

Op bezoek bij Duitse collega's

Zeven boerderijzuivelbereiders die deelnemen aan het project 'Productinnovatie Boerenkaas en Boerenzuivel' en hun twee begeleiders hebben medio januari twee dagen rondgereisd in het gebied Westfalen in Duitsland. Ze bezochten vijf Duitse collega's en een toeleverancier.

Geitenkaasmaker Schmitz toonde een heel efficiënte energiehuishouding voor zijn kaasmakerij. Bernd Hielscher en Thomashof lieten up-to-date boerderijen zien met zuivelproductie, landwinkel en restaurant. De tweede dag werden Menne's Schaukäserei, waar Nieheimer kaas en een Tilsiter worden gemaakt, bezocht en de geitenboer Steinlage. Daar werden ook een carrouselmelkstal en biogasinstallatie bewonderd. De afzet in zijn landwinkel en drie mobiele winkels zorgen ervoor dat hij maximale inkomsten van zijn kaas realiseert. De reis werd afgesloten met een bezoek aan ASTA-Eismann, producent van apparatuur voor de zuivelindustrie.

Duitse boerderijzuivelaars maken meer dan één product. Kaas in Gouda-stijl is een belangrijk deel van het palet aan kazen, maar verse producten (melk, yoghurt, kwark en zachte kaas) worden ook gemaakt voor verkoop in de eigen landwinkel, waar ook vele andere regionale artikelen verkrijgbaar zijn. De verkoop aan huis is een heel belangrijk aspect voor het maximaliseren van de inkomsten.

De reis is onderdeel van de reeks reizen 'Voor boerenkaasmakers naar boerenkaasmakers' in Duitsland, Oostenrijk en het Verenigd Koninkrijk, die worden georganiseerd door Jongia UK. Meer informatie: info@jongiauk.com.

