

Schafskäse an der Nordsee

Die Halbinsel Eiderstedt ragt ganz im Norden Deutschlands, in Schleswig-Holstein, wie ein Finger in die Nordsee. Hier ist das Land flach: Wiesen, durchzogen von Entwässerungsgräben, so weit das Auge reicht. Zum Teil liegen sie nur knapp über dem Meeresspiegel. Deiche schützen vor Überschwemmungen. Die Häuser stehen auf Warften, künstlichen Anhöhen, die vor der Flut schützen sollen. Als Schutz vor Wind sind sie von Bäumen umgeben, die sich von dem fast ständigen Druck aus Westen einträchtig nach Osten neigen.

Auf so einer Warft steht auch das Haus von Monika und Redlef Volquardsen. Eigentlich passt es nicht in diese Gegend: Das über hundert Jahre alte Gebäude wurde im Stil eines englischen Landhauses zu Beginn des Industriezeitalters erbaut. Die vorherigen Besitzer des Hauses züchteten Ochsen und unterhielten rege Handelsbeziehungen nach London. Irgendwann ließen sie den für die Gegend traditionellen Haubarg, ein Haus in Ständerbauweise, abreißen und setzten die Ziegelsteinvilla an seine Stelle. Umgeben von einem ehemaligen Wehrgraben, hohen Eschen, Blutbuchen und Linden steht sie jetzt am Rande des Örtchens Tetenbüll.

Um sie herum, wie überall hier, die typischen Wiesen mit grasenden Schafen. Aber anders als die meisten Landwirte in der Gegend halten die Volquardsens die Tiere nicht zur Fleischgewinnung: Das Ehepaar züchtet Milchschafe und betreibt eine kleine Käserei.

„Unsere Herde hat rund einhundert ostfriesische Milchschafe“, sagt Monika Volquardsen. „Die weißen kommen von einer Züchterin aus Lemgo bei Bielefeld, die Schwarzen stammen hier aus der Gegend, aus Ahrensviöl.“ Jedes Schaf hat einen Namen, zu jedem weiß Monika Volquardsen eine Geschichte zu erzählen: Roberta, die Weiße hat drei schwarze Junge, und Helma kommt tatsächlich angelaufen, als sie gerufen wird, um ein bisschen zu schmuse.

Tag und Nacht stehen die Tiere auf der Weide – nur zum Melken kommen sie morgens und abends in den Stall. Dann klingt es hier in Nordfriesland fast wie auf der Alp: Mit einem hohen auf- und abschwellenden Ruf, den Monika Volquardsen aus ihrer Heimat mitgebracht hat, treibt sie die Tiere zusammen. Es klingt fast wie Gesang: „Mäggemäggemäggel!“

Anfänglich war die Badnerin skeptisch, ihrem Mann ans Meer zu folgen: Sie machte sich Sorgen um Hochwasser und Sturmfluten. „Aber wir wohnen im sogenannten Trockenkoog, davor liegen noch Vorland und mehrere Deiche“, weiß sie inzwischen. „Hier ist noch nie etwas vollgelaufen.“

Allerdings stauen die Volquardsens bewusst Wasser auf einem Teil ihrer Weideflächen – sie sind Pilotbetrieb eines selbst mit in Leben gerufenen Vertragsnaturschutzprogrammes. Hier sollen Brutvögel wie Schnepfen oder der Kiebitz eine Nahrungsgrundlage finden. „Es gibt drei verschiedene Teilnahmestufen, die dem Betrieb individuell angepasst werden können“, erklärt Monika Volquardsen. „Bei anderen Programme ist das anders, die würden unseren Ablauf mehr stören.“

Platz genug für die Schafe gibt es auf den Wiesen trotz des Vogelschutzes allemal. „Die schwarzen Tiere haben einen Zuchtvorteil, die durften wir aber auch selbst beim Zuchtbetrieb aussuchen“, sagt Monika Volquardsen. „Sie haben weniger Probleme mit Würmern. Außerdem bekommen sie nicht so leicht einen Sonnenbrand.“ Wirklich sieht man auf den rosa Ohren und Nasen der weißen Schafe Krusten, die die Sonneneinstrahlung hinterlassen hat – und das,

obwohl die Tiere ausreichend Möglichkeit haben, im Sommer unter den Bäumen im Schatten zu lagern.

Ab Dezember werden die Tiere aufgestallt, etwa sechs Wochen vor der Ablammung. Milchschafe sind viel witterungsempfindlicher und benötigen hochwertigeres Futter als Fleischschafe, hat Monika Volquardsen festgestellt. Vom Winterfutter werden die Tiere auf der Weide nicht satt, es ist nicht energiereich genug: „Gerade im vergangenen kalten Winter konnten wir das sehen. Da hatten wir im März ja noch viel Schnee und mussten die Tiere, die draußen waren, zufüttern. Die haben sich kein bisschen von der Raufe fortbewegt. Nach dem Fressen haben sie sich alle an Ort und Stelle zusammengesuckelt.“ Winterfutter ist in dem Betrieb Silage und Heu – wobei die Volquardsens gern ausschließlich Heu verwenden würden. „Aber da machen uns die klimatischen Bedingungen an der Westküste oft einen Strich durch die Rechnung, weil das Wetter bei der Futterwerbung nicht immer mitspielt.“ Heu gibt es daher, sobald die Schafe gemolken werden bis zum Austrieb, um eine gute Käsequalität zu sichern.

