



**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 Mai Spezialitäten vom heimischen Schaf: Lammfleisch und Schafskäse.

## Lammfromm

Idylle pur. Ein sanfter Wind streicht über den Deich. Friedlich liegen die Schafe mit ihrem zottelig-weißen Fell auf der grünen Wiese und zupfen am saftigen Grünfutter. Überall blökt es „Määäh“ – die Alten tiefer, die Jungen heller. Spaziergänger und Radfahrer können sie nicht aus der Ruhe bringen. Die Tiere kennen, so scheint es zumindest, nur Schlafen und Fressen – und sind rundum zufrieden.

In Schleswig-Holstein fühlen sich die Schafe besonders wohl. Rund 350.000, davon 180.000 Lämmer, also Schafe unter einem Jahr, bevölkern die Weiden und Deiche zwischen Nord- und Ostsee. Norddeutsche Lämmer sind eine Delikatesse. Dank der saftigen Wiesen, der salzhaltigen Luft und der besonderen Vegetation am Meer würzen sich die Tiere der 2.300 Schafhalter fast von selbst. Ihr Fleisch ist ein Genuss. Die außerordentliche Qualität hat sich sogar bis ins Mutterland der Gourmets herumgesprochen: Lämmer aus Schleswig-Holstein werden auch nach Frankreich exportiert. So ganz nebenbei liefern die schleswig-holsteinischen Schafe zudem wärmende Wolle und sind im Küstenschutz aktiv: Sie halten das Gras kurz und treten den Deichboden fest. Wer einmal einen Lamnbraten vom nordischen Wiesenlamm gegessen hat,

wird verstehen, warum Gourmets darüber ins Schwärmen geraten: Das Fleisch ist zart und saftig und schmeckt gleichzeitig würzig und mild.

## Milchspezialitäten

Neben den Fleischschafen gibt es auch reine Milchschafe. Bei knapp ein Prozent der heimischen Schafe steht die Milch im Vordergrund. Der aus der Milch gewonnene Käse ist ein reines Saisonprodukt, da von November bis März die Milch für die Aufzucht der Lämmer benötigt wird. Anfang April wurde die Schafskäsesaison feierlich eröffnet, steht doch nun wieder ausreichend Milch für den besonders leckeren Schafskäse zur Verfügung.

Die Milch der Schafe ist noch gehaltvoller als Kuh- oder Ziegenmilch. Der Fettgehalt liegt bei sieben, der Eiweißgehalt bei sechs Prozent. Dadurch sind auch die

Mengen an Vitaminen (A, B1, 2, 13) deutlich höher. Aus dieser gesunden Milch verarbeiten Betriebe der Käsestraße Schleswig-Holstein Joghurt und Frischkäse, Weichkäse nach Feta Art und 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 rausschmecken kann. Eben Käse wie das Land. Beziehen kann man die Spezialitäten in Hofläden, auf Wochenmärkten und im Feinkosthandel.



Ob Lammfleisch oder Schafskäse – die genussvollen Naturprodukte der schleswig-holsteinischen Schafe sind etwas Besonderes und lassen nicht nur die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen. Vereinen sich hier doch idyllisches Landschaftsbild, Naturschutz und Genuss auf's Leckerste!



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