



**Gwenaëlle Garreau-Richter und ihr Mann Felix** mit ihren beiden Kindern Remy und Merle und ihren schwarzen ostfriesischen Milchschaafen.

FOTO: PER SCHRÖTER

## Käsen wie in Frankreich

### Hilgershäuser Familie hält seltene Ostfriesische Milchschafe

VON PER SCHRÖTER

**Hilgershausen** – Das Ostfriesische Milchschaaf ist eine der weltweit am weitesten verbreitete Milchschafrasse. Schafe mit schwarzem Farbschlag dieser als sehr widerstandsfähig und anpassungsfähig geltenden Rasse sind allerdings vom Aussterben bedroht.

Ein guter Grund für Gwenaëlle Garreau-Richter und ihren Mann Felix, in ihrer kleinen Milchschaferie „La Petite Bergerie“ für die Herstellung ihres Schafskäses die Milch genau dieser schwarzen ostfriesischen Milchschafe zu verwenden.

Seit drei Jahren verarbeitet die in Konstanz geborene Gwenaëlle Garreau-Richter in ihrer eigenen Käserie in Hilgershausen Schafsmilch zu Käse. „Zunächst war das nur für den Hausgebrauch“, sagt die 32-Jährige.

Gelernt hat die zweifache Mutter das Handwerk in Frankreich, wo sie auch ihre Wurzeln hat. „Zwischen Abitur und Studium und dann

immer wieder während der Semesterferien war ich dort und habe in verschiedenen abgelegenen ländlichen Regionen das faszinierende Handwerk des KäSENS, des Handmelkens und der Schafhaltung erlernt“, sagt Garreau-Richter, die in Witzenhausen ökologische Agrarwissenschaften studiert hat. Und auf diese Weise arbeitet sie auch heute in ihrer Milchschaferie.

Dass sie sich bei der Wahl der Schafrasse ausgerechnet für das schwarze ostfriesische Milchschaaf entschieden hat, habe einen einfachen Grund gehabt. „Ich mag die extrem menschnahe, anhängliche und neugierige Art der Tiere“, sagt Garreau-Richter. Sie seien zwar etwas kleiner und leichter als das weitverbreitete weiße ostfriesische Milchschaaf und gäben auch etwas weniger Milch, aber das habe sie gerne in Kauf genommen. Und weil einer der bundesweit nur noch vier Züchter dieses Farbschlages aus Duderstadt kommt, habe sie sich dort seinerzeit

drei Tiere besorgt. Inzwischen ist die Herde auf 40 Schafe angewachsen – inklusive Nachwuchs – und seit Anfang des Jahres betreibt Gwenaëlle Garreau-Richter ihre kleine Schäferei im Hauptberuf.

„**Ich lege großen Wert auf die Naturbelassenheit meiner Produkte.**“

Gwenaëlle Garreau-Richter  
Käserin

„Das Besondere an unserem Käse ist, dass er sehr handwerklich mit wenig technischen Hilfsmitteln und ausschließlich nach französischen Rezepten hergestellt wird“, sagt sie. Und weil in Frankreich pasteurisierte Milch verpönt sei, arbeite auch sie nur mit der Rohmilch der Schafe.

„Ich lege großen Wert auf die Naturbelassenheit meiner Produkte“, sagt die Milchschaferin, die ihre Tiere zwei-

mal täglich von der Weide zum Hof treibt und dort von Hand melkt. Unterstützung bekommt Garreau-Richter von ihrer Mutter und von ihrem Mann Felix, „der mir eine ganz wichtige Stütze ist und mir trotz seines Ganztagsjobs sehr viel Arbeit abnimmt“.

Ziel des Ehepaares ist es, mit „La Petite Bergerie“ einen möglichst autarken, im ökologischen Kreislauf wirtschaftenden Betrieb zu erreichen. „Uns ist es besonders wichtig, dass die gesamte Wertschöpfungskette von der Geburt der Lämmer über das selbst angebaute Futter und die Milchverarbeitung bis hin zur Vermarktung in den eigenen Händen liegt“, sagt Gwenaëlle Garreau-Richter. Deshalb solle der Betrieb auch „bewusst klein bleiben“.

Kaufen kann man ihren Käse direkt auf ihrem Hof in Hilgershausen sowie in Witzenhausen auf dem Bio-Feierabendmarkt und seit Neuestem auch im „Schachtelhalm“.

[lapetitebergerie.de](http://lapetitebergerie.de)