



Schleswig-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 Juni Spezialitäten von der heimischen Ziege: Milch, Käse und Braten.



Käse-Spezialitäten

Während weltweit rund 700 Millionen Ziegen leben, die meisten im Mittelmeerraum und Orient, weiden in Schleswig-Holstein einige Tausend Tiere, bei steigender Tendenz. Besonders die gesunde Milch der Ziegen hat es vielen angehtan, ist sie doch besonders gut verträglich, auch für Allergiker, hat weniger Milchzucker, dafür etwas mehr Fett als Kuhmilch (und Vitamine).

Der aus der Milch gewonnene Käse ist ein reines Saisonprodukt, da von November bis März die Milch für die Aufzucht des Nachwuchses benötigt wird. Anfang April steht dann wieder ausreichend Milch für den besonders leckeren Ziegenkäse zur Verfügung.

Aus dieser gesunden Milch verarbeiten Betriebe der Käsestraße Schleswig-Holstein Butter, 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 rauschmecken kann. Eben Käse wie das Land. Beziehen kann man die Ziegenkäse-Spezialitäten in Hofläden, auf Wochenmärkten und im Feinkosthandel. Auch auf den Speisekarten

Von Ziegen

Ein Ziegenbock steht stolz wie Oskar auf einem großen Stein mitten auf der Weide und beobachtet seine Umgebung neugierig. Als er absteigt, um sich mit einem anderen Bock zu messen, erklimmt eine andere Ziege den Stein und genießt die Aussicht. Stundenlang könnte man dem munteren Treiben auf einer Ziegenkoppel im hohen Norden zusehen. Die Tiere verhalten sich so, wie man sich seine Mitmenschen wünschen würde: neugierig und intelligent, leichtfüßig und charmant, elegant und kapriziös. Im Mittelmeerraum mit Kultstatus ausgestattet, ist die „Kuh des armen Mannes“ auf dem besten Weg auch die Herzen der Norddeutschen zu erobern.

Ziegen zählen zu den ältesten Haustieren. Ihre Geschichte ist annähernd so alt wie die des Menschen. Seit 11.000 Jahren dient die Hausziege dem Menschen als Lieferant von Fleisch, feinem Leder und vor allem Milch. Schon die alten Römer schätzten die besonders guten Eigenschaften der Ziegenmilch.

Das Zickleinfleisch (unter einem Jahr) ist sehr schmackhaft und ähnelt dem Lammfleisch. Das Fleisch von Rücken, Schulter und Keule ist aber noch magerer und feiner im Geschmack – eine besonders leckere Delikatesse.



der (gehobenen) Gastronomie findet sich zunehmend der heimische Ziegenkäse, gilt er doch bei Gourmets als besonders edel und fein im Geschmack.

Ob Zickleinbraten, Ziegenmilch oder Ziegenkäse – die genussvollen Naturprodukte der schleswig-holsteinischen Ziegen sind etwas Besonderes und lassen nicht nur die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen. Vereinen sich hier doch eine uralte Kultur mit Genuss auf's Leckerste!

■ www.gzsh.de, www.schafzucht-kiel.de
www.kaesestrasse-sh.de