



Genießer können das Meißner-Lamm hier auf der Speisekarte finden:

Gasthaus Schindewolf, Berkastraße 71,
37297 Berkatal-Frankershausen,
Tel. 05657-1081



Berggasthof Hoher Meißner
(Familie Gröling) Hoher Meißner 1,
37235 Hess. Lichtenau, Tel. 05602-2409



Gasthaus Leib & Seele, Meinhardsruh 1,
37276 Meinhard-Neuerode, Tel. 05651-2277446

Landhotel, Gemeindegaststätte, Am Anger 1,
37281 Wanfried-Altenburschla, Tel. 05655-9234-0

Biohotel »Werratal«, Buschweg 40,
34346 Hann. Münden-Laubach, Tel. 05541-9980



Die Direktvermarktung des »Meißner-Lamm« betreibt die Familie selbst. Erhältlich sind ganze Lämmer, halbe Lämmer oder vakuumierte Teilstücke bei Familie Timmerberg, Kirchrain 4, 37242 Bad Sooden-Allendorf OT Dudenrode, Tel. 05604-7958, Vorbestellung ist sinnvoll.

Das bieten wir Ihnen:
Schmackhaftes Meißner-Lammfleisch!
Erlebnis-Führungen und Vorträge zum Handwerk der Hüteschäferei!
Den Erhalt und die Weiterentwicklung des Biotopverbundes in einer einzigartigen Kulturlandschaft auf und um den Meißner!



Hüteschäferei Timmerberg

► Das Meißner-Lamm und die Naturpark-Küche

Die in der Herde aufwachsenden Lämmer kommen als »Meißner-Lamm« auf den Tisch der heimischen Gastronomie. Naturpark-Küche-Gastronomen bevorzugen Lämmer aus der Hüteherde, weil sich das Weiden auf kräuterreichen Wiesen in einem ganz besonders schmackhaften und fettarmen Fleisch auswirkt. Lammfleisch ist zudem noch zart, reich an Spurenelementen und zeichnet sich durch einen hervorragenden Geschmack aus. Es lässt sich braten, grillen, schmoren, dünsten und backen, einfach vielseitig zubereiten. Die Meißnerlämmer wachsen 6 bis 10 Monate unter Sonne, Wind und Regen in der Herde auf und haben dadurch viel Bewegung. In Zeiten der Massentierhaltung verwirklicht die Hüteschäferei eine artgerechte Haltung. Das Meißner-Lamm gelangt auf kurzem Weg zum Verbraucher.



Weitere Informationen, Terminvereinbarung und Buchung

► Hüteschäferei
Familie Timmerberg
Kirchrain 4, 37242 Bad Sooden-Allendorf OT Dudenrode
Tel./Fax 05604-7958



► Informationsbüro
Naturpark Meißner-Kaufunger Wald
Wolfroder Str. 4a, 37297 Berkatal
Tel. 05651-952125
info@naturparkmeissner.de
www.naturparkmeissner.de



Hüteschäferei Timmerberg



Naturpark Meißner-Kaufunger Wald



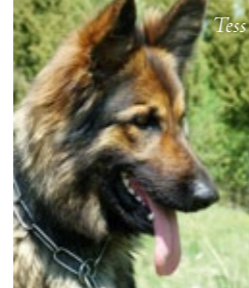
Fotos: ©M. Lenarduzzi, ©A.Laun, ©Familie Timmerberg, ©Dalmatin.o - fotolia.com, ©H. P. Bollinger - pixelio.de
Gestaltung: Grafikatelier Köhler, Eschwege



Wanfrieder Weidelamm

► Schäferei und Naturschutz

An einem Spätsommertag im Jahr 1995 stand die Herde der Hüteschäferei Timmerberg in der Sonne. Der Naturschutzbeauftragte Marco Lenarduzzi begann mit Schäfer Meinolf Timmerberg Pläne zu schmieden. Wie könnte dieses herrliche Land noch schöner und blütenreicher werden? Wie könnte aus der verbuschten Kulturlandschaft, die von den Schafen bis dahin nicht beweidet werden durfte, wieder ein artenreiches Offenland werden? Wie könnte hier wieder ein dauerhafter Lebensraum für seltene Pflanzen und Tiere geschaffen werden? Die Lösung war ein Beweidungskonzept, das schließlich 1997 umgesetzt wurde. Seitdem beweidet die Schafherde regelmäßig dreimal im Jahr die Naturschutzgebiete Kriplöcher und Hielöcher bei Frankershausen, zieht hinauf zu den Bergwiesen des Naturschutzgebietes auf dem Meißner, über das Naturschutzgebiet Bühlchen bei Weißenbach, vorbei an Dudenrode zu den Streuobstwiesen bei Witzenshausen. Sieben bis acht Tonnen Grün sind für eine Herde pro Tag nötig. Bevor die Tiere in die Nachtpferche außerhalb der Magerrasen kommen, dürfen sie sich nach »leckerer Magerrasen-Kräuterdiät« auf einer »saftigen Weide« noch mal richtig satt fressen. Ein ausgeklügeltes System der mosaikartigen Beweidung, die an die unterschiedlichen Bedürfnisse der ökologisch wertvollen Flächen angepasst ist, hat sich inzwischen sehr bewährt.



