



Von frommen Lämmern, Landschaftsgärtnern und Delikatessenlieferanten

Text: Claudia RESHÖFT · *Fotos:* Wolfgang HUPPERTZ · Silke GOES · Frederik RÖH





Lammfromm: Angela Dornis' jüngste Tochter Linea liebt Schnucken über alles.

„Ein Schaf ist ein mildes, einfältiges, demütiges, stilles, gehorsames, furchtsames und närrisches Tier ... Wenn eines sich verläuft ..., stürzen sich die anderen alle hernach“, vermerkte der Schweizer Naturforscher Conrad Gesner vor über 460 Jahren in seinem „Thierbuch“. Sicher wird man den recht unterschiedlichen Hausschafassen und -typen, die allesamt vom Armenischen Mufflon abstammen, mit dieser Charakterbeschreibung nicht gerecht. Aber ihr an Schicksalsergebenheit erinnernder Sanftmut erklärt wohl, warum die Kirche die Metaphern vom Hirten (dem Pastor) und seiner Herde (der Gemeinde) gebraucht und das Lamm Gottes, das Agnus Dei, als Sinnbild für den erduldenen Christus gewählt wurde. Und vielleicht fiel es dem Menschen eben wegen dieser genügsamen Facette auch so leicht, sich die Wiederkäuer zunutze zu machen.

Die ersten Schafe wurden vor rund 10.000 Jahren domestiziert. Ihr Fell war ebenso begehrt wie ihr Fleisch, erst im Laufe der Evolution entdeckte man sie als Milchlieferanten für Joghurt, Kefir und Schafskäse. In Deutschland wurden Schafe bis zu Beginn der 1950er-Jahre vor allem wegen ihrer Wollqualität

auch gern kastrierte Böcke. Diesen Hammeln ist zuzuschreiben, dass hierzulande das Fleisch erwachsener Schafe aufgrund ihres etwas strengen Geruchs und Geschmacks bis heute verschmäht wird, während es in Frankreich oder der arabischen Welt als Delikatesse gilt. Zu Unrecht, findet beispielsweise das Max-Rubner-Institut für Ernährung und Lebensmittel im bayrischen Kulmbach (www.mribund.de), das sich mit dem Verbleib von Muttertieren, die nicht mehr für die Zucht eingesetzt werden, befasst hat und sich um die kulinarische Rehabilitation von Schaffleisch bemüht.

Neben der Wolle und der Milch vom lebenden Schaf und ihrem Fleisch finden Schafprodukte vielfältige Verwendung. Was nach der Schlachtung vom Schafe übrig bleibt, bildet das Rohmaterial für Leime, Kerzen und Seife sowie kosmetische Produkte; der Darm dient als Wurstpelle und wird zum Bespannen von Tennisschlägern verwendet. Trotzdem gibt es immer weniger Schafe. Bundesweit weiden noch gut 1,6 Millionen Schafe, die meisten davon in Bayern. Und in Schleswig-Holstein? Nach Angaben des Schafzuchtverbands 200.000 Mutterschafe. 13 Jahre zuvor waren es noch beinahe doppelt so viele. Als Gründe für die



Feuchtgebiet: Die vielen Teiche des Naturschutzgebiets sind für die Schnucken willkommene Tränken.



Herdenmix: Zwischen den Schnucken laufen in Angela Dornis' Herden auch Ziegen mit.



Ziehkinder: Wanderschäferin Angela Dornis mit ihren vier Kindern und zwei Flaschenlämmern



Kletterexperte: Angela Dornis' Ziegen naschen von absterbenden Bäumen, richten aber keine Schäden an gesunden Beständen an.

kontinuierlich sinkenden Bestände führt Janine Bruser, Geschäftsführerin des Landesverbands Schleswig-Holsteiner Schaf- und Ziegenzüchter (www.schafzucht-kiel.de), an: „Immer mehr Schäfer trennen sich von ihren Herden, weil die sicher notwendige, aber auch extrem zeitraubende Bürokratie ihnen über den Kopf wächst und unwirtschaftlich wird. Außerdem waren zwischenzeitlich die Preise für Lammfleisch gesunken, und auch bei der Wolle sind 80 Cent bis 1 Euro pro Kilo gerade mal eben kostendeckend.“

