

# Duitse specialist in hooimelkkaas

Naturkäserei Tegernseerland met *Käsereiladen* (winkel) en *Brotzeitstüberl* (lunchroom) biedt als lokale coöperatie toekomst voor boeren uit de Zuid-Beierse regio en toont de relatie tussen natuur, landbouw en voeding. Hooimelkkaas is de specialiteit van de kaasmakerij.

TEKST: RIA BESSELING – FOTO'S: WILLEM RIETDIJK

**T**oen in 2007 de *Milchstreit* in Duitsland losbarstte en boeren uit onvrede met de prijs goede melk weggooiden, besloten zeven boeren aan de Tegernsee dat dit niet de goede weg was. Ze richtten een coöperatie op om zelf meer invloed te krij-

gen op de productie- en verkoopketen van de door hen geproduceerde hooimelk. Twee jaar later begon de coöperatie met de bouw van de Naturkäserei met winkel, lunchroom, zonneterras en rondleidingen. Doel was meer toegevoegde waarde creëren, de traditionele landbouw versterken en de regionale landschapstructuur behouden. De bouw werd gefinancierd via crowdfunding waaraan 1.485 deelnemers met ieder 1.000 euro aandeel bijdroegen. Met voor 80 procent afgedekt met eigen kapitaal en een investering van 4,7 miljoen euro is de Naturkäserei een van de eerste coöperaties in deze opzet met momenteel negentien boeren. Anno zomer 2014 is Naturkäserei Tegernseerland e.G. in Kreuth aan de Bundesstrasse naar Innsbruck een succesvolle onderneming met 38 medewerkers die veel bezoekers trekt. “We hebben gelukkig vanaf het begin een goede start gehad”, vertelt medewerkster Sophie Obermüller. “Veel mensen eten nu onze kaas, maar het was destijds een moedige stap om met zoveel vreemd kapitaal te beginnen.”

## Hooimelk

De boeren op de almen rond de Tegernsee werken extensief met respect voor mens, dier en natuur, maar onder intensief gecontroleerde omstandigheden. De bergboeren houden ieder tien tot twintig koeien met kalfjes en halen twee tot drie sneden gras van de alpenweiden op 1.600 meter hoogte. Ze gebruiken geen stikstof en kunstmest en met vrije beweging voor alle dieren voldoen ze aan Demeter-voorschriften. De koeien worden rond elf jaar oud en kalven gemiddeld acht keer. Deze extensieve bedrijfsvoering levert per koe 6.000 tot 7.000 kilo hooimelk per jaar op tegen momenteel 45 cent per liter. Hooimelk is een niche met slechts 3 procent aandeel in Europa. Boeren die hooimelk verwerken, voeren de koeien uitsluitend met hooi en alpenweidegras met daarin veertig soorten kruiden. Om jaarrond een constante hooikwaliteit te garanderen, deden diverse boeren onlangs een forse investering in een hooidroger.

## Hoogwaardige natuurkaas

Van de hoogwaardige hooimelk produceert de natuurkaasmakerij onder leiding van kaasmeester Hans Leo dagelijks zo'n 500 kilo natuurkazen en dagverse zuivel. Eentiende deel van de dagelijks 5.500 liter aangeleverde hooimelk blijft bij de boeren als voer voor de kalfjes. Sophie Obermüller: “Er is ruimte voor nieuwe boeren, want we hebben in totaal 8.000 liter productiecapaciteit in de kaasmakerij”.

Kaas van hooimelk rijpt mooi, heeft een natuurlijke volle smaak en een hoog aandeel omegavetzuren. “In onze Tegernseer kaas-specialiteiten proef je het hooi, de zon en de koeien”, stelt Obermüller.

## Natuurproducten

De hooimelkkaasspecialiteiten rusten enige tijd in een zoutbad en rijpen daarna in de kelder van de Naturkäserei langzaam bij 96 procent luchtvochtigheid en 11 tot 14 graden Celsius. Obermüller: “Onze kazen krijgen de tijd. We zijn niet geïnteresseerd in massaproductie, we maken natuurproducten.” Bezoekers krijgen vanachter glas en via infoborden en een bedrijfsfilm een indruk van het proces. Een greep uit de 21 hooimelkkazen: de harde Tegernseer Bergkaas: jong en mild (minimaal 3 maanden), de wat kruidiger, aromatische kaas van 6 maanden en de één jaar oude pikant-kruidige met donkerbruine korst. Walberger Natur en Krauter zijn snijdbare hooimelkkazen, minstens twee maanden gerijpt en met de hand geborsteld. Tegernseer Hirschberger is een halfzachte romige snijdbare kaas, minstens zes weken gerijpt. De Rosemarie is een mediterrane halfharde snijdbare kaas met rozemarijn, en de Laurentius met fenegriek is halfhard snijdbaar met een karakteristieke walnotenmaak.

“De kazen worden tijdens het proces met veel zorg omgeven. De 3.200 *Schnittkäsen* bijvoorbeeld, die nu acht weken rijpen, worden iedere derde dag door een van onze vier kaasdraaiers gekeerd en met de hand geborsteld om ze de typische korst te geven. De kazen worden niet met antischimmelproducten behandeld, begast of gecoat. Ze worden tot slot handmatig verpakt”, vertelt Obermüller. Eenderde van de kazen verkoopt de Naturkäserei in de eigen winkel of vindt via internetbestellingen zijn weg. Ook geschenkmannen met hooimelkspecialiteiten vinden gretig aftrek. De kaasspecialiteiten worden van november tot april – het rustige seizoen – tijdens bijeenkomsten en gelegenheden gerveerd in de zaal op de bovenverdieping. “We staan op regionale weekmarkten in München en beleveren met eigen vervoer ongeveer 400 delicatessenzaken, biowinkels en horeca in Zuid-Beieren. Er zijn geen contacten via de groothandel, omdat het dan om de prijs gaat.” Deze aanpak resulteerde in de afgelopen jaren in een omzetsijging van 7 procent met uitschieters tot 15 procent. “Maar we hebben nu een probleem: onze opslagcapaciteit voor oude bergkaas is te beperkt, we zoeken een bierkelder of andere locatie”, besluit Sophie Obermüller lachend. ☺



- 1 De kaas krijgt de tijd om te rijpen.
- 2 Sophie Obermüller bij namen van deelnemende boerderijen.
- 3 Tegernseer-hooimelkspecialiteiten.