Tess



Arnika

Die Regeneration und der Erhalt der Halbtrocken- und Borstgrasrasen im Bereich des Meißners und seinem Vorland mit seltenen Arten, wie Frauenschuh, Fliegen-Ragwurz, verschiedenen Knabenkräutern, der Prachtnelke, der Arnika und vielen anderen ist gelungen. Gleichzeitig werden die Lebensräume für viele Insekten und Schmetterlinge sowie den Neuntöter, den Raubwürger, den Baumpieper und den Rotmilan auf dem Hohen Meißner bzw. im nördlichen und östlichen Vorland erhalten. Viele weitere Pflanzen und Tiere profitieren von der wieder eingeführten Hütebeweidung durch die Schafherde. Bis heute haben schon viele Menschen die einzigartigen Halbtrockenrasen und Karstgebiete in Berkatal bestaunen und genießen können.



Schwalmenschwanz



Golddistel und Wacholder



Leineschaf

► Schafe als Landschaftsgestalter

Schafe formen die Landschaft gleich in mehrfacher Hinsicht: Bestimmte Pflanzen werden bevorzugt, andere weitgehend verschmäht (Thymian und Dost oder Golddistel und Wacholder) so bildet sich eine standorttypische Pflanzengesellschaft. Durch den Tritt der Klauen wird kleinflächig der Boden freigelegt, konkurrenzschwache seltene Arten haben eine Chance zu keimen. Früchte bleiben am Fell und zwischen den Klauen haften und werden auf andere Flächen verfrachtet. So kommt es zu einem genetischen Austausch zwischen den inselartig in der Landschaft liegenden Hutungen.



► Besuche bei der Herde – geführte Wanderungen

Was so idyllisch aussieht, ist oft harte Arbeit und ohne seine gut ausgebildeten deutschen Schäferhunde wäre die Arbeit des Hüteschäfers nicht zu schaffen. Wie das alles funktioniert und ob immer alles so funktioniert, das kann man auch selbst erleben – zum Beispiel, wenn man zu Gast beim Schäfer ist. Die Hüteschäferei Timmerberg bietet Führungen für Gruppen an. Dabei erleben Besucher das interessante Zusammenspiel zwischen Schäfer, Hunden und Herde – und das alles in der einzigartigen Landschaft des Naturparks Meißner-Kaufunger Wald. Eine rund 1,5 Std. dauernde Führung gibt es nach Voranmeldung für Gruppen (bis 40 Personen) unter 05604-7958. Erwachsenengruppen zahlen ab 50 €, Kindergruppen ab 25 €. Monika Timmerberg hält nach Absprache auch Vorträge und zeigt herrliche Bilder von Landschaft und Schafherde, Preis ab 40 €.

In Zusammenarbeit mit dem Naturpark Meißner-Kaufunger Wald werden geführte Wanderungen angeboten. Diese verlaufen über das Bühlchen, auf dem Premiumweg 8 – Bühlchen und Heiligenberg oder in die Hie- und Kriplöcher. Im Sommer geht es hinauf zu den bunten Bergwiesen des Hohen Meißners. Die geführten Genusswanderungen finden ihren Abschluss auf Wunsch mit lecker zubereitetem Bio-Meißner-Lamm der Hüteschäferei im Rahmen der Naturpark-Küche. Den Veranstaltungskalender des Naturparks Meißner-Kaufunger Wald erhalten Sie unter 05651-952125 oder auf der Homepage www.naturparkmeissner.de

► Vom Aussterben bedroht

Gleichrangig neben dem Erhalt der Kulturlandschaft geht es auch um den Erhalt der Hüteschäferei, einem heute praktisch ausgestorbenen Handwerk, und dem Leineschaf, einer alten Schafrasse, die an die örtlichen Gegebenheiten des Meißners bestens angepasst ist. Die Leineschafrasse hat Vorteile gegenüber dem Merinoschaf. Sie hat keine oder kaum Wolle an Beinen und Kopf, so dass das Leineschaf beim Weiden an verzweigtem Buschwerk oder am Wacholder weniger hängen bleibt. Außerdem ist die Wolle des Leineschafes robuster und trocknet nach einem Regen viel schneller. Deshalb wird die ehemals reine Merinoschafherde durch Kreuzung mit Leineschafböcken allmählich in eine Leineschafherde umgewandelt. Die Hüteherde ist das ganze Jahr draußen unterwegs. In der Herde der Hüteschäferei Timmerberg befinden sich 500-600 Muttertiere mit ihrem Nachwuchs.