Küstenschutz auf vier Beinen

Gleichwohl prägen die wolligen Paarhufer noch immer das Landschaftsbild zwischen den Meeren. Mit goldenem Tritt und Biss bewahren Schafe Kulturlandschaften vor Überflutungen und Verbuschung, sie pflegen Wegränder, Plätze und schwer zugängliche Gebiete. Sie trampeln das Marschland und die Deiche fest, die der Mensch einst dem Meer abrang und immer wieder aufs Neue gegen den Blanken Hans verteidigen muss. Und sie kappen die Gräser knapp oberhalb der Wurzeln, lassen diese sprießen, sodass eine dichte Grasnarbe ausgebildet wird.

Doch die vierbeinigen Küstenschützer sind manchem Naturschützer ein Dorn im Auge. Speziell in den 80er-Jahren wurden 90 Prozent der am Außendeich gelegenen Salzwiesen intensiv beweidet, was erhebliche Überweidungs- und Trittschäden in dem empfindlichen Ökosystem zur Folge hatte. Mittlerweile wurde durch das 1995 entworfene „Vorlandmanagementkonzept“ ein Drittel aus der bewirtschafteten Fläche herausgenommen. Statt Schafen und Lämmern tummeln sich in diesen Gegenden wieder Insekten wie der

rar gewordene Halligfliederspitzmausrüsselkäfer oder der Strandwegerichgallrüsselkäfer.

„Gärtnern“ zwischen Moor und Heide

Neben Deichschafen sind es auch die Wanderherden, die das Bild des Bauernlandes Schleswig-Holstein prägen. Als emsige Landschaftsgärtner sind sie beispielsweise in der Oberen Treenelandschaft bei Oeversee im Kreis Schleswig-Flensburg willkommen. Hier fügen sich im Kerngebiet auf 2.000 Hektar kleinere und größere Flächen wie Heiden, Hochmoore und weite Talräume rund um die Treene zu einem wilden Mosaik. Bei diesem ehrgeizigen Naturschutzprojekt der Kurt und Erika Schrobach-Stiftung sollen vornehmlich Tiere eine naturnahe Landschaft formen, wie beispielsweise die Wanderschafherde von Angela Dornis und ihrem Mitarbeiter Stefan Bargmann.

Beim Besuch Ende März sieht man Angela Dornis die langen Nächte und kurzen Tage der seit Februar andauernden Ablammzeit noch an. Aus dem Stall dringt das Blöken der Lämmer. Über 200 Weiße Gehörnte Heidschnucken und ihr Nachwuchs werden vom Frühjahr bis zum Herbst mit Angela Dornis durch Binnendünen und über bewaldete Hügel ziehen, um die Biotope im Fröruper Holz durch ihren Verbiss zu Licht und Sonnenwärme zu verhelfen und über die Ausscheidung Pflanzensamen zu verbreiten. In welchen Arealen Angela Dornis ihre Tiere weiden lässt, ist genau mit den Naturschützern abgestimmt. Unentbehrlich für ihre Arbeit ist der altdeutsche Hütehund Benno. Der schwarz-langhaarige Rüde achtet bei der Wanderung darauf, dass die Herde beisammen bleibt.

besonders* ERLEBEN: Naturwunder auf Sand

Berge sind in Schleswig-Holstein eine Seltenheit. Die Fröruper suchen aber wohl auch bundesweit ihresgleichen: Südlich von Flensburg wechseln sich im Naturschutzgebiet Obere Treenelandschaft die Fröruper Sandberge mit vermoorten Senken und Niederungen ab. Lassen Sie Ihr Auto stehen und erwandern Sie sich die Faszination der eiszeitlichen Moränenlandschaft. Das Gebiet, in dem noch bis Mitte der 1960er-Jahre Kies abgebaut wurde, ist heute dank Aufforstung ein wahres Paradies für Spaziergänger. Entdecken Sie die Waldlandschaft, erklimmen Sie die Gipfel und genießen Sie traumhafte Ausblicke übers Land.

www.gruenes-binnenland.de

Mehr besondere Momente unter: www.sh-besonders.de





Gut in Form: In der Nordfriesischen Schafskäserei werden die Laibe in Formen gepresst, bevor sie im Gewölbekeller reifen.

