

gemeinzustand der Tiere bewertet und bei einem Teil der Tiere werden Fiebertemperaturen vorgenommen. Für Schlachtschweine gibt es eine Sonderregelung. Werden diese direkt ab Hof zur Schlachtung transportiert, muss eine Stichprobe von maximal 59 Tieren virologisch beprobt werden. Auch hier müssen alle zu verbringenden Tiere direkt vor dem Transport klinisch untersucht werden. Mit der Teilnahme am ASP-Früherkennungsprogramm kann ein Schweinehaltender Betrieb schon vorzeitig die Voraussetzungen für den ASP-freistatus erlangen. Im Seuchenfall wird diesem Betrieb der Status verliehen, um Schweine aus dem gefährdeten Gebiet transportieren zu können. Die virologischen Untersuchungen unmittelbar vor dem Transport entfallen für die Statusbetriebe, es ist lediglich noch eine klinische Untersuchung der Tiere innerhalb von 24 Stunden vor dem Transport nötig.

In Teilschritten zur Statusvoraussetzung

Die Statusvoraussetzungen können über mehrere Teilschritte erlangt werden. Zuerst muss ein Antrag auf Teilnahme am Früherkennungsprogramm beim zuständigen Veterinäramt gestellt werden. Vom Veterinäramt erfolgt dann der erste Betriebsbesuch zur Überprüfung der Biosicherheitsmaßnahmen anhand einer Checkliste und zur klinischen Untersuchung der Tiere, hierzu wird ein Stichprobenschlüssel herangezogen. Parallel dazu startet die wöchentliche virologische Untersuchung von mindestens zwei im Betrieb verendeten Tieren pro Woche, die älter sind als 60 Tage. Sind in einer Woche keine Tiere dieser Altersgruppe verendet, entfällt die Beprobung. Diese Blutprobenentnahme kann von einem durch das Veterinäramt beauftragten Tierarzt erfolgen. Alternativ können in Absprache mit dem zuständigen Vete-

rinäramt auch geschulte Mitarbeiter des Schweinehaltenden Betriebes Tupferproben entnehmen. Frühestens vier Monate nach der ersten Betriebskontrolle kann die zweite Statusuntersuchung durch das Veterinäramt stattfinden, mit der nochmals die Biosicherheitsmaßnahmen und die klinische Gesundheit der Tiere überprüft werden. Zur Aufrechterhaltung der Statusvoraussetzungen müssen die klinischen Untersuchungen und Überprüfungen der Biosicherheit halbjährlich fortgesetzt und die virologischen Untersuchungen weiterhin wöchentlich durchgeführt werden. Die Kosten für die beiden Betriebsbesuche pro Jahr und die Probenentnahmen zur virologischen Untersuchung trägt der Tierhalter. Die Laboruntersuchung der Proben wird bis zum 31. Dezember vom Tierseuchenfonds übernommen, wenn bis zum 30. April ein Teilnahmeantrag für das Früherkennungsprogramm beim zuständigen Veterinäramt

gestellt wird. In Schleswig-Holstein nehmen bereits einige Betriebe am Früherkennungsprogramm teil, darunter auch das LVG Futterkamp.

Dr. Sophie Diers
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 81-90 09-20
sdiers@lksh.de

FAZIT

Die Schweinehaltung steht momentan vor einigen großen Herausforderungen, trotzdem sollte jeder Schweinehalter überprüfen, ob das Früherkennungsprogramm für den eigenen Betrieb sinnvoll ist. Der größte Vorteil ist das schnellere Verbringen von Schweinen. Für einen Betrieb, der in kurzen Abständen Schweine transportieren muss, ist das Früherkennungsprogramm für den Seuchenfall auch die deutlich kostengünstigere Variante.

KäseStraße Schleswig-Holstein eröffnet die Saison

Jetzt gibt's Spezialitäten von Schaf und Ziege

Mit über 100 Käsesorten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch ist Schleswig-Holstein ein echtes Käseland. Die Käsevielfalt in Schleswig-Holstein ist außergewöhnlich. Vor allem die kleinen Hofkäsereien kreieren immer wieder neue Käsespezialitäten. Jetzt eröffnen die Produzentinnen und Produzenten der KäseStraße Schleswig-Holstein traditionell die Schaf- und Ziegenkäsesaison.

Da die Schafe und Ziegen im Winter tragend sind, geben sie keine Milch. Wenn die Lämmer dann gegen Ende des Winters geboren werden, dürfen sie sich zunächst einige Wochen an der Milch satt trinken, bevor es mit dem Melken wieder losgeht. Die arbeitsintensive und schöne Lammzeit ist auf den meisten Betrieben nun vorbei und die ersten Ziegen- und Schafkäsesorten haben inzwischen die erforderliche Reife zum Verzehr. „Die vielen kleinen Käsereien in Schleswig-Holstein sind eine große Bereicherung für die Genussskultur und die Bindung zwischen Landwirten und Verbrauchern in unserem Land“, weiß Ute Volquardsen, Präsidentin der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein. Sie freut



Das Schaf- und Ziegenkäsesortiment der KäseStraße Schleswig-Holstein reicht von Frisch- und Weichkäse bis hin zu Schnitt- und lange gereiftem Hartkäse.
Fotos (2): Sandra van Hoorn

sich auf die neue Schaf- und Ziegenkäsesaison: „Viele Menschen fragen in der aktuellen Situation regional produzierte Lebensmittel nach und freuen sich auf das kleine Einkaufserlebnis beim Erzeuger. Ich wünsche Ihnen eine erfolgreiche Saison.“

Einige Käsereien produzieren schon jetzt wieder die gewohnte Produktpalette. Bei anderen versorgen die Schafe und Ziegen noch ihren Nachwuchs mit. Spätestens

ab Ostern startet bei allen Betrieben die Käseproduktion.

