

## **Pressemitteilung**

## Ein Leben für die Schafe

Rendsburg, 20. Oktober 2025 (bvsh\_msch). Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Bährs in Neufelderkoog dreht sich seit 1938 wirklich alles um Schafe. Großvater Reimer Bährs sen. hat mit einem kleinen Stall und einigen Schafen direkt hinter dem Deich in Dithmarschen den Grundstein für den Familienbetrieb gelegt. Torsten und seine Frau Dorthe halten heute 1.200 Mutterschafe mit ihren Lämmern auf knapp 200 Hektar Grünland.

Und wie schon damals bei Reimer Bährs sen. dreht sich auch heute der Lauf des Jahres fortwährend um die Schafe.

"Zurzeit ist Bockzeit," erklärt Torsten Bährs bei einer Kontrollfahrt durch die Herden, die aktuell noch im Deichvorland grasen. "Die Böcke dürfen in dieser Jahreszeit zu den Mutterschafen, um für Nachwuchs zu sorgen. Ab Ende Oktober kommen die Schafe ins Winterquartier. Ein Teil der Herde lebt über die Wintermonate im Stall und ein anderer Teil auf Weiden hinter dem Deich. "Kurz vor Weihnachten rechnen wir mit den ersten Lämmern." In der Lammzeit findet ein Großteil des Familienlebens der Bährs im Schafstall statt. Alle fassen mit an – geschlafen wird sehr wenig. Auch nachts wird den Schafen mit "Hebammendienst" und "Säuglingspflege" geholfen.

Im Frühjahr kommen die Mutterschafe mit ihren Lämmern zeitig wieder auf die Weiden. Vor allem im Deichvorland sind häufige Kontrollen unerlässlich. "Es kommt immer wieder vor, dass ein noch unerfahrenes Lamm in den Priel gerät. Da müssen wir sofort helfen. Allein kommt es dort nicht raus," berichtet Torsten Bährs, der bei dieser wichtigen Arbeit Unterstützung von den beiden Hütehunden Paula und Lessy bekommt.

Außerdem werden die Schafe auf Verletzungen oder Krankheiten kontrolliert – bei 1.200 Schafen mit ihren Lämmern hält das Landwirt Torsten Bährs und seine Söhne tagein tagaus "auf Trab".

Ab Juni werden die Mutterschafe geschoren. Bis zu 4,5 Kilo Wolle liefert ein Schaf. Doch die Haupteinkommensquelle des landwirtschaftlichen Betriebes ist nicht die Wolle, sondern vor allem das Lammfleisch. Mit ca. vier bis fünf Monaten werden die ersten Lämmer vermarktet. Ein Lamm ist Lamm bis zu einem Jahr. Ein Teil der Lämmer wird im eigenen Hofladen direktvermarktet. Ein regionaler Schlachter aus Friedrichskoog schlachtet, zerlegt und veredelt das Lamm, so dass das Lammfleisch von der Nordseeküste auch direkt vom Erzeuger bezogen werden kann.

Im Hofladen von Ehefrau Dorthe Bährs werden unter anderem diese Produkte an Liebhaber aus ganz Deutschland vermarktet. Nicht nur Lammfleisch und Lammwurst werden in dem seit September 2014 professionell hergerichteten Hofladen verkauft. Auch die eigenen Schaffelle und Jacken, Mäntel, Decken, Kissen aus der eigenen Deichschafwolle gehören zum Sortiment.

"Wir legen sehr viel Wert auf Tierwohl, Regionalität und Nachhaltigkeit," betont Dorthe Bährs. "Wir möchten unseren Kunden zeigen, wie wir Landwirtschaft seit Generationen im Einklang mit den Tieren und der Natur betreiben." Die engagierte landwirtschaftliche Unternehmerin betreibt außerdem gemeinsam mit weiteren Landwirten eine digitale Wissensplattform rund um Themen aus Landwirtschaft und Ernährung.

Die vierte Generation steckt schon in den Startlöchern. Die Begeisterung der Eltern ist auf die Kinder der Bährs übergegangen. Alle sind voller Pläne für den Heimatbetrieb und können sich ein Leben ohne Schafe und ohne die Stille am Deich nicht vorstellen.

- Bild 1: Torsten und Dorthe Bährs vor dem Hofladen
- Bild 2: Dorthe Bährs und ein Lamm im Winterquartier der Mutterschafe
- Bild 3: Torsten Bährs bei seinen Schafen am Deich

## Themen für eine weiterführende Vertiefung:

- Porträt über den landwirtschaftlichen Betrieb Familie Torsten Bährs in Neufelderkoog
- Porträt über den Hofladen sowie die Wissensseite <u>www.landwirtschaft-for-future.de</u> von Dorthe Bährs

## **Kontakt:**

Maike Schwerdtfeger, Pressereferentin, T: 0172 408 49 65, M: m.schwerdtfeger@bvsh.net