

Das Programm am Schauring

- 10:50 Bauernchor
- 11:00 Eröffnung
- 11:30 Präsentation von Rasseschafen
- 12:00 Hütevorführung mit Hunden
(gegenüber des Schaurings)
- 12:30 Filzen
- 13:00 Schafe scheren und Klauenpflege
- 13:30 Bauernchor
- 14:00 Präsentation von Rasseschafen
- 14:30 Spinnen und Kardieren
- 15:00 Hütevorführung mit Hunden
(gegenüber des Schaurings)
- 15:30 Herstellung von Bratwurst
- 15.45 Sang&Klang Kinderchor aus Much
- 16:00 Milch und Schafkäse
- 16:30 Präsentation von Rasseschafen
- 17:00 Schafe scheren und Klauenpflege
- 17:30 Präsentation aller teilnehmenden
Schafrassen

Der 1. Bergische Schäfertag wird
veranstaltet von:



Arche Gruppe Bergisch Land e.V.

10. Mai 2009

1.

**Bergischer
Schäfertag**

**im Freilichtmuseum
Lindlar**

Die grösste Schafschau
im Bergischen Land
gemeinsam mit der
Tierkinder-Ausstellung



Das **Bergische Land** ist eine herausragende Schafregion in Nordrhein-Westfalen. Allein im Oberbergischen Kreis werden rund 10.000 Schafe gezüchtet. Die Region zwischen Wupper und Sieg gilt als eines der Zentren der Landschaftszucht.

Schwarzkopfschaf



Bentheimer Landschaft



Mit ihren Schafen tragen die Schäfer ganz wesentlich dazu bei, dass das Bergische Land seinen typischen Charakter behält. Vielfach kleinräumig strukturiert, von zahlreichen Bachtälern durchzogen, Streuobstwiesen und typisch Bergische Dörfer - das macht unter anderem den Charme des Bergischen Landes aus.

Bergische Schäfer:

- pflegen die heimische Landschaft - besonders wichtig sind sie für den Erhalt von Streuobstwiesen, Bachtälern und Heidelandschaften.
- sind vielfältig - im Bergischen Land überleben viele vom Aussterben bedrohte Schafrassen.
- stärken den Tourismus und steigern den Erholungswert - mit ihren Schafen erhalten sie den abwechslungsreichen Charakter des Bergischen Landes.
- bieten hochwertige Nahrungsmittel und andere Schafprodukte wie Wolle und Felle.

Weißehörnnte Heidschnucke



Auch Sie können die heimische Schafhaltung fördern, indem Sie die Angebote Bergischer Schäfer nutzen, heimisches Lammfleisch ebenso genießen wie die anderen Schafprodukte.