



Arche - Schäferei

WOLLE & KRAUT

VERENA HAUSMANN



UNSERE SCHÄFEREI

Ein Betrieb für zeitgemäßes, regionales Wirtschaften.
Und auch eine Arche für Mensch und Tier.

DAS ALPINE STEINSCHAF

Ein robuster Allrounder mit sanftem Wesen.

PRODUKTE UND VERMARKTUNG

vom Alpinen Steinschaf – Qualität und Beziehung.

UNSER VORHABEN

Aufbau einer modernen Schafhaltung und
Vermarktung mit Alpinen Steinschafen.



Unsere
INFORMATION
für Anleger von
Genussrechten

UNSERE SCHÄFEREI -

Ein Betrieb für zeitgemäßes, regionales Wirtschaften.

Und auch eine Arche für Mensch und Tier.



Die Arche-Schäferei Wolle & Kraut in Seeshaupt am Starnberger See wird von mir, Verena Hausmann, gemeinsam mit meinem Mann Martin und unseren drei Töchtern als Familienbetrieb geführt. Vor einigen Jahren haben wir begonnen, Alpine Steinschafe zu halten und haben bald gemerkt, daß das Leben mit den Tieren unsere ganze Freude ist. Unsere Herde umfasst ca. 30 Mutterschafe, die Jungtiere und eine Gruppe Zuchtböcke.

So hat sich Stück für Stück ein kleines Unternehmen mit vielen wertschätzenden Partnerschaften in der Region entwickelt. Wir folgen bei unserem Tun unserer Leidenschaft und unseren Herzen. Wir geben das im Kontakt zu unseren Kunden und zu den Menschen, die die Tiergestützten Angebote am Hof wahrnehmen, weiter.

Die Schafe leben bei uns fast ganzjährig artgerecht auf den Weiden, überwiegend auf Streuobstwiesen und extensiven Randlagen.

Uns ist ein schonender Umgang mit der Natur wichtig. Wir bewirtschaften die Weideflächen mit den Schafen möglichst nachhaltig, was bedeutet,

daß wir keine Dünge- und Spritzmittel verwenden. Wir passen die Beweidung so an die Flächen an, daß wir den Boden schonen und die Artenvielfalt fördern.

Uns liegt besonders am Herzen, zu zeigen, daß kleinbäuerliche, naturnahe Landwirtschaft möglich ist und mit dieser Wirtschaftsweise Einkommen erzielt werden kann. Mit dieser Art zu wirtschaften wollen wir außerdem einen Beitrag leisten, um nachhaltige Produktions- und Lebensbedingungen auch für nächste Generationen zu schaffen.

Die Schäferei ist für uns eine Arche für Mensch und Tier, ein Unternehmen für zeitgemäßes, Ressourcen schonendes Arbeiten. Hier dürfen eine alte, seltene Tierrasse und Menschen, die in den unterschiedlichsten Lebenslagen von der Nähe zu den Alpen Steinschafen profitieren können, einen Platz bekommen.





DAS ALPINE STEINSCHAF

Ein robuster Allrounder mit sanftem Wesen.



Das Alpine Steinschaf wird von der BLE (Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung) auf der „Roten Liste“ unter „Erhaltungszustand“ geführt. Die GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.) stuft diese Rasse auf der Roten Liste in die Kategorie II (stark gefährdet) ein. Derzeit gibt es noch einen Bestand von etwa 950 eingetragenen Herdbuchtieren.

Diese Schafe stellen eine eher kleine und feingliedrige Rasse des Alpenraums dar, deren Ursprünge sich direkt auf das neolithische Torfschaf zurückführen lassen. Das Steinschaf zeichnet sich durch seine Robustheit sowie eine sehr gute Fruchtbarkeit aus. Die Tiere sind optimal an die klimatischen Bedingungen der Alpenregion angepasst.