Ab August sind die Schafe in zwei Herden aufgeteilt. In jeder läuft ein männliches Tier mit. „Wir sind kein Herdbuchbetrieb, aber wir achten schon auf besonders gute gekörte Böcke“, erklärt Monika Volquardsen.

Als Milchschafe haben die Tiere schmale Keulen; sie sind auf Milchleistung gezüchtet. Die Schwänze lässt das Ehepaar nicht kupieren, sie bleiben lang. „Ich finde das schöner für die Tiere: Die Scham ist auf diese Weise bedeckt. Außerdem ist der Schwanz die Verlängerung der Wirbelsäule, die Tiere benutzen ihn auch, um damit etwa nach Fliegen zu schlagen.“ Da der Schwanz bei Milchschafern nackt ist, gäbe es auch keine Probleme mit dreckverkrusteter Wolle und daraus folgendem Schädlingsbefall.

Da die Wolle auf dem herkömmlichen Markt kaum Erlös erzielt, haben sich die Volquardsens der Initiative „Wollaktion“ angeschlossen. Hierbei wird die Wolle deutschlandweit gesammelt um dann verarbeitet zu werden. Die daraus hergestellten Wollprodukte verkauft die Familie im hofeigenen Laden.

Doch der Schwerpunkt auf Hof Volquardsen liegt auf der Milchgewinnung und Käserei. Von Januar bis Oktober gibt jedes Mutterschaf durchschnittlich 1,5 Liter Milch am Tag. Ab März wird diese für die Käseproduktion eingesetzt – in der Zeit davor bleibt die Milch den Lämmern.

Alle Käse vom Hof werden aus Rohmilch hergestellt. „Die Milch wird nicht über 38° Celsius erhitzt“, erklärt Redlef Volquardsen. „Bei Weichkäse sogar nur auf 30° Celsius. So bleibt der typische Geschmack erhalten.“

Wird in der Käserei einwandfrei gearbeitet, gibt es auch bei Rohmilch keine Probleme mit gesundheitsschädlichen Bakterien, wie den gefürchteten Listerien. Die Käse werden regelmäßig vom Veterinär überprüft. Dazu gibt es in Hofkäsereien, wie auch bei den Volquardsens, strenge Hygienebestimmungen: Besucher können durch ein großes Fenster in die Käserei schauen; hinein dürfen sie nicht. Auch der Keller ist tabu. Nur in Ausnahmefällen kommen Fremde hinein: Mit Plastiküberschuhen, Einmal-Mantel und Haube über den Haaren.

Alle anderthalb bis zwei Tage wird auf dem Hof gekäst. Direkt an den Stall grenzt ein kleiner Side-by-Side-Melkstand für 24 Schafe, zwölf auf jeder Seite. Immer sechs Tiere können gleichzeitig gemolken werden, per Hand wird das Melkzeug im Swing-Over-Stand umgehängt.

Über ein Rohr gelangt die Milch in die Käserei und wird dort so lange gekühlt, bis drei oder vier

Gemelke vorhanden sind. Die Zusammensetzung der Milch ändert sich während der Laktationsperiode: Anfänglich enthält die Schafmilch etwa 5% Fett, gegen Ende 10%. Dann wird sie schwieriger zu verkäsen. Da die Käseerzrepte ursprünglich ohnehin auf den Fettgehalt von Kuhmilch ausgelegt sind, verdünnt man die Milch mit der entsprechenden Menge Wasser. Anschließend wird sie erwärmt – die Temperatur richtet sich nach der geplanten Käsesorte. Milchsäurebakterien kommen hinzu, nach einer Viertelstunde das Lab. „Bisher nehmen wir Kälbermagenlab“, sagt Redlef Volquardsen. „Das ist leichter zu bekommen. Wir denken aber über Experimente mit Lämmermagenlab nach.“

Jetzt braucht die Milch Zeit zum Dicklegen – das dauert etwa 40 Minuten. Die so entstandene Gallerte wird mit der Harfe in Säulen geschnitten, mit der Schufe in Würfel. So entsteht Bruchkorn. In Formen gepresst nimmt der Käse dann seine endgültige Gestalt an.

