



Sina Caflisch und Roman Nicolay.

Pressebild

DER SCHAFBETRIEB IN MALADERS

Sina Caflisch und Roman Nicolay betreiben einen Schafzuchtbetrieb mit Lamas als Herdenschutz

Als Roman Nicolay erstmals 1992 als Betriebshelfer zur Familie Sina und Thomas Caflisch in Maladers kam, hätte er nie gedacht, dass er einmal hierbleiben würde. Thomas Caflisch arbeitete als Heizungsmonteur, bevor er an Krebs erkrankte. Wegen seiner Krankheit brauchte er eine Hilfskraft für seinen Landwirtschaftsbetrieb und hatte deshalb einen Betriebshelfer gesucht. Nach dem Tod ihres Mannes führte Sina Caflisch mit ihrem Kleinkind Flurin den Betrieb alleine weiter. Sie war jedoch für verschiedene Arbeiten immer wieder auf Hilfe angewiesen. Den mit Thomas aufgebauten Betrieb wollte sie unbedingt weiterführen, ihrem Sohn das Aufwachsen mit den Tieren und in der Natur ermöglichen.

Roman Nicolay, Bauernsohn aus Bergtün, war gerne in Maladers und hatte Sina Caf-

lisch immer wieder auf ihrem Schafbetrieb ausgeholfen. Aus der Sympathie zwischen Sina Caflisch und Roman Nicolay ist langsam Liebe gewachsen, so dass Roman Nicolay im Frühjahr 1996 als Betriebsleiter auf dem Schafhof einstieg. Im Januar 1999 kam ihr gemeinsamer Sohn Maurus zur Welt. Zu Beginn arbeitete Roman Nicolay nebenbei noch auswärts, doch schnell merkte er, dass in seiner Abwesenheit auf dem Betrieb vieles zu kurz kam. Deshalb entschloss er sich, nur noch auf dem Betrieb zu arbeiten. So hatte er genügend Zeit, sich den Tieren zu widmen, sie zu beobachten, in den alten Ställen dies und jenes in Sachen Haltung und Fütterung auszuprobieren, denn die Schafherde konnte aus Platzgründen nicht in einem Stall ge-

halten werden. Der Stall beim Haus im Dorf wurde 1998 abgebrochen und vergrössert und die gewonnenen Erkenntnisse der vergangenen Jahre konnten in das neue Konzept integriert werden. Dank dieses Stallbaus konnte der Schafhof den BioSuisse Richtlinien entsprechend produzieren. Der Schafbestand stieg allmählich auf 80 Muttertiere an. 1999 begann Roman Nicolay mit der Betriebsleiterschule am Plantahof in Landquart und schloss 2001 seine Weiterbildung mit der Meisterprüfung ab.

Heute umfasst der Betrieb 33 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, wovon 19 Hektaren zu den Biodiversitäts-Förderflächen gehören. Ein grosser Teil der Betriebsfläche ist Weideland und sehr steil, also mit Rindvieh kaum beweidbar. Deshalb hatte sich Familie Caflisch schon früh entschieden, nicht Rindvieh zu halten, sondern Schafe. Schafe sind leichter, berggängiger und verursachen weniger Trittschäden auf den Wiesen und Weiden, auch in einem nassen Jahr. Auf dem Schafhof werden mittlerweile etwa 100 Muttertiere gehalten. Es ist nicht geplant, den Betrieb weiter zu vergrössern, denn Sina Caflisch und Roman Nicolay sind an die Grenzen ihrer Kapazitäten angelangt.

Gemeinsam bauten Sina Caflisch und Roman Nicolay eine Direktvermarktung mit den Produkten ihrer Schafe auf. Vor allem das Fleisch der Lämmer wird den Kunden direkt verkauft. Natürlich gibt es in einem

**Sem und Winnetou
passen gut auf**

Schafbetrieb nicht nur Fleisch von Lämmern, es gibt auch ältere und alte Schafe, die geschlachtet werden müssen. Mit dem Fleisch dieser Tiere werden Salsiz, Mostbröckli, Sied- und Bratwürste, sowie Hackfleisch hergestellt. Dass Schafe auch geschoren werden müssen, weiss jeder. Leider wurde der Wert der Schafwolle während vieler Jahre nicht mehr geschätzt. Aus Wolle der eigenen Schafe stellt Sina Cafilisch heute Filz her und verarbeitet diesen. Eine ihrer Spezialitäten sind die Zwerge. Sie stellt ihre Zwerge, Schmuck und Tierli seit bald 20 Jahren mit Handfertigkeit, Kreativität und Leidenschaft in allen Varianten her. Mit ihren Produkten besuchen Sina Cafilisch und Roman Nicolay den Weihnachtsmarkt in Chur und den Dorfmarkt in Bergün.

