	<b>Eckdaten der Schafhaltung von Familie Koch</b> .....	29
<b>Plötzlich Intensivstation</b> .....	17	<b>Bauweise des Stalles von Familie Koch</b> .....	30
<b>Geburtstag im Krankenhaus</b> .....	18	<b>Praktische Arbeitsweise</b> .....	31
<b>Landwirtschaft ist eine Lebensart</b> .....	18	<b>Schafschur auf dem Futtertisch</b> .....	31
<b>Die Grundlage hochwertiger Produkte</b> .....	19	<b>Fazit</b> .....	32
<b>Schafzassen</b> .....	19	<b>Fressen, saufen, wiederkauen</b> .....	32
<b>Kraier Steinschaf</b> .....	21	<b>Grundfütterereinsatz</b> .....	33
<b>Jura</b> .....	21	<b>Heu</b> .....	33
<b>Braunes Bergschaf</b> .....	22	<b>Silage</b> .....	33
<b>Tscheggenschaf</b> .....	23	<b>Gärheu, Heulage</b> .....	34
<b>Coburger Fuchsschaf</b> .....	23	<b>Kraftfütterereinsatz</b> .....	34
<b>Was Schafe brauchen: die Haltung</b> .....	24	<b>Mineralstoffe und Vitamine</b> .....	35
<b>Baukonzepte</b> .....	24	<b>Kupfer</b> .....	35
<b>Anforderung an die Schafhaltung</b> .....	24	<b>Magnesium</b> .....	36
<b>Schafbuchten – spezielle Bereiche</b> .....	25	<b>Selen und Vitamin E</b> .....	36
<b>Licht und Luft – zwei wichtige Parameter</b> .....	26	<b>Beta-Carotin</b> .....	36
		<b>Vitamine</b> .....	36
		<b>Lämmermast</b> .....	37

<b>Fütterung von Milchschaafen</b> .....	37
<b>Praktisches Beispiel der Fütterung anhand vom Betrieb Koch</b> .....	37
Mutterschaffütterung am Betrieb Koch .....	38
Fütterung der Mutterschafe mit Lämmern am Betrieb Koch .....	38
Lämmermast am Betrieb Koch .....	38
<b>Die Tierärztin berichtet</b> .....	38
Tiergesundheitsdienst (TGD) .....	39
<b>Gesundheitsstatus der Herde</b> .....	39
<b>Parasiten beim Schaf</b> .....	40
<b>Virale und bakterielle Erkrankungen beim Schaf</b> .....	40
<b>Schlachtung im eigenen Schlachtraum</b> .....	41
<b>Schlacht tieruntersuchung</b> .....	41
<b>Beschau am Tierkörper</b> .....	41
<b>Den Überblick behalten</b> .....	42
Kennzeichnungspflicht .....	42
Besser werden .....	42
Abwicklung und Nutzen .....	43
<b>Anforderungen an Schlachträume, Zerlege- und Verarbeitungsbereich</b> .....	43
Schlachtraum .....	44
Kühlraum .....	44
<b>Hygiene hat oberste Priorität</b> .....	44
Verkaufsraum .....	45
<b>Produkte: Lammfleisch</b> .....	47
<b>Richtig schnittig ein Lamm zerteilen</b> .....	47
So wird das an den Hinterbeinen auf Haken hängende Lamm zerteilt: .....	48
<b>Was Lammfleisch alles kann</b> .....	50
Ein günstigeres Fettsäuremuster .....	50
Geringere Mengen an Kalium und Phosphor .....	51
Höhere Mengen an Vitamin E und Vitamin B9 .....	51
<b>Fleischqualität im Geschmacksvergleich</b> .....	52
Lammcurry .....	55
Orientalische Polenta .....	55
<b>Respektvoll produzieren</b> .....	56
<b>Nose-to-Tail in der Praxis</b> .....	58
Lammhirn-Tortelloni .....	61