Angela Dornis, die auf ihren Hirtenstab gestützt inmitten ihrer Herde am Weiher steht, gleicht dem Gemälde eines romantischen Malers. Genau so hätte er ein Bild skizziert: der Mensch in der Natur, so sehnsuchtsvoll und heil. Doch der nostalgische Anblick trügt. Wandernde Schäfer verfügen über kein Eigenland, sie sind auf Pachtland angewiesen. „Die Flächen, die für eine Beweidung in Frage kommen, werden nicht weniger, aber sie sind kaum noch zu bezahlen“, sagt die vierfache Mutter. Ein Grund dafür ist der Biogas-Boom, der die Pachtpreise verdoppelt oder sogar verdreifacht und Wiesen, Äcker und Kargland, das einst für Schafe gerade gut genug war, in Maiswüsten verwandelt hat. Zudem machen die laut Vertragsnaturschutz besonders geförderten Galloway- und Highlandrinder dem deutschen Schaf ernsthafte Konkurrenz.

„Wenn nicht bald etwas geschieht, ist es vorbei mit der Romantik“, sagt Janine Bruser vom Schafzuchtverband. Denn allein in den letzten 13 Jahren halbierte sich die Zahl der Schafhalter von 2.500 auf 1.200. „Schafe sind ein beliebter Werbeträger für das Land. Wenn die Politik das ernst meint, müssen sich generell die Rahmenbedingun-

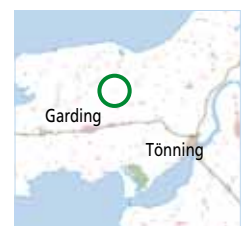
gen ändern, oder es müssen Fördermittel her, wenn wir dieses Kulturgut nicht verlieren wollen.“ Ein Kulturgut, das übrigens auch Verbraucher zu schätzen wissen, die sich wieder auf die Suche machen nach echten, unverfälschten Produkten. Die wissen wollen, wie Tiere aufwachsen und gehalten werden.

Wo sahnige Milch zu würzig-mildem Käse wird

Ein Musterbeispiel für optimale Haltungsbedingungen ist ganz sicher der Hof von Redlef und Monika Volquardsen. Der Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau thront auf einer historischen Warft inmitten der platten Landschaft Eiderstedts, dort, wo die Ortschaften auf „-hörn“ (was so viel wie „Ecke“ heißt) enden, oder auf „-büll“ (was „Siedlung“ bedeutet) wie Tetenbüll. Auf sattgrünen, mit Weißklee gespickten Weiden jenseits des Wassergrabens weidet die 120-köpfige Ostfriesische Milchschaferherde samt Nachwuchs. „Es ist ein gutes Land, das wir hier haben. Gut für die Tiere und gut für die Milch“, sagt Redlef Volquardsen, der gemeinsam mit seiner Frau die Friesische Schafskäserei betreibt. Die ökologisch

AUF EINEN BLICK:

Friesische Schafskäserei
Kirchdeich 8
25882 Tetenbüll
Telefon: 048 62-348
www.friesische-schafskaserei.de
Öffnungszeiten: Montags bis samstags von 10 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr;
Hofführungen: Mai bis Oktober dienstags und freitags um 15 Uhr, im Juli und August zusätzlich jeden Donnerstag 15 Uhr sowie am 12. und 19. Juni 2014





Mit Herz und Verstand: Monika und Redlef Volquardsen haben sich einer artgerechten Schafhaltung verschrieben.

GUT ZU WISSEN:

Die Friesische Schafskäse-
rei liegt nördlich der B202
nach St. Peter-Ording;
einfach zwischen Kotzen-
büll und Garding nach
Norden Richtung
Tetenbüll abbiegen



*Gepflegt: Die Käse werden während der Reifung
alle zwei Tage mit Salzwasser abgerieben*



Ehrgeiziges Projekt: Sönke Magnus Möller will dem Salzwiesenlamm wieder eine Heimat geben.



