



N°537

## Crazy Berni Blue Demeter

HOFKÄSE/NORDDEUTSCHLAND

*Deutschland kann Blauschimmel! Hier ist der Beweis: Crazy Berni Blue aus der Altmark in Sachsen-Anhalt.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Üppigkeit und Cremigkeit trifft auf feine Blauschimmel-Aromatik. Am Rand schon weicher, in der Mitte noch etwas quarkig, verhalten im Salz, dabei vollmundig und sehr präsent im Mund.

### WAS DU DAZU TRINKST

Eher kein schwerer Süßwein. Wenn Weißwein, dann eher ein Riesling mit leichtem Restzucker. Oder ein warmer, weicher und mittelschwerer Roter, Südfrankreich zum Beispiel.

### WOHER ER KOMMT

Molkerei Bauer Freigeist in Sachsen-Anhalt

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Kennengelernt haben wir Linda Becker und Tilmann Dreyse von Bauer Freigeist in der Pandemiezeit. Ersten Besuchen auf dem Hof und in der Käserei folgten Gespräche darüber, was wir gemeinsam entwickeln könnten an feinem Käsehandwerk.

Schon damals experimentierten die beiden mit Blauschimmel-Kulturen, waren aber mit den Ergebnissen bis dato nicht so ganz zufrieden.

Die Idee, hieraus gemeinsam einen wirklichen Hinschmecker als deutschen Blauschimmelkäse entstehen zu lassen, war schnell geboren und ist nun mit dem Crazy Berni Blue in die Tat umgesetzt.

Wieder ein Beispiel für ein Partizipationsmodell aus dem Hause Kober. Aber das Ganze wäre nichts wert ohne solche Partner wie Linda und Tilmann.

|                |                                                                           |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Herkunft       | Bauer Freigeist<br>Deutschland/Sachsen-Anhalt                             |
| Produktgruppe  | halbfester Schnittkäse                                                    |
| Fettgehalt     | mindestens 45 % Fett i. Tr.                                               |
| Milch          | past. Milch, Kuh                                                          |
| Rinde          | Naturrinde, verzehrbar                                                    |
| Zutaten        | MILCH**, Salz, Lab, Kulturen<br>(**Demeter)<br>aus ökologischer Erzeugung |
| Reifezeit      | 3-4 Monate                                                                |
| Lab            | Kälberlab                                                                 |
| Gebinde        | 3-kg-Laib (10537)                                                         |
| Intrastat-Code | 04064090                                                                  |
| RLZ            | 26 Tage bei 4-8°C                                                         |

| Nährwertangaben je 100 g      |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Energiegehalt                 | 1533 kJ<br>366 kcal |
| Fett                          | 32 g                |
| – davon gesättigte Fettsäuren | 13 g                |
| Kohlenhydrate                 | 1,4 g               |
| – davon Zucker                | 0 g                 |
| Eiweiß                        | 21 g                |
| Salz                          | 3,6 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 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



N°537

## Crazy Berni Blue Demeter

### HINTERGRUND

Hinter der Molkerei Bauer Freigeist steckt ein junger milchverarbeitender Betrieb in Gardelegen / Sachsen-Anhalt. Linda Becker und Tilmann Dreyse verarbeiten die Milch des elterlichen Becker-Hofes in ihrer Molkerei zu einer breiten Palette von Käsen und Molkereiprodukten. Das Ganze findet statt in den alten umgebauten Räumen einer ehemaligen Kantine und versprüht einen unglaublichen Charme. Zum einen ist die geballte Leidenschaft des ganzen Teams für die handwerkliche Milchverarbeitung zu spüren, zum anderen aber auch die tiefe Verwurzelung in der Region. Was sich dann auch in der Vermarktung der Produkte zeigt. Und gleichzeitig sind die beiden Gründer offen für neue Kooperationen und Vermarktungswege - eine bessere Melange gibt es nicht.

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