

Nachfolgende Geschichte wurde 2016 im Buch „LandAnsichten. Eine Entdeckungsreise vom Ammerland bis an die Elbe.“ veröffentlicht und von der Schutzgemeinschaft ländlicher Raum Nord-West e.V. herausgegeben. © 2016 Schutzgemeinschaft ländlicher Raum Nord-West e. V. (Hrsg.) Malser Weg 2, D-27616 Beverstedt-Appeln



Soweit die Zeit zurück und das Auge reicht

Schafe und nochmals Schafe

Piepenrieker wird er genannt. Ein Weichkäse aus Schafsmilch. Produziert wird er – naja eben – im Piepenrick, einem Ortsteil von Ostendorf (Bremervörde). Wie kommt so ein edler Käse, der gerade den Norddeutschen Käsepreis 2014 gewonnen hat, in diese Gegend, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen?

Vor 28 Jahren zog es hier ein junges Paar auf einen leerstehenden Hof mit einem unter Denkmalschutz stehenden Fachwerkhaus. Dieses wurde zunächst unter der Aufsicht des Denkmalamtes restauriert, denn bewohnbar war es noch nicht wirklich. So wohnten die Vier vorerst in einem kleinen Wohnwagen. „Das war eine tolle, wenn auch sehr anstrengende, Zeit mit den Kindern und dem Bauen,“ sagt Ingrid Brünjes heute. Mit auf den Hof brachten sie damals schon eine Kuh und den Kater Fatty.

Mit dem mitten im Moorgebiet gelegenen Hof erfüllten sich Ingrid und Roland Brünjes einen lang gehegten Traum. Idyllisch, ruhig und abgelegen und mit viel Dauergrünland. 1992, nachdem das Anwesen endlich weitestgehend fertiggestellt war, begannen sie eine eigene Milchschaferde aufzubauen. Eine sehr ungewöhnliche Entscheidung fanden die Dorfbewohner.



Denn der Ort ist seit jeher von Kuhhaltung geprägt. Und so glaubte man nicht daran, dass die beiden damit Erfolg haben würden. Jeder fragte sich: „Wieso ausgerichtet Schafe?!?“. Roland Brünjes antwortet dann immer: „Ich hatte schon immer Schafe“, soweit er zurückdenken könne. Tatsächlich hatte er als 12-jähriger Junge bereits fünf eigene Schafe.

Die Liebe zu den Schafen blieb! Seiner damals noch Freundin Ingrid schenkte er während ihrer Lehrzeit –kaum das er sie kennengelernt hatte- zum Geburtstag ein Schaf. Für ihn offensichtlich das Wertvollste, das es gibt. Der Schafliebhaber hatte Glück, dass seine Schafsliebe bei seiner – nun mehr – Ehefrau Ingrid auf Gegenliebe stieß. Im Haus der beiden findet man heute auch eigentlich nichts ohne Schaf: die Salatschüssel, das Geschirrhandtuch, die Tassen, die Seife, eine Nachttischlampe, die Hausschuhe... Alles sieht entweder aus wie ein Schaf oder ist mit bzw. aus Schaf hergestellt.

Seit 1993 ist der Betrieb Bioland zertifiziert. Mittlerweile ist die Schafsherde von seinerzeit 50 auf heute 200 Muttertiere des Ostfriesischen Milchschafs angewachsen und die Dauergrünlandfläche von 19 auf 35 ha. Die Kuh von früher existiert heute nicht mehr. Dafür gibt es jede Menge Katzen als Hofangestellte – Zuständigkeitsbereich: Mäusecontrolling- und Bootsmann, den Bordercolli als Schafssecuritybeauftragten.



Der Weidegang der Schafe – sie haben während der Laktationsperiode dauernden Grünlandzugang – ist ein richtiges Natur-Schauspiel: 200 Schafe gehen von den Stallungen, wie an einer Perlenschnur aufgefädelt ordentlich hintereinander auf die Weide. Beschließt eines der Tiere, es sei Zeit dem Stall mal wieder einen Besuch abzustatten, traben wieder 200 Schafe – einer endlosen Karawane gleich – ordentlich hintereinander aufgereiht in Richtung Stall. So geht das den ganzen Tag hin und her, wenn sie nicht gerade grasen oder liegend ruhen.

Die Schafe werden von etwa Januar bis Mitte November gemolken. Die frische Milch wird von der Landwirtin in der eigenen Hofkäserei verarbeitet. Neben besagtem Piepenrieker entstehen dabei in Handarbeit u.a. so geheimnisvolle Dinge wie „Lämmertraum“ – ein Fruchtjoghurt – oder „Moorhexe“, „Moorteufel“ und „Moorfeuer“ – verschieden gewürzte Frischkäsesorten-. Das meiste geht anschließend in den Handel. Wer aber gerade z.B. als (Rad-) Tourist vorbeikommt oder in der Nähe wohnt, kauft auch gern ab Hof.

Im November ist endlich irgendwann Schluss mit der Milch. „Die Tiere stehen nun trocken“ heißt es dann von den beiden Schafsbauern. Bis dann im Januar sehnsüchtig die neuen Lämmer erwartet werden und umgehend auf dem Brünjeshof wieder das Schaf – und nicht der Bär – steppt und die zwei Landwirte sich kaum mehr retten können vor Milch und eben Schafen. Wovor auch sonst!