Spezialitäten: Im Hinterhof des Lammkontors werden Fleisch und Wurst gegrillt.

wirtschaftenden Schafbauern machen keine Kompromisse, wenn es um das Wohl ihrer Tiere geht. Statt die Lämmer schon nach zwei, drei Tagen von ihren Müttern zu trennen, werden sie hier erst nach anderthalb Monaten abgesetzt. „Nach genau 45 Tagen“, sagt Monika Volquardsen, „das ist der Luxus, den wir uns und den Tieren erlauben. Denn die Lämmer sind gesünder und widerstandsfähiger, wenn sie den Kontakt zur Mutter behalten. Diese Bindung kann man nicht ersetzen. Und dafür verzichten wir gern auf den einen oder anderen Liter Milch.“

Die sahnige Schafsmilch wird in der Käserei des Hofes in Handarbeit sorgsam pasteurisiert und unter Zusatz von Lab aus der Schlachtung sowie Milchsäurebakterien zu Spezialitäten, die in vielen guten schleswig-holsteinischen Restaurants zu finden sind. Wie zum Beispiel der „Frische Friese“, ein Frischkäse, der mit Bärlauch, Salbei oder auch Rosenblütenblättern angereichert wird. Oder der schnittfeste „Tetenbüller“, der im alten Gewölbekeller alle zwei Tage gewendet und mit Salzwasser gepflegt wird, bis er unter der charakteristischen roten Rinde sein feinwürziges Aroma entwickelt. Vor allem der dem Feta ähnliche

„Friesaki“, der mindestens fünf Monate in Salzlake reift und nach „es dürfte gern noch ein bisschen mehr sein“ schmeckt.

Lamm vörn Diek

Der Vermarktung einer weltweit einzigartigen Delikatesse, des Salzwiesenlammes, hat sich der Husumer Sönke Magnus Müller verschrieben. Den Mann, der sich als Gerne-und-gut-Esser versteht, machte es „rasend“, dass die begehrte nordfriesische Köstlichkeit auf dem deutschen Markt kaum zu finden ist: „Meistens bekommt man in den Supermärkten nur tiefgefrorenes neuseeländisches Lammfleisch aus Massentierhaltung. Dabei haben wir direkt vor der Haustür eine Qualität, um die sich selbst französische Spitzenköche reißen“, sagt Müller, der zur Hälfte in Berlin lebt, sich aber 2013 aus seiner Verbundenheit zur Heimat entschloss, die andere Hälfte hinter dem Deich zu verbringen. Seither finden Feinschmecker in seinem Nordfriesischen Lammkontor in der Deichstraße das hochwertige Gourmetfleisch als Karree, Wurst, Filet, Keule, Hack, Schulter – und sogar ein feines Bries. Das Fleisch kommt von Texel-Lämmern, deren Mütter auf den saftigen

3 Fragen an ...

Kerrin Carstensen, 1. Vorsitzende
des Fördervereins Nordfriesische Lammtage e. V.



• **[Mohltied!]:** Wenn Sie an Schafe denken, was fällt Ihnen da ein?

Kerrin Carstensen: Wolle, Lammfleisch, Blöken, sympathisch, lecker.

• Was erwartet die Gäste der 18. Nordfriesischen Lammtage?

Zunächst einmal wollen wir allen zeigen, wie lecker unser Lammfleisch ist, eine Spezialität, die es nur von den Deichen Nordfrieslands gibt. Wir werden Bauernmärkte veranstalten, Hof-

besichtigungen mit Streicheltieren, zeigen, wie Schafe geschoren werden, machen Ausflugsfahrten zu den weltweit einzigartigen Halligen und vieles mehr.

• Kann man Lammfleisch in Zeiten des veganen Trends noch unbekümmert genießen?

Selbstverständlich! Vegan zu leben ist eine Lebensentscheidung, die nicht alle mitmachen. Ich zum Beispiel würde niemals auf Fleisch verzichten – und schon gar nicht auf Lamm.

