



N°460

## Kobunder Fleckvieh belegen bio

ARTISANAL/TRADITIONELL

*In den Niederlanden selten: Naturrindenreifung. Holland qualitativ auf die Spitze getrieben. Aus dem Norden des Landes, regionale Milch, regional verkäst.*

### WIE DU IHN SCHMECKST

Sämig und leicht cremig, fest und dicht im Teig. Zarter Geschmack mit einem süßen Note nach Apfel und kandierten Früchten. Volles Mundgefühl. Sehr raffinierter Nachgeschmack, bereits leicht kristallin. Karamellig und intensiv.

### WAS DU DAZU TRINKST

Ein gehaltvolles dunkles Bier, das die Süße unterstützt und damit den Geschmack des Käses abrundet.

### WOHER ER KOMMT

Kobunder hat seinen Sitz in den Niederlanden, in Veenhuizen/Drenthe. Martin Schyns hat hier den in den Niederlanden als Unikat gehandelten Kobunder entwickelt.

### WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Die Milch für Kobunder Fleckvieh stammt von zwei Höfen: Peter Oosterhof führt den Familienbetrieb in fünfter Generation, Hans van Wejk aus alter Bauernfamilie hat einen neuen Hof aufgebaut. Beide halten die alten Zweinutzungsrassen Fleckvieh und Fries-Hollands (= Schwarzbuntes Niederungsrind) mit deutlich geringer Milchleistung als die modernen Powerkühe. Das ermöglicht eine weitgehende weidebasierte Fütterung. Bei Peter heißt das zum Beispiel: 200 Tage Weidegang tag und nachts, weitere 100 Tage tags.

Herkunft	Kobunder Niederlande/Nordholland
Produktgruppe	Schnittkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	past. Milch, Kuh
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Zutaten	MILCH*, Kulturen, Salz, Lab, Apfelkaramel zur Rindenpflege (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	4–8 Monate
Lab	Kälberlab
Gebinde	8-kg-Laib (10460) 1/2-Laib 4 kg (20460)
Intrastat-Code	04069078
RLZ	28 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	2047 kJ 489 kcal
Fett	41 g
– davon gesättigte Fettsäuren	25 g
Kohlenhydrate	0 g
– davon Zucker	0 g
Eiweiß	30 g
Salz	1,6 g

Maison Kober  
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG  
Oelxidorfer 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



Peter und Martin auf Peters Hof

N°460

## Kobunder Fleckvieh belegen bio

HINTERGRUND

Kobunder ist eine Idee, Liebe und Leidenschaft von Martin Schyns. Biologe, Imker und seit 2010 Käser. Und was für einer!

»Nach Jahren der Arbeit im Qualitätsmanagement wollte ich etwas anderes machen, folgte meinem Herzen und entschied mich für die Käseherstellung. Eine wirkliche Herausforderung! Denn nach kurzer Zeit wurde mir klar, dass viele Faktoren bei der Herstellung von gutem Käse eine wichtige Rolle spielen. Als Limburger habe ich eine Leidenschaft für leckeres und ursprüngliches Essen. Und das sollte mein Anspruch für den eigenen Käse sein. Kobunder strebt nach Natürlichkeit, Reinheit und Ausgeglichenheit. Also für eine natürliche Landwirtschaft mit natürlicher Düngung und Balance zwischen Mensch und Natur. In der industriellen Herstellung kann sich meiner Meinung nach die Natur nicht wiederfinden – aber der Mensch gehört in den Einklang mit der Natur. Das schafft Verpflichtungen, die wir nicht ignorieren sollten.«

Martins Bestreben nach einer unabhängigen Nahrungsmittelversorgung und regionale Eigenständigkeit bilden die Grundlage seiner Philosophie: Kobunder will einen Gegenpol bilden zur großindustriellen Nahrungsmittelproduktion und legt großen Wert auf regionale Zyklen. Martin Schyns Käse verwendet ausschließlich Milch aus der Region und zahlt dafür einen fairen Preis an seine Lieferanten. Die Einnahmen kommen somit der Region wieder zugute. Die Unabhängigkeit und Eigenständigkeit der Milchlieferanten genießen hierbei höchste Aufmerksamkeit.

Naturrindenreifung – also ohne Wachs-Coating – ist in den Niederlanden etwas Rares. Vielleicht geraten Käser wie Martin Schyns deshalb immer wieder ins Experimentieren. Martin hat »seine« Rindenpflege im selbst hergestellten Apfelmarmelade gefunden.

Der Name Kobunder (coubunder) ist ein alter holländischer Name für Kiebitz und wurde in historischen Karten als Umgebungsname der Region verwendet.

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