



Islikers Schafzucht

Das Ehepaar Jürg und Jacqueline Isliker harmoniert auch beruflich bestens. Ihre Leidenschaft ist die Direktvermarktung, seine die Zucht von Schafen der Rassen Ile-de-France Suisse und Texel.

Kaum angekommen auf der ersten Anhöhe ausserhalb des Dorfes, schweift der Blick über eine sanft gewellte Landschaft mit weitläufigen Weiden und Ackerland zu einem kleinen Weiler. Schweine, die neugierig aus ihrem Unterstand blinzeln, weidende Auen mit lebhaften Lämmern: Ein idyllisches Naherholungsgebiet eröffnet sich hier den Menschen aus Stadt und Agglomeration Winterthur, in knapp zehn Kilometer Distanz. Der Ort heisst Ricketwil und ist die Heimat der Familie Jürg und Jacqueline Isliker.

Als Jürg Isliker im Jahr 2012 einige Schafe kaufte für das Abweiden der Ökoflächen auf seinem Gemüsebaubetrieb, dachte er noch nicht ernsthaft an Schafzucht. Doch mit Tieren aufgewachsen, fand er Gefallen an den Schafen. Zwei Jahre später kamen die ersten Texel und Ile-de-France Suisse OIF auf den Hof. Und nochmals zehn Jahre später wirkt der gelernte Landwirt, als hätte er nie etwas anderes gemacht als Schafe gezüchtet.

Vielseitiges Angebot

Isliker hält rund 40 Texel- und 110 OIF-Auen. Zusammen mit den Lämmern sind das jetzt, Mitte Mai, rund 240 Tiere. Dazu kommen eine kleine Gruppe Walliser Schwarznasenschafe – für die Ausflügler aus der Stadt – sowie eine Gruppe SBS. Letztere sind die Lieblinge von Jacqueline Isliker. «Rein optisch», sagt sie, auf der Metzgerbank würden die SBS nicht so viel Freude machen. Jacqueline Isliker weiss, wovon sie spricht. Als gelernte Metzgerin verarbeitet sie die Schlachtkörperhälften ihrer Tiere eigenhändig. Und das ist das Fleisch aller Lämmer, die bei Islikers nicht zur Zucht eingesetzt oder verkauft werden. Vermarktet wird direkt. Zweimal pro Woche bauen Islikers ihren Stand in Winterthur und einmal am Markt Töss auf. Und dies seit fast 30 Jahren, ursprünglich ausschliesslich mit Gemüse.

Das Fleisch verkaufte sich von Anfang an gut, so entschlossen sich Islikers, die Schafzucht zu erweitern und zusätzlich einen Hofladen zu eröffnen. Dafür wurde der vormalige Kuhstall umgebaut, ein Teil davon zu Produktionsräumen, in welchen es nebst dem Fleischverarbeitungsraum eine hofeigene Backstube gibt. Gebacken wird jeweils auf das Wochenende hin. Nebst Lamm verkaufen Islikers Fleisch von hofeigenen Truten und Schweinen (Landschweine sowie Turopolje, eine sehr robuste,



gefleckte Freiland-Rasse). Das Fleisch wird Portionen abgepackt, vakuumiert ab Kühltheke, angeboten.

Kontinuierlich Fleisch im Angebot haben zu können, ist folglich ein zentrales Kriterium im Herdenmanagement von Jürg Isliker. Hierfür eignen sich die OIF mit asaisonaler Ablammung und durchschnittlich 1,8 Lämmer pro Wurf bestens.

Möglichst reinrassig

Die Ablammsaison beginnt im Februar. Sie wird unter anderem so gestaffelt, dass im Stall immer genug Platz ist für alle Auen. In Abhängigkeit des Wetters lässt Isliker die Auen nach Möglichkeit in den mobilen Weidehütten lammern. Bei ausgewählten 15 bis 20 Tieren wird der Bock Einsatz jeweils auf die Daten der Interkantonalen Ausstellungen abgestimmt. Die übrigen Belegungsgruppen sind 20 bis 30 Tiere gross. Zum Tierbestand gehören rund 20 eigene Widder.

Jürg Isliker legt grössten Wert auf eine qualitativ hochwertige, möglichst reinrassige Zucht. Aus den Lämmern wählt er pro Jahr etwa 50 Tiere für die Remontierung aus. Weitere werden für die Zucht verkauft. Die eigene Remontierung wird fortlaufend ergänzt mit männlichen wie auch weiblichen Zuchttieren aus Frankreich, die Jürg Isliker jeweils selber auswählt vor Ort. Die Zucht in Frankreich sei auf einem sehr hohen Niveau, sagt er.



Dies nicht nur bezüglich Fleischigkeit. Auch Fruchtbarkeit und Milchleistung seien sehr gut. Die Auswahl vor Ort ist Isliker wichtig, damit er sich auch einen verlässlichen Eindruck verschaffen kann von Fundament, Kiefer und Zahnstellung der Tiere. Diese Merkmale würden in Frankreich nicht mit derselben Aussagekraft erfasst wie in der Schweiz, wo sie über den Erfolg eines Zuchttieres entscheidend mitbestimmen können.

Der Absatz an Zuchttieren sei gut, sagt er. Das freut ihn, auch als Vorstandsmitglied des Zuchtvereins OIF Schweiz. Aufgrund der eigenen guten Erfahrungen mit den OIF ist Isliker sehr interessiert daran, die Zucht dieser Rasse in der Schweiz auszubauen.

Unterstützt vom Nachwuchs

Islikers bewirtschaften rund um ihren IP-Suisse zertifizierten Hof 23, 5 ha LN. Rund die Hälfte der Fläche ist Weideland, auf der anderen Hälfte wachsen Mais (Silomais für die Winterfütterung der Schafe, Körnermais für die Mühle), Weizen und neu auch Dinkel sowie etwas Kunstwiese. Je nach Ernteertrag kauft Isliker jeweils etwas Emd dazu für die Winterfütterung. Ab Herbst bis Jahresende können die Schafe auf Flächen von Bauern im näheren Umfeld geweidet werden.

Die züchterische Arbeit und die extensive Fleischproduktion mit Direktvermarktung sind das ganze Jahr über mit hohem Arbeitsaufwand verbunden. Das Ehepaar wird dabei unterstützt vom Grosi, das vor allem auf dem Markt und im Hofladen mithilft, sowie den drei erwachsenen Kindern.

Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre alt und bringen ihre Stärken auf dem Betrieb voll ein: Nadina, Studentin mit Flair für Kommunikation. Sie betreut die Webseiten und das Marketing, hilft bei Büroarbeiten. Michelle hat Metzgerin gelernt und absolviert jetzt die Bäuerinnenschule. Sie hilft bei der Fleischverarbeitung mit. Ebenso der Jüngste, Patrick, der demnächst seine Ausbildung zum Fleischfachmann abschliesst. Dank dieser starken Unterstützung ist es möglich, dass Islikers sich zu ihrer Perlenhochzeit dieses Jahr etwas ganz Besonderes gönnen können: zwei Wochen Ferien in Spanien. Sie freuen sich ganz offensichtlich darauf – nur ein klein bisschen unsicher noch, ob sie ihr Zuhause im idyllischen Ricketwil nicht zu sehr vermissen werden.

Esther Zimmermann

schafzuchtisliker.ch

hoflaedeliisliker.ch