



**S**chleswig-Holstein hat kulinarisch viel zu bieten: Milchprodukte, Gemüse, Obst, Fisch und Fleisch aus regionaler Herstellung sind die Grundlage für die gute Küche im Norden. Viele der regionalen landwirtschaftlichen Erzeugnisse tragen das Gütezeichen „GEPRÜFTE QUALITÄT“ aus Schleswig-Holstein für besondere gute Produkte. Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein stellt jeden Monat typische Spitzenerzeugnisse des Landes vor, im Juli Spezialitäten von heimischen Rindern und Kühen: Milch, Käse und Braten.

## Von Rindern und Kühen

1,3 Milliarden Rinder grasen, muhen und wiederkäuen weltweit. Sie spenden Milch, Butter, Sahne und Käse und versorgen uns mit Steaks und Rouladen. Es war vor allem das Rind, das seit mehr als 10.000 Jahren als Haus- und Nutztier den Menschen auf seinem Weg von der Steinzeit in die Moderne begleitete. Besonders in Schleswig-Holstein wird das Rind bis heute geschätzt. Weiden doch 1.200.000 Rinder auf den saftigen Weiden zwischen den Meeren. Somit kommt auf jeden Bewohner fast ein halbes Rind. Rinder und Ochsen haben dauerhafte Spuren in Schleswig-Holstein hinterlassen. Die Ochsen und der Handel mit ihnen waren in der Geschichte des Nordens ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, förderten Wohlstand, Infrastruktur und Verkehr (Ochsenweg) und wurden gar zu einer Art Geburtshelfer der ländlichen Gastronomie. Entlang des Ochsenweges siedelten sich die ersten Gasthöfe an. Bis heute ist das gesunde und besonders geschmackvolle Rindfleisch des Nordens gefragt. Wer mag denn auch schon auf Spezialitäten wie Steak, Tafelspitz und Rinderbraten aus kontrollierter heimischer Produktion verzichten?

## Milch- und Käse-Spezialitäten

Schleswig-Holstein ist auch das Land, in dem die Milch fließt. 380.000 Milchkühe grasen auf den saftigen Weiden zwischen Nord- und Ostsee. Sagenhafte 2,4 Milliarden Liter Milch werden jedes Jahr im nördlichsten Bundesland gemolken. Mit anderen Worten: Jeder Schleswig-Holsteiner könnte täglich drei Liter Milch aus heimischer Produktion trinken. Trotz Preisdruck auf dem Weltmarkt (Stichwort Dumpingpreise) ist das „weiße Gold“ für das Agrarland Schleswig-Holstein unverändert von großer Bedeutung. Die Milchwirtschaft ist nach der Fleischwirtschaft der wichtigste Zweig der Landwirtschaft im Norden. Aus dieser gesunden Milch verarbeiten Betriebe der Käsestraße Schleswig-Holstein Butter, Quark, Frisch- und Weichkäse sowie gut gereiften Schnittkäse. Alle Betriebe arbeiten noch traditionell handwerklich. Sie produzieren reine Naturprodukte, in denen man die gute Luft, die saftigen Gräser und würzigen Kräuter der Weiden rausschmecken kann. Eben Käse wie das Land. Beziehen kann man die Käse-Spezialitäten in Hofläden, auf Wochenmärkten, im Feinkosthandel und im Supermarkt um die



Ecke. Auch auf den Speisekarten der örtlichen Gastronomie findet sich zunehmend der heimische Käse wieder, gilt er doch bei Feinschmeckern als besonders fein und würzig im Geschmack. Ob Rindersroulade, Steak, Frischmilch, Sahne, Butter oder Käse – die genussvollen Naturprodukte der schleswig-holsteinischen Rinder und Kühe sind etwas Besonderes und lassen nicht nur die Herzen von Gourmets höher schlagen. Vereinen sich hier doch eine uralte Kultur mit Genuss auf's Leckerste!

■ [www.gzsh.de](http://www.gzsh.de), [www.fleischrinderzucht.de](http://www.fleischrinderzucht.de),  
[www.kaesestrasse-sh.de](http://www.kaesestrasse-sh.de)