

Christa Langen

Nachhaltig von der Kuh bis zum Käse – Die Käsemacher von Beemster

Traditionelle Käseerzeugung mit nachhaltiger Technik: Die kleine Käsereigenossenschaft Beemster produziert in Hollands „grünster“ Käserei erstklassigen Gouda.

Schnurgerade, flach und weit ist die Region nördlich von Amsterdam. 1612 hatten die Holländer dieses Stück Land mithilfe von Deichen und vielen Windmühlen trocken gelegt. Vier Meter unter dem Meeresspiegel liegt nun der sogenannte Polder, keine Frage, dass hier nichts weit nach oben ragt. Am allerwenigsten das neue Gebäude der Beemster Käserei, das sich nahtlos in das UNESCO-Kulturerbe eingliedert. Auf 51 mal 226 Metern werden hier jährlich rund 38.000 Tonnen Gouda erzeugt. Nur sieben Meter hoch ist das ästhetische Industriebauwerk. Es soll schließlich nicht die Baumreihe überragen – dafür geht es im hinteren Ende zwölf Meter in die Tiefe. Denn hier werden sie gemacht, die 13 Kilo schweren Laibe Beemster-Käse.

Gouda-Genuss garantiert

Frisch, cremig und sahnig sollte er sein und auf der Zunge schmelzen. Je nach Reifegrad dominieren unterschiedliche Aromen – mal mehr buttrig, mal mehr grasig. Seit 2001 darf sich Beemster als erste Käserei mit dem Prädikat „Königlicher Hoflieferant“ schmücken. Zur Einweihung des neuen Gebäudes im November 2014 kam Königin Máxima persönlich. Mit einem Druck auf die Tresenklingel, die auf einem Turm aus Käseläuben stand, nahm ihre Majestät die nachhaltige Käserei symbolisch in Betrieb und ließ sich anschließend durch das Gebäude führen, das schon heute CO₂-neutral ist und bis 2020 klimaneutral sein soll. In den vergangenen Jahren erhielt die kleine Käserei mehrere renommierte deutsche und niederländische Nachhaltigkeits- und Architekturpreise für ihr umfassendes Nachhaltigkeitsengagement, unter anderem den Deutschen CSR-Preis 2016 in der Kategorie „CSR in der Lieferkette“.

Glückliche Kühe auf der Weide

Nachhaltigkeit ist seit Langem im Konzept der kleinen Käsereigenossenschaft verankert. 2002 war sie die Erste in Europa, die Weidegangprämien einführte, die erste von vielen Stufen, die Milchproduktion tierfreundlich und nachhaltig zu gestalten. Doch das Nachhaltigkeitssystem „Caring Dairy“ setzt breiter an: Besserer Boden und Klimaneutralität sind weitere Ziele, die Bauern werden mit Aktionsplänen und Workshops unterstützt, diese zu erreichen. Schwerpunkte wählt der Bauer selbst, aber er muss sich von Jahr zu Jahr fortentwi-

ckeln. Dafür wird er aber auch entsprechend belohnt – denn für die Teilnahme am Weidemilch- und auch am Nachhaltigkeitsprogramm gibt es extra Prämien. Zudem zahlt die Beemster-Käserei ihren Bauern den höchsten Milchpreis der Niederlande. Das ist wichtig, um den Milchbauern die Existenz in einem hart umkämpften Markt zu sichern. Heute wird Beemster-Käse ausschließlich aus Milch von Kühen gemacht, die in der Saison auf die Weide durften. Das macht nicht nur die Kühe glücklicher, sondern auch die Milch schmackhafter und gesünder. In der Käserei angekommen, wird Letztere daher auch möglichst schonend verarbeitet, um die Inhaltsstoffe und den Geschmack zu erhalten. Besonders wichtig: Auch in der modernen Anlage sorgt man dafür, dass der Käsebruch-Bruch von den Käsemeistern tatsächlich noch handwerklich in offenen Wannen gerührt wird. Dies bedeutet zwar mehr Risiko und mehr Handarbeit, ist aber von großer Bedeutung für den Geschmack und die Qualität des Endprodukts. Anschließend wird der Käse in die Gouda-Formen gepresst und ins Reifelager gebracht, wo er viel Zeit bekommt. Junger Gouda reift vier bis fünf Wochen, der älteste Beemster, der X-O-, ganze 26 Monate. All das ist so erklärungsbedürftig, dass es Beemster-Käse ausschließlich an der Bedientheke gibt. Denn nur wer versteht, was einen guten Käse ausmacht, ist bereit, dafür etwas mehr zu zahlen. Dafür kommt er auch in königlichen Genuss!

Autorin

***Christa Langen** befasst sich mit Kommunikation in der Ernährungswirtschaft, vornehmlich zwischen Industrie und Handel. Ihr Fokus liegt dabei auf Food, Nachhaltigkeit und Wertschöpfungsketten. Sie ist u.a. Sprecherin der nordholländischen Beemster-Käserei und deren Nachhaltigkeitssystem für die Milchwirtschaft Caring Dairy. Lucka & Langen PR, Eschweiler, ist spezialisiert auf inhaltlich hochwertige Food- und Nachhaltigkeits-PR.*

Kontakt: c.langen@lucka-langen.de

Redaktion

BBE-Newsletter für Engagement und Partizipation in Deutschland

Bundesnetzwerk Bürgerschaftliches Engagement (BBE)

Michaelkirchstr. 17/18

10179 Berlin

Tel: +49 30 62980-115

newsletter@b-b-e.de

www.b-b-e.de