



5. Nationale Schafhirtinnen und Schafhirtentagung

Vorträge aus der Praxis, Workshops zum Mitmachen und Vernissage Handbuch Schafalp

In diesem Erfahrungsaustausch können sich Schweizer Schafhirtinnen und Schafhirten über die neusten Entwicklungen rund um die Themen Behirtung und Schafsommerung informieren. Nach den Fachinputs am Vormittag, erhalten sie am Nachmittag die Möglichkeit, sich in Kleingruppen in ausgewählte Themen zu vertiefen.

Datum: Freitag, 09. Mai 2025, 09.45 Uhr – 17.00 Uhr

Ort: Biolandbau Guggenbühl, CH-8308 Illnau ZH

Kursleitung: Riccarda Lüthi, AGRIDEA (riccarda.luethi@agridea.ch)

Andrea Sulig, AGRIDEA (andrea.sulig@agridea.ch)

Kursnummer: 25.041

Ziele: Die Teilnehmenden:

- erfahren Neues zum Thema Schafhaltung, Tiergesundheit und Schafhirt/innen in der Schweiz;
- erhalten einen Einblick in die Alpbewirtschaftung mit Ziegen
- tauschen sich aus und knüpfen Kontakte, von Neueinsteigenden bis Profis
- erhalten in den Workshops die Möglichkeit, sich praxisnah mit der Mehrfachnutzung (Fleisch-Wolle-Milch) des Schafes auseinanderzusetzen.

Zielpublikum: Schafhirt/innen in der Schweiz; Alpbewirtschaftler/innen; landwirtschaftliche Berater/innen; Fachleute Alpbewirtschaftung

Inhalt:

- Aktuelles zur nationalen Moderhinkesanieuerung
- Hirtenalltag – Umgang als Hirt-In mit dem Herdenschutzkonzept
- Sicherheit am Berg
- Workshopthemen: Mehrfachnutzung Schaf: Fleisch, Wolle, Milch
- Buchvernissage «Handbuch Schafalp»

Freitag, 9. Mai 2025

09.30	Eintreffen, Kaffee und Gipfeli
09.45	Begrüssung, Ziele, Programm <i>AGRIDEA</i>
10.00	Nationale Moderhinkesanie rung <i>Sven Dörig</i>
10.30	Hirtin mit HS Konzept <i>Sara Müri</i>
10:50	Sicherheit am Berg- 4*4 der Schafalp <i>Kasimir Schuler</i>
11.15	Schafe und Ziegen auf der gleichen Alp <i>Bruno Zähler</i>
11.45	Ziegen gegen die Verbuschung <i>Tabea Baumgartner</i>
12.10	Mittagessen
13.45	Vorstellung Schaffhirt*innenlehrgang AT <i>Maria Naynar</i>
14.00	Workshops – Rotierende Gruppen, jeweils 35` <ul style="list-style-type: none">• Thema 1: Ablauf Schlachtung, Lammfleisch zer teilen und nutzen <i>André Bühler (Regionale Metzgerei Appenzell)</i>• Thema 2: Wollverarbeitung <i>Claudia Raimann (Fell-Gerberin, Schafhalterin)</i>• Thema 3: Milchschafe/ Schafmilchprodukte <i>Sandra Igl (Käserin und Alphirtin)</i>
15.45	Vernissage Handbuch Schafalp <i>Autoren Team</i>
16.00	Apéro
17.00	Ende der Tagung/ Ausklang auf dem Hof

Praktische Informationen

Kosten

Die Kurspauschale von CHF 30. – werden in Rechnung gestellt.

Direkt vor Ort zu bezahlen

Die Verpflegungspauschale CHF 45.- (inkl. Kaffi, Gipfeli, Mittagessen)

Anmeldung und Anmeldefrist

[25.041](#)

Mit der Anmeldung akzeptieren Sie die allgemeinen Geschäftsbedingungen der AGRIDEA. Sie finden diese unter <https://www.agridea.ch/de/allgemeine-geschaeftsbedingungen>.

Informationen

+41 (0)52 354 97 30

kurse@agridea.ch

Abmeldung

Bis eine Woche vor Kursbeginn ist eine Stornierung der Anmeldung ohne Kostenfolge.

Für spätere Abmeldungen wird die Kurspauschale in Rechnung gestellt.