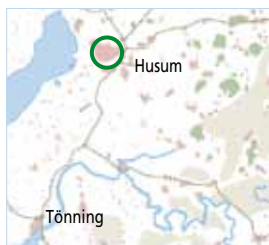
Die 18. Nordfriesischen Lammtage werden vom 24. Mai bis 31. Juli 2014 veranstaltet.
Nähere Informationen und das vielfältige Programm unter: www.lammtage.de

Marschen, Salzwiesen und Vor- und Außendeichen Pellworms weiden. Die Lämmer trinken in den ersten Monaten die leicht salzige Muttermilch und fressen später das würzige Gras, Milchkraut, Strandnelke, Andel und Schlickgras – ein botanischer Mix, der dem Fleisch seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Es ist dadurch von Natur leicht salzig, würzig, saftig und sehr zart. Und: Mit nur gut vier Prozent Fett ist das Muskelfleisch der sich frei bewegenden Tiere ausgesprochen mager. „Eine höhere ökologische Qualität ist kaum möglich“, meint Müller. Um die Herkunft und die hohen Qualitätsstandards des von ihm erzeugten Fleisches zu schützen, hat Müller deshalb die Marken „Salzfriesenlamm“ und „Deichlamm“ eintragen lassen.

Neben der artgerechten Weidehaltung ist für Müllers regionales Konzept auch ausschlaggebend, dass die Tiere keine langen Transportwege zurücklegen müssen. Bei der Schlachtung auf Eiderstedt werden die höchstens fünf Monate alten und 40 Pfund schweren Lämmer nach französischer Manier zerlegt und portioniert.

Wer eine Kostprobe des Fleisches zu sich nehmen will, dem sei der kleine Imbiss in der alten Remise des Lammkontors empfohlen. Sönke Magnus Müller grillt dort saftige Stielkoteletts und Lammwürste. Offenbar haben nun auch die Husumer wiederentdeckt, welche Qualität von den Deichen vor der Haustür kommt, denn im Eiskeller nebenan eröffnet Müller in diesen Tagen zusätzlich noch ein Restaurant.

Bevor er nach Husum zurückging, habe er schon mit dem Gedanken gespielt, sein Lammkontor in der Hauptstadt zu eröffnen, sagt Müller, aber: „Ein Produkt braucht eine Heimat. Und das Salzwiesenlamm ist nun einmal vor und hinter den Deichen zu Hause. Genauso wie ich.“ Eine Dependence, so viel ist sicher, wird aber noch dieses Jahr in der Hauptstadt eröffnet. Damit die ganze Welt erfährt, dass Deiche und Schafe sowie Lämmer und Salzwiesen zusammengehören.



AUF EINEN BLICK:

Nordfriesisches Lammkontor
Deichstraße 7-8, 25813 Husum
Tel. 01 72-390 49 66
www.lammkontor.de
(auch Online-Shop)
Öffnungszeiten: Donnerstags
bis sonntags von 12 bis 21 Uhr

GUT ZU WISSEN:

Der Hofladen des Lammkontors liegt mitten in Husum in der Deichstraße 7-8 hinter der Tordurchfahrt gleich links.

ZUM NACHKOCHEN:

Geschmorte Haxe à la Lammkontor



ZUTATEN

- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 100 g Sellerie
- 4 Haxen vom Salzwiesenlamm
- 1–2 EL Olivenöl
- Meersalz, Pfeffer
- ggf. etwas Senf
- 150 ml trockener Rosé- oder Weißwein

ZUBEREITUNG

1. Karotten, Zwiebeln und Sellerie putzen und klein schneiden, anbraten und in den Bratentopf geben. Mit Wein angießen.
2. Haxen kurz anbraten und auf das Gemüsebett legen. Mit Olivenöl beträufeln. Mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, wahlweise mit Senf einstreichen.
3. Bei 200 Grad etwa 100 bis 120 Minuten im geschlossenen Schmortopf garen. Wenn sich das Fleisch leicht mit der Gabel durchpieksen lässt, ist es gar und kann aufgeschnitten werden.
4. Die Bratenjus zu einer cremigen Sauce reduzieren.

Als Beilage schmeckt dazu Kartoffelstampf, Wirsing oder Wurzelgemüse. Sönke Magnus Müllers Tipp: Auf diese Weise kann man auch die Keule, Schulter oder Hüfte vom Salzwiesenlamm zubereiten.