Luise Strobl: Mit französischen Lacaune-Schafen erfolgreich

Querdenkerin und Pionierin: Luise Strobl hat im Waldviertel eine Schafzucht nach französischem Vorbild etabliert. Heute ist diese einer der Vorzeigebetriebe Österreichs, und die Kunden kommen aus ganz Europa.

Luise Strobl: Mit französischen Schafen erfolgreich (© Katharina Stögmüller)

Im 70-Seelen-Dorf Unterpertholz an der mährischen Thaya, nahe der tschechischen Grenze, stößt man auf etwas, das man wohl eher in Frankreich erwarten würde. Familie Strobl – Luise und Johann gemeinsam mit Sohn Markus und Gattin Barbara – leben ihren Traum: Hier dreht sich alles um die berühmten französischen Lacaune-Schafe aus dem Roquefort, die nicht nur für ihr samtiges Fell, sondern vor allem für die gute Milchleistung und die Top-Fleischqualität berühmt sind. Was in den 90er Jahren nach einer Frankreich- Reise als Idee

angefangen hat, ist heute eine der größten Lacaune-Schafzuchten und Lacaune-Milchschafzuchten Österreichs.

Obwohl am Hof der Schafzucht Strobl gerade viele Lämmer geboren werden, hat sich Luise Strobl, zweifache Mutter und Großmutter, Bioschafzüchterin, Bioschafmilchproduzentin und Border Collie-Züchterin, die Zeit für eine Interview mit Fleisch & Co genommen. Herausgekommen ist eine Geschichte über französische Inspiration, Mut, Ehrgeiz und die Liebe zur Natur.

Fleisch & Co: Wie hat alles angefangen?

Luise Strobl: ڎVor 41 Jahren hatten wir sechs Kühe und drei Schafe, um den Garten zu mähen. Früher hat man gesagt, ڎA Schoaf und a Goaß is an Bauern sei letzte Roasڎ. Zu Beginn gab es auch keinerlei Strukturen in der Schafzucht, ich konnte die Lamperl nicht gut verkaufen, keiner hat damals Lamm gegessen ڄ in den Köpfen der Leutړ gabړs nur Rind und Schwein. Aber nichts machen, jammern und zusperren, das kam für mich nicht in- frage ڄ so habe ich mir nie etwas sagen lassen und bin meinen eigenen Weg gegangen. Bereits 1994 haben wir unseren Hof auf einen biologischen Betrieb umgestellt.
Eine Reise ins französische Roquefort, wo viel Schafbauern schon lange von der Schafzucht lebten, inspirierte uns dann ڄ und wir haben uns zur Lacaune-Schafzucht entschlossen. Und ich bin bis heute von diesen Tieren begeistert: Es ist eine sehr feine Rasse für Milch und Fleisch, gut zu melken mit besonderer Milchleistung und hohen Inhaltsstoffen, hat wenig Fell, ist resistent gegen Euterkrankheiten und sehr herdentauglich.ڍ

Fleisch & Co: Auch ein gewöhnlicher Stall kam für Sie nicht infrage ڔ

Luise Strobl: ڎNatürlich nicht. Wir haben auch die besondere Art des Stallbaus aus Frankreich übernommen und eigenhändig

unseren ersten Stall gebaut, der 350 Lacaune-Schafen Platz bieten sollte.

Fleisch & Co: Und heute sind Sie einer der größten Schafzüchter Österreichs?

Luise Strobl: „Heute leben in Spitzenzeiten bis zu 800 Schafe, 300 Muttertiere und 500 Lämmer am Hof. Davon sind 150–200 weibliche Tiere und 50 Böcke jedes Jahr zur Weiterzucht. Dennoch kommen unsere eigenen Zuchtböcke auch heute noch aus Frankreich, in Österreich können wir nicht kaufen, da sind nach wie vor alle verwandt.

Züchten heißt, eine Auslese zu treffen, gesunde Tiere zu haben mit guter Melkbarkeit. Bei uns kann man die Tiere anschauen und selbst aussuchen, und wir haben eine Melkbarkeitsprüfung, wie gut und schnell sie gemolken werden können.

