



N°20

## Kobunder Ziege belegen bio

ARTISANAL/TRADITIONELL

Auch aus Ziegenmilch kann man den Gouda-Typ auf seine Spitze treiben. Naturrindengereift, aus dem Norden des Landes, regionale Milch, regional verkäst, in der Törscheune gereift.

### WIE DU IHN SCHMECKST

Würziger nuancenreicher Käse, mit süßer Note, leicht kristallin. Noch leicht cremig, gepflegt mit Apfelkaramell aus eigener Herstellung.

### WAS DU DAZU TRINKST

Ein gehaltvolles dunkles Bier, das die Süße unterstützt und damit den Geschmack des Käses abrundet.

### WOHER ER KOMMT

In Veenhuizen/Drenthe in den Niederlanden steht die Meierei in den Gebäuden einer alten Moorkolonie, wieder in Betrieb genommen von Jan Craens und Martin Schyns. Die Käse reifen in einer alten Törscheune, die früher zum benachbarten Gefängnis gehörte, und im wesentlichen so belassen wurde, wie sie ist.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Naturrindenreifung – also ohne Wachs-Coating – ist im Gouda-Land etwas Rares. Vielleicht geraten Käser wie Martin Schyns deshalb immer wieder ins Experimentieren. Martin hat »seine« Rindenpflege im selbst hergestellten Apfelkaramell gefunden. Reifezeit: 6 bis 8 Monate.

|                |   |
|----------------|---|
| Herkunft       | Kobunder  |
|                | Niederlande/Nordholland   |
| Produktgruppe  | Schnittkäse   |
| Fettgehalt     | 45 % Fett i. Tr.  |
| Milch          | past. Milch, Ziege  |
| Rinde          | Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen                                       |
| Zutaten        | ZiegenMILCH*, Kulturen, Salz, Lab, Apfelkaramell* zur Rindenpflege (* EU-Bio) |
|                | aus ökologischer Erzeugung  |
| Reifezeit      | 4–8 Mon.  |
| Lab            | Kälberlab   |
| Gebinde        | 4,5-kg-Laib (10020)   |
| GTIN           | 4260638310148   |
| Intrastat-Code | 04069089  |
| RLZ            | 42 Tage bei 4–8°C   |

### Nährwertangaben je 100 g

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Energiegehalt                 | 1721 kJ<br>411 kcal |
| Fett                          | 35 g                |
| – davon gesättigte Fettsäuren | 23 g                |
| Kohlenhydrate                 | 0 g                 |
| – davon Zucker                | 0 g                 |
| Eiweiß                        | 24 g                |
| Salz                          | 1,7 g               |

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelridorfer Straße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel  
Deutsche Bank  
BIC DEUTDEHH210  
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-  
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
Geschäftsführer:  
Markus Kober, Gerhard Lütje,  
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 433598100005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°20

## Kobunder Ziege belegen bio

HINTERGRUND

Kobunder ist eine Idee, Liebe und Leidenschaft von Martin Schyns. Biologe, Imker und seit 2010 Käser. Und was für einer!

»Nach Jahren der Arbeit im Qualitätsmanagement wollte ich etwas anderes machen, folgte meinem Herzen und entschied mich für die Käseherstellung. Eine wirkliche Herausforderung! Denn nach kurzer Zeit wurde mir klar, dass viele Faktoren bei der Herstellung von gutem Käse eine wichtige Rolle spielen. Als Limburger habe ich eine Leidenschaft für leckeres und ursprüngliches Essen. Und das sollte mein Anspruch für den eigenen Käse sein. Kobunder strebt nach Natürlichkeit, Reinheit und Ausgeglichenheit. Also für eine natürliche Landwirtschaft mit natürlicher Düngung und Balance zwischen Mensch und Natur. In der industriellen Herstellung kann sich meiner Meinung nach die Natur nicht wiederfinden – aber der Menschen gehört in den Einklang mit der Natur. Das schafft Verpflichtungen, die wir nicht ignorieren sollten.«

In Venhuizen/Drenthe in den Niederlanden steht die Meierei »Kaaslust« in den Gebäuden einer alten Moorkolonie, wieder in Betrieb genommen von Jan Craens und Martin Schyns. Dort käst Martin auch und reift seine Käse in einer alten Töfscheune, die früher zum benachbarten Gefängnis gehörte, und im wesentlichen so belassen wurde, wie sie ist.

Martins Bestreben nach einer unabhängigen Nahrungsmittelversorgung und regionale Eigenständigkeit bilden die Grundlage seiner Philosophie: Kobunder will einen Gegenpol bilden zur großindustriellen Nahrungsmittelproduktion und legt großen Wert auf regionale Zyklen. Martin Schyns Käse verwendet ausschließlich Milch aus der Region und zahlt dafür einen fairen Preis an seine Lieferanten. Die Einnahmen kommen somit der Region wieder zugute. Die Unabhängigkeit und Eigenständigkeit der Milchlieferanten genießen hierbei höchste Aufmerksamkeit.

Der Name Kobunder (coubunder) ist ein alter holländischer Name für Kiebitz und wurde in historischen Karten als Umgebungsname der Region verwendet.

**Maison Kober**  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelixdorfer Straße 2  
25524 Itzehoe (Germany)  
T +49 (0) 4821 887 87 15  
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209  
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel  
Deutsche Bank  
BIC DEUTDEHH210  
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-  
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel  
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel  
Geschäftsführer:  
Markus Kober, Gerhard Lütje,  
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005  
EG-Nummer DE SH 00548  
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039