Familienbetrieb Kruses Hofmilch

230 Kühe und etwa 100 Ziegen leben auf dem Familienbetrieb der Kruses. Die Ziegen versorgen noch ihren Nachwuchs mit. Daher ist die Milchmenge vor allem zu Beginn des Frühjahrs gering. Aktuell gibt es bereits Ziegenfrischkäse, Ziegen-

milch und Ziegenjoghurt. „Die Ziegenkäseproduktion lohnt sich für uns erst ab einer Milchmenge von etwa 400 Litern“, erzählt Simon Ostermann von Kruses Hofmilch. „Die Ziegen geben im Schnitt etwa zwei Liter Milch pro Tag. Im Sommer erreicht die Milchmenge ihr Maximum und nimmt zum Herbst hin wieder ab. Im Winter geben unsere Ziegen keine Milch, deswegen handelt es sich bei Ziegen- und auch bei Schafkäse oft um Saisonprodukte“, erklärt er weiter. Die Ziegenmilch wird in der hofeigenen Molkerei direkt zu Frischkäse, Joghurt, Quark und Käse weiterverarbeitet. Die Produkte von Kruses Hofmilch gibt es unter anderem im Rellinger Hofladen zu kaufen. Dort gibt es auch die Möglichkeit, rund um die Uhr am neuen Hofautomaten einzukaufen. Auf einigen schleswig-holsteinischen Wochenmärkten wie dem Buttermarkt in Elmshorn und dem Wochenmarkt in Neumünster ist der Betrieb regelmäßig anzutreffen.

20 Jahre KäseStraße Schleswig-Holstein

Die Herstellung von Käse hat im Norden eine lange Tradition. Be-



Eine der Ziegen von Cindy und Wolfgang Jahnke (auf dem Bild) hat in diesem Jahr sogar Vierlinge bekommen. Foto: Jahnkes Ziegenkäse

reits 1998 haben sich viele regionale Käsemanufakturen zusammengetan. Im Jahr 2000 schlossen sie sich dann in dem Verein KäseStraße Schleswig-Holstein e. V. zusammen, um gemeinsam die schleswig-holsteinische Käsevielfalt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Die imaginäre Straße verbindet 23 handwerkliche Käsereien und vier Käsehändler im ganzen Land. Gut die Hälfte der Betriebe stellt Käse gemäß den Biorichtlinien her. Ziel ist es, die Käsekultur im Land zu stärken und gleichzeitig den regionalen Absatz zu fördern. Im Vordergrund stehen für die Mitglieder neben der gemeinsamen Öffentlichkeitsarbeit damals wie heute Handwerkskunst, Verbundenheit zur Region und Liebe zu ihrem Tun. „Uns liegt die Kommunikation mit den Verbrauchern besonders am Herzen. Wir merken, dass das Interesse an handwerklich erzeugten Lebensmitteln in den vergangenen Monaten enorm gestiegen ist. Viele Verbraucher wollen mit uns ins Gespräch kommen – und wir erklären gern, wie die Milch unserer Tiere zu Käse wird“, sagt Cindy Jahnke, erste Vorsitzende des Vereins.

Meierei Nordweide aus Süderlügum

Jüngstes Mitglied der KäseStraße Schleswig-Holstein ist die Meierei Nordweide in Süderlügum. Kurz vor der dänischen Grenze wird die Milch von etwa 80 Kühen und 60 Ostfriesischen Milchschaafen in der eigenen Meierei zu verschiedenen Produkten verarbeitet. Mit Schnitt- und Hartkäsen, abgetropften Joghurts, verfeinert mit selbst veredelten Fruchtzubereitungen, und Frischkäsecremes mit selbst gekochten Marinaden bereichert die Meierei Nordweide das Angebot der KäseStraße Schleswig-Holstein. Seit

Kurzem ist auch „Schäfers Stolz“, ein neun Monate gereifter Hartkäse aus reiner Schafmilch, mit im Produktportfolio. „Die Käseproduktion ist bei uns jetzt wieder in vollem Gange. Auch die Saisonprodukte sind wieder erhältlich“, sagt Insa Petersen von der Meierei Nordweide.

