

Schafskäse hat in Nordfriesland eine lange Tradition, auch bei Familie Volquardsen. Auf dem Hof von Redlef und Monika Volquardsen wird die gesamte Milch der 120-köpfigen Schafherde in der Hofkäserei mit Liebe und Sorgfalt zu Frischkäse, würzigem Weichkäse und gut gereiftem Schnittkäse verarbeitet. Der alte Gewölbekeller, die „Schatzkammer“ des Hofes, gibt dem Käse seinen einzigartigen Charakter. Das saftige Eiderstedter Grünland sorgt für eine besonders schmackhafte Milch. Kein Wunder, dass hier nach den besonders strengen Bioland-Richtlinien gearbeitet wird. Die Friesische Schafskäserei ist auch Anziehungspunkt für viele Touristen: Hofführung und -laden, Schafe streicheln und Käse genießen inklusive.

Auch auf dem idyllischen Milchschaafhof Solterbeck in Owschlag wird die Milch von 150 Friesischen Milchschafe zu schmackhaften Käsespezialitäten verarbeitet. Frisch-, Weich- und Schnittkäse von bester Qualität sind im Angebot. Besonders der mild-würzige Hirtenkäse von Malte Solterbek erfreut sich großer Beliebtheit. Sein geschmackvoll sahniger Joghurt lässt Feinschmecker gar in Entzückung geraten, auch sein Schaf-Camembert schmeckt wunderbar. Die Solterbecks, die auf eine stolze 400-jährige bäuerliche Familientradition zurück blicken können, sind wie die Volquardsen Partner von Bioland. Artgerechte Tierhaltung und Naturschutz sind für beide Familien



Grundvoraussetzung ihren besonders genussvollen Käse produzieren zu können. In Owschlag gibt es einen Hofverkauf und sind Besichtigung nach Absprache möglich.

Damit die Käsespezialitäten auch ihre Liebhaber erreichen, wurde der „meierhof Möllgaard“ gegründet. Er bündelt die Spezialitäten die entlang der Käsestraße produziert werden und sorgt für die fachgerechte Auslieferung an Bauernmärkte, Hofläden, Einzelhandel und ge-

hobene Gastronomie. Zusammen mit seiner Tochter Kirsten unterhält das Gründungsmitglied der Käsestraße in Hohenlockstedt auch einen Käseladen mit Infotheke und angeschlossener Käsebibliothek. Für Gruppen bietet das Käse-Infozentrum Fachvorträge, Schaukäse und Verkostungen an. Durch den „meierhof“ kommt man den regionalen Käsespezialitäten, wie den aus Schafskäse, auf die Spur.

■ **Friesische Schafskäserei**
Kirchdeich 8, 25882 Tetenbüll
Tel. 0 48 62 / 3 48, www.friesische-schafskaeserei.de

■ **Milchschaafhof Solterbeck**
Sorgwohld 8-10, 24811 Owschlag
Tel. 0 43 36 / 34 39

■ **meierhof Möllgaard**
Kieler Straße 84, 25551 Hohenlockstedt
Tel. 0 48 26 / 37 03 78, www.meierhof-kaese.de



Die Käsestraße Schleswig-Holstein | Folge 4

Seit Gründung der Käsestraße im Jahre 2000 haben sich 38 Mitglieder dem Verein angeschlossen. Die meisten von ihnen betreiben eine Hofkäserei und stellen schmackhaften Käse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch her. Die Pflege der uralten Handwerkskunst des KäSENS steht bei allen Betrieben im Mittelpunkt. Gehört doch Käse zu den Nahrungsmitteln, die wir



Käsestraße
SCHLESWIG-HOLSTEIN

seit Urzeiten essen. Käse als lebendiges Konzentrat jener lebensspendenden Flüssigkeit, der

Milch, gestattet uns, ihre vielen guten und gesunden Eigenschaften zu konservieren. Das umfangreiche Angebot unserer Käser, spiegelt sowohl die Vielfalt unserer Landstriche als auch die hohe Kunst der Käsemacher und der erfreulich zahlreichen Käsemacherinnen. Kurzum: Unser Land ist wie der hier handwerklich produzierte Käse. Luft, Klima und Weideflächen bestimmen sein Geschmack. Jeder Laib ist ein Unikat. Ob weich oder hart, mild oder würzig – wir müssen nur wählen.

Käse trifft Wein

Drei Tage im Juli kann man im Herzen von Kiel rund um den Bootshafen dem Genuss auf die Spur kommen. Bei der Genießer-Veranstaltung „Käse trifft Wein“ treffen 100 süddeutsche Weine auf 100 norddeutsche Käsesorten. Ein Partner des genussvollen Events ist der Verein FEINHEIMISCH – Genuss aus Schleswig-Holstein. Der Verein wird seit November 2007 von Käse- und Lebensmittel-Erzeugern, von Gastronomen, Förderern und privaten Mitgliedern im ganzen Land getragen. Eines seiner Ziele: die Produktion und Verarbeitung regionaler Lebensmittel hoher Qualität. FEINHEIMISCH erzeugen bedeutet: umweltverträglich zu produzieren. FEINHEIMISCH kochen heißt: mit frischen regionalen Produkten respektvoll umzugehen. FEINHEIMISCH genießen: auf eine bewusste und gesunde Ernährung Wert zu legen.

■ **17. bis 19. Juli am Kieler Bootshafen**, www.kaese-trifft-wein.de, www.kaesestrasse-sh.de, www.feinheimisch.de

