



## Heimat, die man schmeckt

Ihre Heimat ist der **Obere Salenhof**. Für den dritten Teil unserer Reihe der heimischen Lieferanten vom Lädle treffen wir Schäfer **Dan Blumer** zusammen mit seiner Tochter **Ava Wolf**. Zwischen Schienen und Wangen führen sie bereits in dritter Generation die **Bio-Schäferei** auf dem Oberen Salenhof.

Seit ca. zwölf Jahren erweitert die Familie das Wurstangebot im Lädle um ihre ganz besonderen Köstlichkeiten vom Schaf. Aber dazu später mehr.



Der Arbeitstag des hiesigen Schäfers beginnt mit der Kontrolle der Herden auf den Weiden rund um den Oberen Salenhof. Er hält mehrere Schafrassen, darunter Merinoschafe aber auch ausgesprochen gute Fleischrassen wie Schwarzkopfschafe, Texelschafe und Berrichons du Cher.



Immer morgens und abends schaut er nach dem Rechten, denn bei rund 280 Mutterschafen, die das ganze Jahr über trächtig werden können, gibt es immer wieder Überraschungen. Die Lämmer kommen ganz natürlich auf der Weide zur Welt und bleiben dann so lange bei ihrer Mutter in der Herde, bis sie ein Gewicht von ca. 25-30 kg erreicht haben.



Um die Weihnachtszeit, wenn die Weiden nicht mehr genügend Futter bieten, ziehen die Herden in den Stall und bleiben bis Ostern dort. Während der kalten Jahreszeit zehren sie dann von den im Hochsommer angelegten Vorräten an Grassilage, Heu und Emd.



Einmal pro Woche wird auf dem Oberen Salenhof geschlachtet. Da die Tiere nicht transportiert werden müssen, erfolgt die Schlachtung äußerst stressfrei, was wiederum der Qualität des Fleisches zugutekommt. Die Schlachtung wird von Schäfer Dan Blumer selbst durchgeführt. Von der Metzgerei Engler wird das frische Fleisch zu feinen Wurstspezialitäten wie Landjäger, Lyoner, Salami oder Schinken vom Schaf weiterverarbeitet.

Alle Produkte finden sie auch im Sortiment des Lädenes.

**Probieren Sie doch mal!**