

Unter Lämmern

Der Schafmarkt auf dem Bächli-Areal gehört zu den beliebtesten in der Schweiz.



Der Schafmarkt beim Bächli-Areal ist beliebt. Im vergangenen Jahr wurden hier 3100 Tiere gehandelt – hauptsächlich Lämmer. Foto: tiz

Jeden Monat findet auf dem Bächli-Areal der regionale Schafmarkt statt. Seit 1998 war Alfred Scheuss dort Platzchef – im Mai hat er sein Amt abgegeben. Bei der nächsten Durchführung Mitte Juni ist er aber doch mit von der Partie. Und erklärt, wie der Handel der fast 400 Schafe abläuft.

Herisau statt Bächli

Die Handgriffe sitzen. In weniger als einer Minute sind die soeben angelieferten Schafe eingestellt. Wichtigste Werkzeuge dafür: Der Rippen- und Kautengriff. «Auf den Rippen und an der Kaute, also dem Schwanzansatz, spürt man sehr gut, wieviel Fett das Schaf angesetzt hat», erklärt Alfred Scheuss. Er kennt sich mit Schafen aus. Der 79-Jährige ist selbst Hobby-Züchter und hält sich 20 Muttertiere. Pro Jahr kommen rund 30 Lämmer auf die Welt. Diese Jungtiere machen den Hauptteil der heute hier angelieferten Schafe aus. Es ist Teufner Schafmarkt. Einmal im Monat findet er hier unten auf dem Bächli-Areal statt. Heute wurden knapp 390 Tiere angeliefert. Eine gute Ausbeute – aber kein Rekord. «Wir hatten auch schon Tage, an denen mehr als das erlaubte Maximum von 500 angemeldet worden sind. Deshalb findet der Markt neu auch 12 statt nur 10 Mal im Jahr statt», weiss Sepp Sennhauser aus Wald. Er ist Präsident des Appenzeller Schafzuchtverbands. Die Züchter und Bauern, die hier ihre Tiere vermarkten, stammen aber nicht alle aus der direkten Umgebung. Ein Blick auf die Liste zeigt: Innerrhoden, Rheintal, Toggenburg und Thurgau sind vertreten. Es gäbe zwar für einige dieser Schafbesitzer auch nähere Märkte, aber: «Das Timing ist entscheidend. Ein Lamm kann in einer Woche gut 7 bis 8 Kilogramm zunehmen. Um den richtigen Moment zu erwischen, fahren wir gerne etwas weiter», erklärt Alfred Scheuss. Der Grund: Gewicht, Fleischigkeit und Fettanteil machen den Preis.



Alfred Scheuss ist selbst Schafzüchter und ehemaliger Platzchef. Er sagt: «Die Infrastruktur hier ist perfekt.»

Begehrtes Schafsfleisch

Rund 40 Prozent des in der Schweiz verzehrten Lammfleischs wird auch hier produziert. Das bedeutet: Wir sind auf den Import angewiesen. Die wichtigsten Produzenten für den internationalen Markt sind Australien, Neuseeland und Grossbritannien. Doch deren Exporte sind im vergangenen Jahr ins Stocken gekommen. Verantwortlich dafür waren Corona und Brexit. «Für uns einheimische Züchter ist das grundsätzlich nicht schlecht. Früher war man froh, 180 Franken für ein Lamm zu bekommen. Im vergangenen Jahr konnte man im Schnitt über 300 Franken erwirtschaften», sagt Alfred Scheuss. Auch heute sind die Preise noch attraktiv. Dafür müssen die Tiere aber in die richtigen Qualitätsklassen eingeteilt werden. Diese «Taxierung» orientiert sich an schweizerischen Massstäben und beurteilt Fleischigkeit und Fettgehalt. «Grundsätzlich kann man sagen, dass ein Tier mit einem Gewicht von 42 bis 43 Kilogramm ziemlich gut bewertet wird.» Nach dem ersten Rippen- und Kautengriff werden die Schafe auf die Waage getrieben. Anschliessend bieten die anwesenden Grosshändler einen Durchschnittspreis für eine Gruppe von Tieren. Meist wird man sich rasch handelseinig. In jedem Fall muss ein Züchter seine Schafe aber nicht wieder mit nach Hause nehmen: «Falls die Händler kein Interesse hätten, würden die Schafe an die Grossmetzgereien verteilt. Sie müssten sie annehmen. Aber das ist schon sehr lange nicht mehr passiert.»

Hilfreiche Gemeinde

390 Schafe machen eine ganz schöne Sauerei. Wer auf dem Teerplatz herumläuft, ist dankbar für die bereitstehende Wassertonne zum Reinigen der Schuhe. Die Aufräumarbeiten sind laut Alfred Scheuss einer der Gründe, warum das Bächli-Areal der ideale Ort für den Markt ist: «Hier kann der Boden mit Wasser abgespritzt werden. Auf einem Kiesplatz wäre das nicht möglich. Ausserdem ist die Zufahrt für LKWs und für PKWs mit Anhänger einfach – und die Infrastruktur ist perfekt.» Er muss es wissen. In seinen 24 Jahren als Platzchef hat er schon drei Standorte miterlebt: erst das ehemalige «Bieterhaus» beim Bahnhof (heute Raiffeisen), dann den Zeughausplatz und nun das Bächli-Areal. «Hier ist's mit Abstand am besten.» Möglich ist das hauptsächlich dank der grosszügigen Unterstützung der Gemeinde. Während der Platzchef für die Aufbauarbeiten zuständig ist, räumt das Teufner Bauamt nach dem Markt auf. Zudem griff die Gemeinde den Markt-Organisatoren schon mehrmals finanziell unter die Arme: bei der Beschaffung der digitalen Waage oder den Containern

beispielsweise. «Das ist überhaupt nicht selbstverständlich und für uns eine sehr grosse Hilfe.» Deshalb sind er und andere hier erleichtert, dass sich die Pläne des Kantons, beim Bächli-Areal ein rund siebenjähriges Provisorium für Fahrprüfungen zu bauen, geändert haben (siehe Kasten). «Das ist einer der beliebtesten Schafmärkte in der Schweiz – 2020 wurden hier 3100 Tiere gehandelt. Wir hoffen deshalb, dass er an diesem Standort erhalten bleibt.» tiz

Autor/in: [Timo Züst](#) | 12.07.2021 | Keine Kommentare | Tools:  

Blättern

Schöne Ferien!

[ZURÜCK](#)
