

# "Brennesselkäse" auf dem Iselisberg

Autor(en): **Patzel, Nikola**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **73 (2018)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-890975>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## ‹Brennnesselkäse› auf dem Iselisberg

**Nikola Patzel.** Das Thema dieses Artikels sind zwei Hektaren Brennnesseln als Beifutter für vierhundert Schafe. Die Familie Maier vom Iselisberg aus Uesslingen bei Frauenfeld im Thurgau züchtet Milchschafe. Die Tiere der Rassen «Ostfriese» und «Lacau-ne» geben jeweils etwa 500 Liter Milch im Jahr. Ein halbautomatisches «Melkkarussell» mit 36 gleichzeitig belegbaren Plätzen hilft beim Melken. Auf ihrem Höhenrücken ob dem Thurtal wurde der Betrieb in den letzten Jahrzehnten auf Biolandbau umgestellt und in seiner Art deutlich verändert.

Urs Maier, Jahrgang 1973, erzählt die Vorgeschichte: «Ich kenne Schafe, seit ich sieben Jahre alt bin. **Die Grossmutter hat mir immer gesagt, sie braucht Brennnesseln, damit die Hühner mehr legen.** Also habe ich mir als Kind gedacht: Wenn es für die Hühner gut ist, dann ist es für die Schafe auch gut. Von da an bin ich oft mit dem Wägeli gegangen und habe Brennnesseln für die Schafe gesammelt. Als ich dann irgendwann selber den Hof hatte und bald 100, dann 200 Schafe da waren, dann wurde es mir zu viel und ich habe das Brennnesselsammeln aufgehört. Bis vor vier Jahren.»

Vor 23 Jahren übernahmen die damaligen Jungbauern den Hof. **Sie haben ‹Vollgas› gemacht:** was man eben so lernt und empfohlen bekommt. Mit der Zeit wurde es aber

schwieriger, vom Verkauf konventioneller Schafmilch noch gut zu leben. «Mich hat der Abnehmer vor elf Jahren gezwungen, Bio zu machen», sagt Maier. Es war eine pragmatische Entscheidung. Aber dann kam der Gong: «Ich bin nach der Umstellung erschrocken, wie blöd ich angezündet wurde. **Dieser Ärger hat mich dann erst zum richtigen Biobauern gemacht** und ich habe gesagt: Jetzt hört doch mal auf und schaut euch lieber an, was wir hier machen. So haben wir uns richtig reingekniert und immer mehr in der Schafhaltung verändert.»

**Maiers hinterfragten ihren Futterbau:** «In der Bauernschule hast du gelernt, wenn du Buggelen (Löwenzahn) in der Wiese hast, dann hast du etwas falsch gemacht. Aber heute weiss man, dass wenn sie fehlen, dann kann das Vieh Leberprobleme bekommen; das haben wir auch erfahren. Im Futterbau ist so viel in die falsche Richtung gelaufen. Es ist zwar schön, wenn der Heustock pumpenvoll ist, aber nicht schön, wenn er mit dem Falschen voll ist, nur mit wenig Klee- und Grasarten.» Maiers achteten immer mehr auf die Gesundheitswirkungen des Futters und pflanzlicher Beigaben: Zichorie/Wegwarte, Spitzwegerich, Esparsette, Eichenrinde, Pflanzenkohle ... und eben Brennnesseln:

Sie neu anzulegen, geht schlecht mit Samen

– wegen der sehr langen Keimzeit – aber gut mit Setzlingen. Sind sie angekommen, bleiben sie gerne. Im Frühjahr, wenn die Stauden noch nicht hoch stehen, fressen die Schafe alles andere dazwischen raus. So muss niemand auf dem Brennnesselfeld jäten gehen. Hochgewachsen werden sie maschinell geerntet und sogleich mithilfe von Gas und Öl direkt bei etwa 100°C getrocknet und direkt zu Pellets gepresst. «Für Teekräuter wärs zu heiss, als Futtermittel geht es.» Diese Trockennesseln seien reich an Vitaminen, Calcium und Weiterem. «Die Brennnessel ist einfach gut, jeder Bauer müsste ein Stück Brennnessel haben.» Klar rege ihn dieses Kraut am falschen Ort auch auf, auf der Weide zum Beispiel. Aber auf dem Acker ist es etwas anderes.

«Als wir damit anfangen, bin ich auch blöd angezündet und ausgelacht worden: Jetzt spinnt er ganz. Dann erzähle ich gerne vom Verkaufspreis von 5 Fr./kg an den Händler und 20 Fr./kg an den Endkunden, und dass wir auf unseren zwei Hektaren 20 Tonnen pro Jahr ernten.» Urs Maier sagt, **wenn er alle Brennnesselpellets direkt vermarkten würde, gäbe dies genug Geldertrag, um auf die Schafe auch verzichten zu können.** Aber das will er nicht, lieber verfüttert er 90% den Schafen und verkauft 10% für ein eigenes Zubrot.

Die Schafe bekommen die Nesseln nicht immer, sondern phasenweise, zusammen etwa 30 kg Trockenmasse am Tag. «Natürlich ist es kein Wundermittel: Die Leute fragen mich, ob ich mehr Milch oder Fleisch habe. Aber es ist eher so, dass es gut läuft, dass ich kaum Probleme habe. Es kommt immer drauf an, auf welchem Stand man ist. Die Zellzahlen sind bei mir bestmöglich, die Milch ist auch schon maximal, darüber hinaus kann ich auch nichts zaubern; zaubern damit geht nur dann, wenn schon viel falsch gemacht worden ist.»

Letztlich sei das alles, was sie jetzt für ihre Schafe tun, nur eine neue Form davon, was die Grosseltern bereits gemacht hätten. «Heute muss man vielen Leuten die Bedeutung vieler Pflanzen erst wieder erklären. **Aber da wird noch viel gehen in der nächsten Zeit.**»

[www.soeinkaese.ch](http://www.soeinkaese.ch)



Foto: Claudia Maier