Süßkartoffelcreme .....	61
Karamellzwiebel .....	61
Lammnieren .....	63
Polenta .....	63
Eingelegte Lilienblüten .....	63
Kürbis-Sellerie-Püree .....	63
Zunge und Wangen .....	65
Kürbispüree und Kürbistopfen .....	65
Nocken .....	65

## **Produkte: Schafmilch** .....

<b>Was Schafmilch kann</b> .....	67
----------------------------------	----

<b>Ist Schafmilch für Kuhmilchallergiker geeignet?</b> .....	68
--	----

<b>Milchschafe halten und Schafmilch verarbeiten</b> .....	69
--	----

<b>Schafmilch von HAP+GUT</b> .....	69
-------------------------------------	----

<b>Brunst, Milchsaison und Lämmeraufzucht</b> .....	70
---	----

<b>Die mutterlose Aufzucht bei HAP+GUT</b> .....	71
--	----

Phase 1: Flaschenfütterung in der ersten Lebenswoche .....	71
---	----

Phase 2: Ad-libitum-Tränke bis zum zweiten Lebensmonat .....	72
---	----

Phase 3: Portionstränke ab dem zweiten Lebensmonat .....	72
---	----

<b>Das Melken</b> .....	72
-------------------------	----

<b>Milchleistung</b> .....	73
----------------------------	----

<b>Wir melken Krainer Steinschafe</b> .....	74
---	----

Die Frage der Wirtschaftlichkeit .....	76
--	----

<b>Schafmilch verarbeiten</b> .....	77
-------------------------------------	----

<b>Vom Melkstand in den Verarbeitungsraum</b> .....	78
---	----

<b>Verarbeitungseigenschaften der Schafmilch</b> .....	78
--	----

Eiweiß .....	78
--------------	----

Laktose .....	79
---------------	----

Salze .....	79
-------------	----

Vitamine .....	79
----------------	----

Fütterung, Tiergesundheit und Milchqualität .....	79
--	----

<b>Vorreifung der Milch</b> .....	79
-----------------------------------	----

<b>Mikrobiologische Grundlagen</b> .....	80
--	----

Die Herrschaft über die Mikroorganismen bewahren .....	80
---	----

<b>Der Milchverarbeitungsraum</b> .....	81
---	----

<b>Reinigung im Milchverarbeitungsraum</b> .....	82
--	----

<b>Hilfsstoffe in der Milchverarbeitung</b> .....	84
---	----

Bakterienkulturen .....	84
-------------------------	----

Kalzium und Nitrat .....	85
--------------------------	----

Lab .....	85
-----------	----

Salz .....	86
------------	----

<b>Die Entwicklung der Produktpalette</b> .....	87
---	----

## **Produkte: Wolle & Felle** .....

<b>Die Suche nach der Heilwirkung der Wolle</b> .....	91
---	----

Vom Wollwachs zu Lanolin .....	92
--------------------------------	----

Gut für die Haut .....	93
------------------------	----

Gibt es eine Wollwachs-Allergie? .....	93
--	----

Die Struktur der Wollfaser .....	94
----------------------------------	----

Die wärmende Wirkung .....	95
----------------------------	----

<b>In Schafwolle schlafen</b> .....	98
-------------------------------------	----

