

Ausgabe: Diepholz

Erscheinungstag: 20.02.2016

Seite: 15



Seit mehr als 40 Jahren setzt sich der 80-jährige Jan Teerling aus Sulingen (links) mit seiner annähernd 1 500-köpfigen Diepholzer Moorschnuckenherde im Naturraum Diepholzer Moorniederung für die Pflege der weitläufigen Moor- und Heideflächen ein.



Seit mehr als 40 Jahren setzt sich der 80-jährige Jan Teerling aus Sulingen (links) mit seiner annähernd 1500-köpfigen Diepholzer Moorschnuckenherde im Naturraum Diepholzer Moorniederung für die Pflege der weitläufigen Moor- und Heideflächen ein.

# Landschaftspfleger mit Biss

Jan Teerling informiert am 12. März über die Moorschnucke im Fachzentrum

**STRÖHEN** ■ Vor mehr als 40 Jahren übernahm der Bäckermeister Jan Teerling aus Sulingen vom letzten Schäfer im Neustädter Moor dessen kleine Moorschnuckenherde. Er wusste schon damals um die große Bedeutung der Schafhaltung zum Erhalt der weitläufigen Moor- und Heidegebiete in der Region.

1975 begann das Ehepaar Teerling mit Unterstützung der Bezirksregierung in Hannover, am Rande des Moores in Ströhen seinen Schäferhof aufzubauen. Seitdem setzt der heute 80-jährige auf seinem Vollerwerbsbetrieb die alte Tradition der Bauernschäferei fort und trägt in hohem Maße dazu bei, dass die vom Aussterben bedrohte älteste Schafrasse in der Region erhalten geblieben ist.

Jan Teerling hat durch seine engagierte Arbeit in den zurückliegenden 42 Jahren ein Stück der Geschichte des Neustädter Moores im Naturraum Diepholzer Moorniederung mitgeschrieben.

Das weiß auch Reiner Kowarik, der neue Leiter des Europäischen Fachzentrums für Moor und Klima

(EFMK) in Ströhen. Er hat Jan Teerling für Sonnabend, 12. März, um 16 Uhr zu einem Vortrag zum Thema „Moorschnucken – Landschaftspfleger mit Biss“ mit anschließender Diskussion in den großen Vortragssaal der „Moorwelten“ eingeladen. Danach haben alle Zuhörer die Möglichkeit, sich das zuvor Gehörte im Bistro bei einem Moorschnucken-Büfett im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen zu lassen.

## Viele alte Dias zum Vortrag

Jan Teerling zeigt zu seinem Vortrag viele alte Dias. „Das älteste Foto stammt aus dem Jahre 1905 aus dem Bereich Freistatt“, wendet sich der Redner insbesondere an ältere Zuhörer. „Zu sehen sind auch Bilder anderer Schäfer aus früheren Zeiten“, ergänzt Teerling. Angegliedert ist dem Vortragsnachmittag eine kleine Bilderausstellung mit alten Fotos in Farbe und Schwarz/Weiß.

Anmeldungen für den Vortrag (mit oder ohne abendliches Büfett) können unter

05774/9978220 oder online unter [info@moorwelten.de](mailto:info@moorwelten.de) vorgenommen werden. Der Eintrittspreis für den Vortrag (ohne Essen) beträgt neun Euro. Im Eintrittspreis ist auch ein Besuch der Ausstellung in den Moorwelten enthalten.

Teerling wird in seinen Ausführungen nicht nur auf die Entstehungsgeschichte seines Schäferhofes eingehen, sondern auch über die Bedeutung der alten Haustierrasse für die Menschen in der Region sprechen. „Die ländliche Bevölkerung war früher auf die Moorschnucken angewiesen. Die Wolle wurde zu Kleidung verarbeitet, aus der Haut sind Schuhe entstanden, und das Fleisch diente den Menschen als Nahrung“, sagt Teerling.

Erst viel später habe sich herumgesprochen, dass das Fleisch wegen seines würzigen Wildgeschmacks als Delikatesse gilt. Die Diepholzer Moorschnucke sei bereits mehrfach von Spitzenköchen und Feinschmeckern ausgezeichnet worden. „Aufgrund der besonderen Haltung ist das kräftig rote und fettarme Fleisch von herausragender

Qualität und hebt sich im Geschmack deutlich von anderen Schafzuchten ab“, so der Experte. „Moorschnuckenfleisch ist ein Imageträger unserer Region und wegen seines hohen Anteils an Omega-3-Fettsäuren ernährungspsychologisch sehr wertvoll“, ergänzt er.

Als Gütesiegel sieht Teerling die 1997 von der EU an die Arbeitsgemeinschaft Diepholzer Moorschnucke für die Haltung der Landschaftsrasse vergebene geschützte Ursprungsbezeichnung „g.-U.-Schutz“. In der Arbeitsgemeinschaft sind die Schäferei Ulenhof im Rehdeener Geestmoor, der Schäferhof in Stemshorn, die Schäferei Naturschutz Freistatt und sein eigener Schäferhof zusammengeschlossen. „Diese Auszeichnung ist jetzt in Gefahr, befürchtet der 80-jährige, „weil es in der Region keinen Schlachthof mehr gibt und daher nicht mehr alle Voraussetzungen für das Siegel erfüllt werden.“ Die geschützte Ursprungsbezeichnung gilt nur für Rassen, die in einer Region geboren, aufgewachsen, geschlachtet und vermarktet werden, betont Teerling.