Im Vergleich zu anderen Rassen, wie etwa dem Krainer Steinschaf, liefert das Alpine Steinschaf verhältnismäßig wenig Milch, dafür aber in bester Qualität. Das Fleisch zeichnet sich durch eine ideale Marmorierung, wenig Fett und einen milden, wildartigen Geschmack aus.

Seit 2013 ist das Alpine Steinschaf Arche-Passagier bei SlowFood, einer weltweiten Organisation, die für bewusstes und regionales Essen wirbt.

Die Wolle ist mischwollig und kann durch ihre etwas gröbere Qualität sehr gut zum Filzen und Walken verwendet werden. Aber auch Kleidung und andere Gebrauchsgegenstände wie Bettdecken lassen sich wunderbar aus dem Vlies herstellen. Besonders ins Auge sticht dabei die große Farbenvielfalt der Wolle.

Das Alpine Steinschaf ist von Natur aus Menschen sehr zugewandt, zutraulich und sanft. Es ist daher auch in der Tiergestützten Arbeit idealer Partner.

Steinschafe sind auf Grund Ihrer Genügsamkeit, der guten Futtermittelverwertung und einem breiten Futterspektrum (auch Unkräuter und Gehölzaufwuchs) bestens dafür geeignet, in der Landschaftspflege auf extensiven Standorten eingesetzt zu werden.









PRODUKTE UND VERMARKTUNG des Alpenen Steinschafes. Qualität und Beziehung.

Auf unserem Betrieb werden jedes Jahr etwa 30 bis 40 Lämmer geboren, die wir als Zuchtschafe verkaufen oder vermarkten. Vernetzt mit vielen kleinen Züchtern erwerben wir für unsere Direktvermarktung zusätzlich Lämmer, die dann bei uns im Betrieb aufwachsen. Eine Zusammenarbeit mit fairen Preisen für die Züchter ist uns dabei wichtig. Mit Gastronomen und Initiativen, wie beispielsweise der Genussgemeinschaft Städter und Bauern und SlowFood Pfaffenwinkel, kooperieren wir, um eine wertschätzende Vermarktung unserer hochwertigen Produkte aufzubauen.

Dazu gehört für uns auch ein sorgsamer Umgang mit allem, was ein Schaf hergibt: Wir lassen die Felle gerben, verarbeiten die Wolle, produzieren feine Schafmilchseifen und stellen Düngepellets her. Regionale Metzger übernehmen die tiergerechte Schlachtung und professionelle Verarbeitung. Es werden in Handarbeit allerlei Köstlichkeiten aus unserem Lammfleisch hergestellt, wie Würste, Schinken und Einkochtes. All diese Erzeugnisse werden regional vermarktet oder von uns auf Märkten verkauft.

Über das von uns angebotene Lamm-Leasing können unsere Kunden halbe und ganze Lämmer, küchenfertig zerlegt und abgepackt, beziehen. Auch das gegerbte Lammfell kann erworben werden.

Ein persönlicher Kundenkontakt ist uns besonders wichtig. Für alle Leasingpartner bieten wir auch Besuche bei den Schafen an, um Einblicke in unsere Arbeit und das Kennenlernen der Tiere zu ermöglichen.

So können wir Wissen und Hintergründe einer natur- und tierverbundenen Arbeitsweise vermitteln, die neben der Zucht auch die Vermarktung beinhaltet. Wir betrachten immer das Tierwohl und den Respekt vor dem Lebewesen als Grundlage unserer Arbeit.



UNSER VORHABEN:



Anschaffung mobiler Ställe

Wir planen die Anschaffung von Mobilställen. Diese werden variabel auf verschiedenen Weideflächen abgestellt und ersetzen ein festes Stallgebäude. Mobilställe sind flexibel und versiegeln keine weiteren Flächen. Sie bieten dennoch ganzjährig bei schlechtem Wetter, im Krankheitsfall oder Geburten genug Schutzraum für die Tiere. Bei Bedarf ausgestattet mit Solarpanelen, wird eine autarke, umweltfreundliche Energieversorgung, z.B. für Licht und Wärmelampen, ermöglicht.