So entstehen unsere Decken mit Schafwollvlies .....	100
--	-----

<b>Über das Filzen</b> .....	100
------------------------------	-----

Der Rohstoff .....	101	<b>Alternativen zur Direktvermarktung für Schafbetriebe</b> .....	116
Das Geheimnis der Wolle .....	101	Lebendvermarktung .....	116
<b>Die Fuzzy-Filztechnik</b> .....	101	Totvermarktung .....	116
<b>Trockenfilzen</b> .....	102	Milchverkauf an eine Molkerei .....	116
Filzen schenkt Freude .....	102	<b>Herzstück Hofladen</b> .....	117
Anleitung: Wollperle .....	103	<b>Warum wir uns für die Direktvermarktungsform „Hofladen“ entschieden haben</b> .....	118
<b>Schafwolle als Dünger</b> .....	103	Landwirtschaft ist Lifestyle .....	119
Langzeitwirkung .....	103	Welche Gedanken muss man sich machen, wenn man ab Hof verkauft? .....	120
Strukturwirkung .....	103	Entstehung des Logos „Shoafbauer“ .....	120
Nachwachsender Rohstoff .....	104	Print Design .....	121
Von der Wolle zum Pellet .....	104	Fotos .....	121
<b>Medizinisches Gerben von Fellen</b> .....	104	Vielfältigkeit .....	121
Gerbungsphasen .....	104	<b>Verkaufen im Internet: Der Online-Shop</b> .....	123
<b>Direktvermarktung</b> .....	107	Schneller verkaufen. Besser verkaufen. Mehr verkaufen? .....	123
<b>Grundlagen der Direktvermarktung</b> .....	107	Online verkaufen lohnt sich .....	123
Formen der Direktvermarktung .....	110	Was spricht für einen Online-Shop? .....	123
Zertifizierung „Gutes vom Bauernhof“ .....	112		
<b>Fleisch direkt vermarkten</b> .....	112		
Fleisch und Fleischprodukte nach Hygieneanforderungen herstellen .....	113		
Trinkwasseruntersuchung .....	113		
Ausbildung und verpflichtende Schulungen .....	113		
<b>Steuerliche Aspekte der Direktvermarktung</b> .....	114		
Sozialversicherung .....	114		
Nebentätigkeiten sind beitragspflichtig .....	114		
<b>Altschafe sinn- und wertschätzend in der Direktvermarktung verarbeiten</b> .....	115		

Auf die Plätze, fertig... los geht's .....	123	<b>Deine Marke in sozialen Medien</b> .....	133
<b>Alternative Finanzierung:</b>		Warum Social-Media? .....	133
<b>Wenn alle für einen zahlen</b> .....	124	Setze Dir SMARTe Ziele. ....	134
Rechtssicherheit seit 2018 .....	124	Definiere Deine Zielgruppe .....	135
Verschiedene Modelle .....	124	Wähle die besten Social-Media- Plattformen für Deine Marke .....	135
Pre-Sales für Direktvermarkter .....	125	Recherchiere Deinen Mitbewerb und anderen nutzergenerierten Inhalt .....	136
Nichts für das schnelle Geld .....	125	Entwirf eine Content-Pipeline für jeden Social-Media-Kanal .....	137
<b>Crowdfunding beim</b>		Passe die Social-Media-Strategie im Lauf der Zeit an .....	137
<b>„Shoafbauer“</b> .....	126	<b>Social-Media verbindet:</b>	
<b>Kunden gewinnen</b> .....	129	<b>Der Koch und der Stier</b> .....	139
<b>Mit Branding zum Erfolg</b> .....	129	<b>Im Gespräch bleiben –</b>	
Eine bessere Marke bedeutet besseres Marketing. ....	129	<b>Chancen nutzen – Mit Medien</b> <b>zusammenarbeiten</b> .....	143
Branding ist wichtig, ... um dich vom Mitbewerb abzuheben. ....	129	Aktiv informieren, Neues wagen .....	143
... um Markenwahrnehmung zu schaffen. ....	130	<b>Zukunftsvisionen</b> .....	145
... um Kunden zu begeistern. ....	130	<b>Photovoltaik oder Määhstrom</b> .....	145
Branding besteht aus... ..	130	<b>Schafe unter Strom</b> .....	145
... Markenguidelines .....	130	Das braucht das Tier .....	147
... Logo .....	130	Management und Rasse .....	147
... Webseite .....	130	Förderung, Recht, Versicherung .....	148
... zusätzlichen Bestandteilen .....	131	<b>Schaf und Kunst: Schäflich</b> .....	148
Branding stärkt dein Unternehmen .....	131	<b>Wissen authentisch vermitteln</b> .....	149
<b>Dein virtuelles Zuhause:</b>		<b>Das Autorenteam stellt sich vor</b> .....	151
<b>Die Webseite</b> .....	131	<b>Literaturverzeichnis</b> .....	153
Die Schritte zur individuellen Webseite: .....	132		