Käse online bei Gutes vom Hof.SH

Wer sich durch die schleswig-holsteinische Käsevielfalt probieren

möchte, hat verschiedene Möglichkeiten. Die meisten Produzenten haben einen eigenen kleinen Hofladen, in dem die selbst hergestellten Käse direkt beim Erzeuger erhältlich sind. Auf der Website kaesestrasse.sh gibt es alle wichtigen Adressen. Auch die zahlreichen Wochenmärkte in Schleswig-Holstein sind eine gute Adresse für den Käseeinkauf. Fast alle Käsesorten der KäseStraße Schleswig-Holstein an einem Ort gibt es im Einklang mit einer kompetenten Beratung beim Meierhof Möllgaard in Hohenlockstedt. Chefin Kirsten Möllgaard engagiert sich außerdem noch als zweite Vorsitzende der KäseStraße.

Ausgewählte Produkte der KäseStraße Schleswig-Holstein sind sogar online im Onlinemarktplatz Gutes vom Hof.SH erhältlich. Mithilfe des Internetportals Gutes vom Hof.SH finden Einheimische wie Touristen zu über 200 Hofläden und 130 Wochenmärkten in ganz Schleswig-Holstein. Die praktische

Web-App ermöglicht es, auch von unterwegs schnell und einfach das nächstgelegene Hofcafé zu finden. Ein Herunterladen im App-Store ist nicht nötig. Die Website kann einfach auf dem Smartphone aufgerufen und dann auf dem Home-Bildschirm gespeichert werden. Seit vergangenem Jahr gibt es auch den zugehörigen Onlinemarktplatz, über den die hofeigenen Produkte vertrieben werden können. So verschicken auch der Meierhof Möllgaard und der Betrieb Jahnkes Zie-



Auch in der Molkerei der Meierei Nordweide wird nun wieder Schafmilch verarbeitet. Die Saison hat begonnen.

Foto: Meierei Nordweide

genkäse Käsespezialitäten an Liebhaber aus ganz Deutschland.

Jahnkes Ziegenkäse macht sogar Eis

In Sörup auf dem Betrieb von Cindy und Wolfgang Jahnke leben 65 Weiße Deutsche Edelziegen. Auch hier haben die Ziegen bereits gemolken. „In diesem Jahr hat eine unserer Ziegen sogar Vierlinge bekommen. Darüber haben wir uns sehr gefreut – das ist nämlich sehr selten“, erzählt Cindy Jahnke. Nachdem die Zicklein nun einige Wochen bei ihren Müttern getrunken haben, wird die Ziegenmilch bis zum Herbst von Hand in der hofeigenen Käserei zu verschiedenen Spezialität-

ten verarbeitet. Ab Ostern sind wieder alle Sorten erhältlich. Auch das leckere Eis aus Ziegenmilch gibt es dann wieder regelmäßig. „Neben den klassischen Sorten Schokolade und Vanille haben wir bereits die Sorten Haselnuss, Salzkaramell mit echtem Ostseesalz oder Mango – die Sonne im Becher“, erklärt Cindy Jahnke. „Zur Beerenzeit im Sommer kommen dann weitere Sorten mit frischen regionalen Früchten dazu.“ Das Ziegenmilcheis kann nicht wie die anderen Produkte online bestellt werden. Es ist, wie auch die anderen Produkte, klassisch vor Ort im Hofladen, auf dem Wochenmarkt in Sörup und bei einigen (Einzel-)Händlern von der Ostseeküste bis zur Nordseeküste erhältlich.

55 Jahre Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein

Viele Produkte der KäseStraße Schleswig-Holstein tragen das Gütezeichen „Geprüfte Qualität Schleswig-Holstein“ der Landwirtschaftskammer. Verbraucher achten zunehmend auf die Herkunft ihrer Lebensmittel und interessieren sich für die Herstellungsverfahren und die eingesetzten Rohstoffe. „Regional erzeugte Lebensmittel, die höchsten Anforderungen an Qualität und Genuss erfüllen – dafür steht das Gütezeichen und ich bin stolz, meine Produkte damit auszeichnen zu können“, erzählt Cindy Jahnke.

Das Gütezeichen hat in Schleswig-Holstein eine lange Tradition. Bereits seit 55 Jahren werden Produkte vom Qualitätsausschuss der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein ausgezeichnet. Voraussetzung ist dabei immer eine einwandfreie Produkt- und Prozessqualität. Unabhängige Labore prüfen auch nach der Verleihung regelmäßig die Qualität der ausgezeichneten Produkte. „Das Besondere an unserem Gütezeichen ist nicht nur die langjährige Tradition, sondern auch die Vielfalt der Betriebe und Produkte“, betont Kammerpräsidentin Ute Volquardsen, die auch Vorsitzende des Qualitätsausschusses ist. „Das zeigt sich auch in der Struktur der KäseStraße Schleswig-Holstein. Kleine und große Betriebe arbeiten trotz ihrer unterschiedlichen Ausgangssituationen an einem gemeinsamen Ziel: die Tradition der schleswig-holsteinischen Qualitätsprodukte zu erhalten und stetig weiterzuentwickeln.“

Gesa Gerstenberg
Landwirtschaftskammer
Tel.: 0 43 31-94 53-401
ggerstenberg@lksh.de



Auf dem Betrieb von Kruses Hofmilch leben 100 Ziegen der Rassen Weiße Deutsche Edelziege und Thüringer Waldziege x Toggenburger.