Für die Schafe ist diese Haltungsform sehr gut geeignet. Ganzjähriger Zugang zu Weideflächen, Licht und Luft, dienen dem Wohlbefinden und sorgen für eine gute Gesundheit. Rassebedingt sind die Alpinen Steinschafe gut an unsere Witterungsverhältnisse angepasst und genießen das ganze Jahr den Aufenthalt im Freien.

Für den Transport der Tiere zwischen den Weideflächen wird die Anschaffung eines geräumigen Viehanhängers nötig.

Maßnahmen zum Herdenschutz

Was den Herdenschutz betrifft, stellt die ganzjährige Haltung in Offenställen eine besondere Herausforderung dar. Auch in unserer Region sind Wölfe inzwischen eine akute Gefährdung. Bisher gehören unsere Weideflächen noch keiner Förderkulisse an, was bedeutet, daß wir noch keine Schutzmaßnahmen von staatlicher Seite finanziert bekommen.

Da wir unsere Tiere dennoch sichern möchten und müssen, erproben wir den Einsatz von Lamas, die die Schafherde begleiten und schützen können. Dieser Schritt ergänzt die geplante Errichtung von noch besseren Schutzzäunen.

Mit den Lamas können zukünftig ebenso Wandertouren mit Kindern und Erwachsenen angeboten werden.



Verbesserung der Verkaufsmöglichkeiten

Ab dem Sommer 2022 wird ein Teil der Herde am Wieshof in Marnbach weiden. Dort haben wir die Möglichkeit, unsere Produkte im neu errichteten Hofladen anzubieten, was unsere Verkaufsmöglichkeiten sehr ausweitet. Für die Lagerung der Waren im Hofladen möchten wir einen Gewerbehöhlenschrank anschaffen.

Der Absatz der Produkte wird zusätzlich verbessert durch attraktive Marketingmaßnahmen und professionelle Unterstützung für die Öffentlichkeitsarbeit. Dafür wird ein Teil der Investitionssumme eingesetzt.

**Jetzt können
Sie sich
beteiligen –
und investieren
in eine
nachhaltige
Landwirtschaft.**

DAS FINANZIERUNGSPROJEKT



Geschäftsentwicklung

In der Vergangenheit konnten wir unseren Betrieb gut etablieren und möchten ihn mit der Anschaffung der Mobilställe weiter ausbauen. Wir lieben, was wir tun und möchten unsere Arbeit mit den Schafen mit dem gleichen Herzblut weiterführen wie bisher.

Wir sind Mitglied bei SlowFood und bei der Genussgemeinschaft Städter und Bauern. Über diese beiden Kanäle können wir ein breites Publikum erreichen und erhalten dabei zunehmende Unterstützung. Es freut uns besonders, wenn wir regional an einen Personenkreis verkaufen können, der unsere Ware wertschätzt und gleichzeitig Interesse für unsere Arbeit mitbringt. Unsere Produkte sind in der Regel ausverkauft.

Durch die Kooperation mit den vielen Kleinzüchtern können wir unser Angebot etwas erweitern, so dass sich die Investition auch lohnt.

Unser Angebot zur finanziellen Beteiligung

Wir emittieren Genussrechte in einer Gesamthöhe von **45.000 EURO**, um damit unser Vorhaben zu finanzieren.

Genussrechte sind ein Finanzierungsinstrument, das eine direkte finanzielle Beteiligung von Verbrauchern an einem Betrieb ermöglicht. Ab der Investitionssumme von 1000,- Euro können Sie sich an unserem Vorhaben beteiligen. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Konditionen. Sie als Anleger können sich zwischen den Varianten 1 oder 2 entscheiden.

Die detaillierten Konditionen des Genussrechts finden Sie in den Genussrechtsbedingungen auf einem gesonderten Informationsblatt.

Durch Ihre Beteiligung stärken Sie aktiv regionale Wirtschaftskreisläufe, den ökologischen Landbau und den Erhalt handwerklicher Traditionen.

