



N°249

Boerenkaas g. t. S. Wilde Weide belegen bio

HOFKÄSE

Würzig. Voll. Rohmilch. Vom Hof. Boerenkaas.

WIE DU IHN SCHMECKST

»Belegen« bedeutet »abgelagert« und bezeichnet einen halbjährigen Käse. Er ist noch cremig, aber schon würzig - jedenfalls im Vergleich zum jungen Boerenkaas. Das Aroma der rohen Milch macht ihn voll und rund.

WAS DU DAZU TRINKST

Ein Stück Boerenkaas, eine Scheibe dunkles kräftiges Vollkornbrot und ein feines, nicht zu herbes Pils – perfekte Stulle!

WOHER ER KOMMT

Wilde Weide ist eine Marke, unter der mehrere holländische Höfe ihren Boerenkaas vermarkten. Unserer kommt vom Hof de Vierhuizen, zwischen Den Haag und Leiden gelegen.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

»Boerenkaas« ist eine EU-weit geschützte traditionelle Spezialität (g. t. S.), zu erkennen an der fassförmigen Käsemarke. Das Regelwerk legt fest, dass der »Boerenkaas« aus Rohmilch auf einem Bauernhof hergestellt wird. Der überwiegende Teil der Milch muss aus der hofeigenen Herde stammen, »so«, wie die EU zusammenfasst, »Boerenkaas is cheese made by farmers on the farm«. Geschützt ist nur der holländische Begriff, nicht jedoch Übersetzungen wie Bauernkäse.

Herkunft	Kaasborderij de Vierhuizen Niederlande
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 48 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Wachscoating, nicht verzehrbar
Zutaten	MILCH*, Kulturen, Lab, Salz (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	4-6 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	11-kg-Laib (10249) 2 x 1/4-Laib (ca 5,5 kg) (20249)
Intrastat-Code	04069078
RLZ	42 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1549 kJ 370 kcal
Fett	30 g
– davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,0 g

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
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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



Freek im Reiferraum

N°249

Boerenkaas g. t. S. Wilde Weide belegen bio

HINTERGRUND

Je nach Sorte kann der Käse »Goudse Boerenkaas«, »Edamer Boerenkaas« usw. heißen. Wir haben hier die klassische Gouda-Form, also den flachen Zylinder mit den abgerundeten Kanten. Der Teig ist weitgehend ohne Löcher, kann und darf aber welche enthalten. Insofern mag der Boerenkaas zwar verwandt sein mit einem industriell hergestellten Gouda, ist aber trotzdem etwas ganz anderes: Eben ein echter Hofkäse aus handwerklicher Herstellung. Da der Bio-Käse nicht mit Natamycin behandelt wird, kann sich bei längerer Lagerung ein leichter Schimmelreif auf dem Coating ansiedeln - diesen bitte abwischen.

Unser Käse kommt vom Hof de Vierhuizen, bewirtschaftet von Freek und Nicole van Leeuwen. Der Hof liegt im Naturschutzgebiet Geerpolder, 45 Milchkühe halten van Leeuwens hier auf 44 Hektar Grünland. Die Kühe sind eine Kreuzung aus der alten lokalen Rasde Maas-Rijn-Ijsselvee (MRIJ), Fleckvieh und Schweizer Braunvieh. De Vierhuizen hat freiwillig Flächen dem niederländischen Naturschutznetzwerk unterstellt, so variiert auch die Intensität der Nutzung. Insbesondere entlang der im Marschland üblichen Gräben haben Nicole und Freek breite Zonen auf über 2 km Länge abgeflacht, um Vögeln, Amphibien und Insekten Lebensraum zu geben. Kleinere Flächen des Marschlands werden regelmäßig für drei Monate im Jahr mit demselben Ziel geflutet; ein Konzept, das im holländischen Vogelschutz als »plas-dras« bekannt ist. Die ökologische Landwirtschaft ist da ein passender Baustein im Konzept.

In der eigentlichen Landwirtschaft suchen van Leeuwens nach Wegen, möglichst schonend zu arbeiten. Humusaufbau wird durch Ausbringung von kompostiertem Festmist (anstelle von Gülle) gefördert, ebenso das Konzept des Mob-Grazing ausgetestet, auf dem Kühe nur kurz auf einem kleinen Weidestück verbleiben und der nicht gefressene Weideanteil ebenfalls dem Bodenaufbau dient. Diese Maßnahmen erhalten die Bodenfruchtbarkeit und entziehen der Atmosphäre klimawirksamen Kohlenstoff, der im Boden gebunden wird. Die Kälber bleiben längere Zeit bei den Mutterkühen, die Milch wird also geteilt. Auch hier suchen Nicole und Freek ihren eigenen Weg und probieren viel aus. Waren es anfangs nur einige gemeinsame Tage, die Mutter und Kalb zusammenblieben, bis sie schrittweise, immer einige Stunden am Tag, getrennt werden (so dass dann auch gemolken werden kann), sind es jetzt mehrere Wochen. Die genaue Zeit hängt tatsächlich vom einzelnen Kuh-Kalb-Pärchen ab. Manche Kühe geben ihre Kälber früher »frei« als andere, manche Kälber brauchen mehr Zeit und engeren Kontakt. Beides wird berücksichtigt.

Familie van Leeuwen stellt also nicht nur handwerklich feine Rohmilchkäse - den echten Boerenkaas - her, sondern schützt Natur, Boden, Klima nach Kräften und sorgt sich um das Tierwohl. So sehen wir die Milchwirtschaft der Zukunft.

Familie van Leeuwen stellt also nicht nur handwerklich feine Rohmilchkäse - den echten Boerenkaas - her, sondern schützt Natur, Boden, Klima nach Kräften und sorgt sich um das Tierwohl. So sehen wir die Milchwirtschaft der Zukunft.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelisdorfer 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 DEUTDE33HAN
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

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