

Di., 25.08.2015

10. Schaftag in Wechte **Eine Herde und vieles mehr**



Die Hauptdarsteller: Schäfer Jürgen Schienke mit seinen Tieren. Foto: --

Lengerich -

Natürlich, die Schafe dürfen beim Schaftag in Wechte nicht fehlen. Doch Besuchern wird auch bei der zehnten Auflage der Veranstaltung noch eine Menge mehr geboten.

Ein Schaf namens Karl-Theodor, gedrechselte Kunstwerke aus Holz, Flachsenbau und Leinenherstellung, Oldtimer-Trecker, ein attraktives Kinderprogramm und nicht zu vergessen der selbst gebackene Kuchen der Wechter Frauen erwartet die Besucher des Schaftages am Sonntag, 6. September.

Zum zehnten Mal findet die beliebte Großveranstaltung mit einem Programm für Jung und Alt auf dem Gelände des Landgasthofes Prigge in Wechte, Brochterbecker Straße 60, statt. Veranstalter sind die ANTL (Arbeitsgemeinschaft Naturschutz Tecklenburger Land), der Stadtmarketingverein „Offensive“, die Ig Teuto, die Oldtimerfreunde Wechte und der Trägerverein der Bodelschwingh-Kirche.

Begonnen wird der Schaftag wieder um 10 Uhr mit einem plattdeutschen Gottesdienst in der Bodelschwingh-Kirche. Für viele sicher ein Höhepunkt: Um 11.30 Uhr zieht die Herde der Bentheimer Landschaft mit ihrem Schäfer Jürgen Schienke an der Spitze durch Wechte. Sie gab der Veranstaltung den Namen. Der Schäfer

steht den ganzen Tag über mit der Herde auf einer Wiese in der Nähe des Megalithgrabes und beantwortet gerne Fragen von Besuchern, teilen die Veranstalter mit.

Bei einer Schafzähl-Aktion können interessante Preise gewonnen werden. Kinder können Nistkästen bauen und Wolle filzen, malen, auf einer Strohburg herumtollen und auf einem Pony reiten. Die Spinn- und Strickgruppen der Heimatvereine Leeden und Lengerich führen vor, wie die Schafwolle verarbeitet wird. Informationen über alte Apfelsorten, naturnahes Gärtnern, Basteln mit Naturmaterialien und die Imkerei bieten Fachleute an. Im Hunsche-Archiv im Gasthof Prigge können Interessierte in den Geschichtsschätzen des bekannten Heimatforschers stöbern.

Kulinarische Köstlichkeiten aus dem Tecklenburger Land serviert die Küche des Landgasthofes. Aber auch Spezialitäten wie Eiskuchen und Ziegeneis können an Ständen genossen werden, nicht zu vergessen die bekannten Schafbratwürstchen.

Wie wird Flachs zum Leinen? Ein Vortrag wie auch praktische Vorführungen weihen ein in die Geheimnisse der Leinenproduktion, die früher ein wahrer Segen für die hiesige Region war.

Der Abtrieb der Schafherde gegen 17 Uhr beendet das Programm des Schaftages dann offiziell.