Zwei Möglichkeiten Ihrer Beteiligung

	VARIANTE 1	VARIANTE 2
STÜCKELUNG	1000 €	1000 €
LAUFZEIT	Unbefristet	Unbefristet
ZINSSATZ	1,0 % p.a. (Auszahlung in EURO)	3,0 % p.a.* (mittels Warengutscheinen)
ÜBERTRAGBARKEIT	Genussrechte sind jederzeit auf andere Personen übertragbar bzw. verkaufbar, Basis für die Übertragung ist der Nominalwert.	
KÜNDIGUNG	Frühestens 6 Jahre nach Zeichnung zum Jahresende mit 12 Monaten Frist.	
FORMEN DER RÜCKZAHLUNG	Rückzahlung in Geld: Genussrechtsbetrag wird mit Wirksamwerden der Kündigung zurücküberwiesen. Rückzahlung in Gutscheinen: Rückzahlung des Genussrechtsbetrags erfolgt durch Warengutscheine über die Dauer von fünf Jahren jeweils zum Jahresanfang.	

* Warengutscheine können gegen Produkte und sämtliche Angebote und Leistungen der Arche Schäfferei Wolle & Kraut eingelöst werden.

WIE KOMMT IHRE BETEILIGUNG ZUSTANDE?

Sechs Schritte

Schritt 1:

Anfordern der Genussrechtsbedingungen und des Zeichnungsscheins bei Verena Hausmann, 82402 Seeshaupt, Telefon: 08801/914940, E-Mail: info@wollekraut.de

Schritt 2:

Durchsicht der Anlegerinformationen und der Genussrechtsbedingungen.

Schritt 3:

Zeichnungsschein ausfüllen, unterschreiben und per Post mit Sendenachweis schicken an Verena Hausmann, Herzogstandstr. 8, 82402 Seeshaupt

Schritt 4:

Verena Hausmann bestätigt die Annahme der Zeichnung durch Zusendung der Kopie des angenommenen Zeichnungsscheins.

Schritt 5:

Nach Erhalt des gegengezeichneten Zeichnungsscheins ist der gezeichnete Betrag innerhalb von 16 Werktagen auf das im Zeichnungsschein angegebene Konto von Verena Hausmann zu überweisen.

Schritt 6:

Verena Hausmann bestätigt den Zahlungseingang, sobald erfolgt und versendet ein Zertifikat. Es erfolgt der Eintrag ins Genussrechtsregister.



Gesetzlicher Risikohinweis

Der Erwerb dieser Vermögensanlage ist mit erheblichen Risiken verbunden und kann zum vollständigen Verlust des eingesetzten Vermögens führen.

Im Falle einer Insolvenz des Betriebes werden die Forderungen der Genussrechtzeichner erst nach den Forderungen aller nichtnachrangigen Gläubiger bedient. Außerdem können Rückzahlungen von Genussrechten sowie Zinszahlungen nur so lange verlangt werden, wie diese für unseren Betrieb keinen Grund für die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens herbeiführen. In diesem Fall würde sich die Auszahlung auf den frühestmöglichen Zeitpunkt verschieben, an dem der Betrieb wieder über entsprechende finanzielle Mittel verfügt (qualifizierter Rangrücktritt).

Für etwaige Verluste, die in Einzeljahren auftreten könnten, müssen Genussrechtszeichner nicht haften. Die Genussrechte können frühestens nach 6 Jahren zum Jahresende mit 12 Monaten Frist gekündigt werden. Wollen sich Anleger vorzeitig von ihren Genussrechten trennen, müssen sie dafür einen Käufer finden. Falls sich bei uns Kaufinteressenten melden, würden wir den Kontakt herstellen. Für den Fall des Verkaufs stellen wir Abtretungsformulare zur Verfügung.



ARCHE-SCHÄFEREI WOLLE&KRAUT

Verena Hausmann
82402 Seeshaupt
Telefon 08801 - 914940
info@wollekraut.de
www.wollekraut.de
Instagram und Facebook #wollekraut

Juli 2022