Seit 1998 haben wir nun die offizielle Zuchterlaubnis für Lacaune-Schafe, aber bereits seit 1996 schreibe ich alle Abstammungen auf. Dafür habe ich mir sogar ein eigenes Computerprogramm machen lassen, auch da bin ich von Anfang bis Ende dabei gesessen!"

Fleisch & Co: Heute kaufen Züchter aus ganz Europa bei Ihnen ein, und Ihre Expertise ist weltweit gefragt?

Luise Strobl: „Es kommen etwa 1.000 Personen jährlich auf unseren Hof – die meisten sind auf der Suche nach Inspiration und Erfahrungswerten.
Und ja, es kaufen Züchter aus Norwegen, Finnland, Slowakei, Schweiz, Rumänien, Ungarn, Polen, Italien und sogar

Weißrussland unsere Tiere. Strenge Kontrollen begleiten den Transport der Tiere in neun europäische Länder, der nicht länger als acht Stunden dauern darf, und 24 Stunden bei Sondertransporten. Ganz anders ist es übrigens auch heute noch in Frankreich, da kauft man die Lämmer nicht aus bäuerlicher Hand, die Zucht wird von Großkonzernen gesteuert, der Konzern übernimmt auch Marketing und Verkauf.ۓ

Fleisch & Co: Sie machen Marketing selber?

Luise Strobl: ۂDirektvermarktung ist der Hit! Die Leute heutzutage wollen wirklich sehen, wie der Stall aussieht, und sie wollen die Tiere sehen, die sie dann essen werden. Das ist ganz anders als irgendein namenloses Stück aus Übersee ۓ einen Wald in Brasilien abholzen, damit wir Fleisch haben ۓ und sich dann über Flüchtlinge beschweren?ۓ

Fleisch & Co: Sie verkaufen nicht nur Zuchttiere, sondern auch sehr erfolgreich Fleisch, Milch und Käse?

Luise Strobl: ۂWir sind ein Saisonbetrieb, die Lämmer werden innerhalb von drei bis vier Wochen geboren, nach fünf Tagen der Mutter weggenommen und mit Schafmilch aufgezogen. Wir decken so, dass zu Ostern die Milchlämmer da sind, die werden etwa sechs bis acht Wochen alt.

Wir produzieren auch einige Lammfleischprodukte, zum Beispiel den geräucherten Rohschinken, für den ich auch die Kräuter selbst anbaue. Dafür gab es schon einige Auszeichnungen. Neben dem geräucherten Rohschinken gibt es noch weitere Produkte wie Würste, Knoblauchwurst und Wurzۓn. Ich höre auch immer wieder von den Metzgern ۓ zum Beispiel von Fleischhauer Bauer in Wien oder Thomas Fleischhaker in Gross-Siegharts ۓ dass unsere Produkte sehr gut ankommen.

Für den Absatz der Schafmilch sind wir viele Jahre gerannt und um neue Wege zu suchen ج bis wir vor zwei Jahren unsere eigene Molkerei gemacht haben. Klein, regional und Bio! Hier machen wir Butter, Topfen, Joghurt, Camembert, Frischkäse und Hartkäse aus Schafmilch.ډ

Fleisch & Co: Sie scheinen vor Energie nur so zu strotzen ر

Luise Strobl: ȝDie Schafzucht ist nicht nur mein Beruf, sondern auch mein größtes Hobby. Und Erfolg treibt an, und dann treibt man sich auch selber an. Ich habe auch viele unterschiedliche Funktionen bekleidet, so war ich als Bezirksbäuerin jahrelang die ȝStimme der Bäuerinnenȝ, ich war im Bezirkschulrat, Landeskammerrätin, Ökonomierätin und noch vieles mehr.

Was mir die Kraft für mein Leben gibt? Das gesunde Essen, die Natur, selbstständig zu sein und die Menschen, die zu uns einkaufen kommen, mit guten und nach- haltigen Lebensmitteln zu versorgen. Und natürlich mein Mann Johann und meine Familie.ډ

Die Produkte der Luise Strobl

Speckkaiser, Genuss-Krone, Goldene Ähre, der goldene Preis DLG ر , die Produkte der Schafzucht Strobl schmecken nicht nur

den vielen treuen Kunden, sondern werden auch immer wieder mit unterschiedlichen und internationalen Preisen ausgezeichnet.

Autorin: Katharina Stögmüller

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at