2011 richteten Sina Cafilisch und Roman Nicolay in Maladers unmittelbar neben dem Hauseingang einen Hofladen ein. Hier werden Produkte ihrer Schafe und eigene Bio-Eier verkauft. Sina Cafilisch hat das Sortiment mit selbstgemachtem Sirup, Nusstorten, verschiedenen Guatali und Konfitüren erweitert. Jeweils am Samstag werden verschiedene Brotsorten und Sonntagzopf gebacken und im Hofladen angeboten.

2014 konnten Sina Cafilisch und Roman Nicolay Land kaufen, denn sie planten für ihre Schafherde einen neuen Stall ausserhalb des Dorfes, den sie so bauen konnten, wie sie es mit zwanzigjähriger Erfahrung Schafhaltung für richtig fanden. Viel Licht und Luft, genügend Platz beim Fressen und im Liegebereich, das sei wichtig für die Gesundheit der Schafe und Lämmern, ist Roman Nicolay überzeugt. Beim Fressen werden die Auen mittels eines Absperrgitters eingesperrt, damit alle gleichzeitig und genügend fressen können. Während die Muttertiere (Auen) fressen, wird den Lämmern im Lämmerschulps bestes Raufutter und ein wenig Getreidemischung in Bioqualität angeboten. Mit 45 bis 50 Kilogramm Lebendgewicht werden die Lämmer abgesetzt. Es werden weibliche Lämmer für die Nachzucht ausgesucht, die anderen werden geschlachtet und das Fleisch, den Wünschen der Kunden entsprechend zerschnitten, verpackt und verkauft.

Roman Nicolay ist überzeugt, dass seine Schafhaltung stimmt. Die Tiere sind gesund und wenn etwas nicht stimmt, so arbeitet er vor allem bei Geburten und Verdauungsproblemen viel mit homöopathischen Medikamenten. Doch er sei auch froh, dass er den Tierarzt jederzeit rufen könne, wenn er sich nicht sicher fühle oder nicht weiterwisse. Im Frühjahr geht die ganze Herde auf die Weide beim Dorf. Zur Sommerung geht es ins Maiensäss und dann weiter hinauf Richtung Zafräuserflua, bis auf 2000 Meter Höhe, an der Flan-



Die Lamas Sem und Winnetou mit den Schafen auf der Sömmerungsweide.



Immer auf der Hut: Lamas im Herdenschutz.

Pressebilder

ke des Montalins. Die Weiden sind mit Schafnetzen eingezäunt und in Koppeln aufgeteilt. Diese sind zum Teil sehr steil, haben viel Borstgras, das mit gutem Weidemanagement jedoch, solange es jung ist, von den Schafen gefressen wird.

Seit Frühling 2013 werden die Schafe von den beiden Lamas Sem und Winnetou als Herdenschutz begleitet. Damals stellte sich die Frage: Hunde oder Lamas? Sie hätten sich für die Lamas entschieden, denn im Winter am Dorfrand und unmittelbar neben dem Wanderweg Chur-Mittenberg wären Herdenschutzhunde nicht ganz einfach zu halten gewesen. Auf den Bergweiden führt ein Wanderweg durch die Schafweide, was auch Konfliktpotential für

Herdenschutzhunde bieten würde. Zudem müssten die Hunde täglich gefüttert werden, was zeitlich nicht immer gut möglich gewesen wäre – die Schafe und der Zaun werden drei Mal pro Woche kontrolliert, dafür ist Roman Nicolay jeweils etwa zwei Stunden zu Fuss unterwegs. Die Lamas leben mit den Schafen zusammen und fressen das, was die Schafe auch brauchen: Gras, Wasser und Mineralsalz, so Roman Nicolay rückblickend. Und sie seien mit den beiden Lamas sehr zufrieden. Trotzdem hoffen er und Sina Cafilisch, dass es nie zu Begegnungen mit Wölfen komme, denn man wisse ja nie.

VRENA CRAMERI-DAEPEN