

Wir Schafen das!



Wenn es „herbstelt“ kommt ein kulinarisches Mauerblümchen zu seinem alljährlichen Kurzauftritt: Lammfleisch, gern auch „Schöpsernes“ genannt, ist noch immer eine Ausnahme auf heimischen Tellern. Völlig zu Unrecht! An der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft in Dietenheim wird diese Köstlichkeit aus ihrem Nischendasein herausgeholt.

Es ist eigentlich so wie immer, wenn man auf Schafe und ihre Lämmer trifft. Sie sind weich, ja sogar etwas flauschig, sie stinken ordentlich und um ehrlich zu sein, schauen sie - egal aus welchem Winkel man sie auch betrachtet - immer irgendwie dumm aus. Schafe eben. Auch im Stall des Gutsbetriebes „Mair am Hof“, wo die Tiere der Fachschule Dietenheim gehalten werden, ist dieser erste Eindruck so wie immer. Man mag diese Tiere zwar irgendwie. Aber abgesehen von ihrer Wolle traut man den Schafen und ihren Lämmern keinen weiteren Nutzen zu.

ALTE VORURTEILE

Rosa Kuen und Martin Oberleiter sehen das völlig anders. Rosa unterrichtet Küchenführung und Ernährungslehre an der Fachschule Dietenheim, ihr Kollege Martin ist ebendort für den Fachbereich Viehzucht zuständig. Beide zusammen sind federführend in einem Kreislauf, der die Kompetenzen der zwei Schulbereiche Hauswirtschaft und Landwirtschaft verbindet und gleichzeitig das Schaf rehabilitiert. „Das Schaf ist ein Nutztier von einzigartiger Qualität“, so Martin Oberleiter. „In Südtirol ist es quasi seit Menschengedenken heimisch und ein hervorragendes Nutztier. „Vor allem aber ist ihr Fleisch eine verkannte Köstlichkeit“, ergänzt Rosa Kuen. „Man kann daraus echte Gaumenfreuden zaubern.“

Man hört den beiden zu und denkt nach, wann man zuletzt eigentlich Lammfleisch genossen hat. Nun gut, ein bis zweimal im Jahr vielleicht, lässt man sich dazu hinreißen. Aber wie oft fragt man beim Metzger nach Lamm anstelle von Rind oder Schwein? Wie oft führt man sich die Massentierhaltung bei Schwein und Rind vor Augen und vergleicht diese mit dem höchst überschaubaren Rahmen der Schafzucht? Wie oft entscheidet man sich für Klasse statt Masse, entscheidet man sich für Qualität statt Quantität?

VON DER PIKE BIS ZUM BURGER

„Lämmer und ihr Fleisch sind nach wie vor Außenseiter. Zu Unrecht, wie wir finden“, sagen Rosa und Martin. „Denn wer die Schritte von der Aufzucht der Tiere bis hin zum fertigen Gericht auf dem Teller genau betrachtet, wird eines Besseren belehrt.“ Martin Oberleiter macht seine Schülerinnen und Schüler gerne mit dieser besonderen Materie vertraut. Er zeigt ihnen alles rund um die Haltung und Pflege der Tiere. Die Jugendlichen sind dabei mittendrin, erleben das Handwerk der Tierzucht aus erster Hand. Und dürfen auch Hand anlegen, wenn es um die Verarbeitung des Fleisches geht. „Unter Anleitung eines Metzgers zerlegen die Schülerinnen



Schafe und Schule

und Schüler das Fleisch in Einzelteile und bereiten es für die anschließende Konservierung vor. Bei diesen zwei letztgenannten Schritten verschränken sich die Kompetenzen der Fachschule für Landwirtschaft und Hauswirtschaft.“

„Das wunderbare am Nutztier Schaf ist, dass sämtliche Fleischteile verwendet werden können“, sagen die beiden Fachlehrpersonen einhellig. „Dieses Tier ist also ein echter Tausendsassa.“ Dass die Zerlegung und die Konservierung des Lammfleisches kein Kinderspiel sind, gibt Rosa Kuen unverhohlen zu. „Aber wer sich beim Metzger ein gutes Stück Lamm besorgt, der kann daraus Sachen zaubern, die den größten Skeptiker mit der Zunge schmalzen lassen. Wie wär's zum Beispiel mit einem schmackhaften Hamburger?“