„Je größer das Korn, desto weiter ist der Weg, den die Molke zurückzulegen hat“, erklärt Monika Volquardsen. „Wenn das Korn größer ist, kommt die Molke langsamer heraus. Der Käse wird dann weicher.“

Die Käse hier in Tetenbüll werden ganz unterschiedlich: Der frische Friese etwa ist ein Weichkäse mit Bärlauch, Rucola oder Salbei – auch eine Naturvariante gibt es. Geschmacklich erinnert er an Frischkäse, von der Konsistenz an griechischen Feta. Der Bärlauch für die eine Sorte stammt übrigens auch aus der Region: Im nahen Schwabstedt gibt es ein so großes Vorkommen, dass hier ein jährliches Fest gefeiert wird.

Nach vierwöchiger Lagerung entsteht aus diesem Käse der rote Friese: er ist intensiver im Geschmack, hat eine leichte Ammoniaknote und ein nussiges Aroma. Der große rote Friese reift sogar sechs Wochen auf Fichtenholzbrettern im kleinen Käsekeller. Er zeigt eine deutliche Randeife und ist schärfer als die jüngeren Varianten.

Während der Reifezeit im kühlen Keller wird jeder Laib regelmäßig von seinem Brett genommen, gewendet und mit Salzwasser abgebürstet. Diese Prozedur sorgt für eine schöne Rinde und vermeidet ein Austrocknen des Käses. Die Bakterienflora auf der Oberfläche, aus der die typische Rotschmiere entsteht, wird dabei von Käse zu Käse übertragen.

Ebenfalls damit gepflegt wird der handgroße Goldtaler, ein Schnittkäse. Nach sechs Wochen Reife schmeckt er sahnig-pikant mit einer nussigen Note. „Jedes Schaf produziert einen Goldtaler-Käse am Tag“, schätzt Redlef Volquardsen. Die größere Version dieses Käses, der zwei Kilo schwere Tetenbüller, braucht acht Wochen zum Reifen: Dieser Käse ist etwas milder mit einem überraschend aromatischen Abgang.“

Den Käse verkaufen die Volquardsens direkt ab Hof in der alten Diele. Ein Teil wird über ausgesuchte Wiederverkäufer vermarktet. Genießerorganisationen wie „Slow Food“ suchen gezielt nach regionalen, authentischen Produkten, die sie auch entsprechend weiter empfehlen. Privatkunden können sich ihr Käsepäckchen auch aus Tetenbüll zuschicken lassen.

Zusätzlich zu Käse, Wollprodukten und Schafmilchseife gibt es im Hofladen Lamm- und Ochsensalami. „Wir haben tatsächlich reine Lamm- und Rindersalami, ganz ohne Schweinefleischzusatz“, sagt Redlef Volquardsen. „Das ist für manche Allergiker sehr wichtig.“ Einen Metzger zu finden, der noch in der Lage ist mit handwerklicher Kunst Fleisch zu machen, war nicht einfach. Jetzt sind die Volquardsens sehr zufrieden: „Unsere Salami soll ja einheitlich gut sein. Bei anderen Metzgern hatten wir starke Qualitätsschwankungen. Und unsere Ansprüche sind hoch!“

Die Ochsensalami stammt auch vom eigenen Hof: Monika und Redlef Volquardsen halten aus Liebhaberei einige Shorthorn-Rinder, eine alte Rasse aus der Region. Zur Zeit gibt es zwei Ochsen und eine kleine Mutterkuhherde. Dazu kommt noch Pensionsvieh, das über die Sommermonate auf sonst nicht genutzten Flächen steht um das Gras kurz zu halten.

Liebhaberei sind auch die Hühner, die das kleine Gemüsebeet vor dem Haus unsicher machen, wenn man nicht aufpasst. Den romantischen Garten und die Schafe kann man sich übrigens auch angucken: Von Mai bis Oktober bieten die Volquardsens jeden Freitagnachmittag sehr ausführliche Hofführungen an – in der Urlaubssaison kommt noch eine am Dienstag hinzu. Für Besucher gibt es dann auch etwas zu trinken und Käse zum Probieren – und das Ehepaar Volquardsen geht sehr engagiert auf alle Fragen ein.

Zur Zeit herrscht auf dem Hof allerdings noch Ausnahmezustand: Im Sommer hat eine Explosion den Käsekeller zerstört. Schuld war ein produktionsbedingt defektes Klimagerät. „Wir saßen gerade beim Frühstück auf der Terrasse, als plötzlich das Küchenfenster aus der Wand flog“, erinnert sich Monika Volquardsen. Rund fünfzigtausend Euro Schaden – noch laufen die Verhandlungen mit der Versicherung. Ersetzt werden soll nach Möglichkeit neben dem reparaturbedürftigen Gebäude auch der Produktionsausfall: Nicht nur die reifenden Käse wurden vernichtet, es fehlt jetzt auch an Lagerraum. Daher wird auf dem Hof im Moment nur Weichkäse hergestellt. Doch Monika und Redlef Volquardsen sind optimistisch: „Wir rechnen damit im kommenden Jahr wieder wie gewohnt produzieren zu können!“

Britta Freith

Erschienen in „Schafzucht – Das Magazin für Schaf- und Ziegenhalter“, 14. Oktober 2006.