

Quelle: Rhein Zeitung

Datum: 03.04.2017

Seite: 15

Alles nur Käse? In Wittlich wird echter Gouda produziert

Konsum Die beiden Niederländer Paul und Eugenie Brandsma sind Biobauern aus Überzeugung

■ **Wittlich.** Es ist der Lieblingskäse vieler Deutscher: Gouda. Aber nur 2 Prozent der Produktion in Deutschland stammen aus handwerklicher Fertigung, wie das Informations- und Forschungszentrum für Ernährungswirtschaft in Kiel mitteilt. Der Rest wird industriell produziert. Nach Angaben der Bonner Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung kommt der einzige handwerklich produzierte Gouda in Rheinland-Pfalz vom Demeterhof Breit in Wittlich. Dessen rund 250 Quadratmeter großes Geschäft ist kürzlich auf der Biofach-Messe in Nürnberg als bester Hofladen Deutschlands ausgezeichnet worden. Die Inhaber sind waschechte Niederländer. Paul und Eugenie Brandsma, beide mit Milchviehwirtschaft aufgewachsen, beide in Milchverarbeitung, sprich Käseerei, ausgebildet, haben

den Hof vor 24 Jahren übernommen, komplett renoviert und umstrukturiert. Warum Gouda ausgerechnet aus der Eifel? „Niederländische Landwirte sind reiselustig. Man findet sie auf der ganzen Welt. Und hier in der Eifel ist die Futtergrundlage eine ganz besondere“, erklärt Paul Brandsma.

Landwirtschaft sei gerade hier besonders gut zu machen, weil die Vielfalt der Wiesen und Felder in der Eifel besser sei als in den Niederlanden: „Wir haben kräuterreiches Heu, gesunde Tiere und gute Milch. Und einen geschlossenen Futterkreislauf, weil wir alles Futter selbst produzieren und den anfallenden Dünger wieder auf unsere Felder aufbringen.“

Brandsmas sind Biobauern aus Überzeugung. Ihre etwa 20 Milchkühe haben jeweils 20 Quadratmeter Stallfläche, doppelt so viel



Biobauer Brandsma begutachtet Gouda in der Reifephase. Foto: dpa

wie für Biohöfe vorgeschrieben. Es gibt bei ihnen nach eigenen Angaben keine enthornten Kühe oder Bullen – und sie vermarkten ihren Käse nahezu ausschließlich selbst.

Das Ehepaar möchte sich von niemandem abhängig machen wie so viele Bauern, die gezwungen seien, immer mehr zu produzieren, um überleben zu können, betont Paul Brandsma. Etwa 100 000 Liter Milch verarbeitet er und seine Frau im Jahr zu rund 10 000 Kilogramm Gouda und einer geringen Menge Frischkäse für den Hofladen. Auch die Frischmilch zum Selbstzapfen werde von den Kunden geschätzt, sagt Paul Brandsma. „Tiere, die ihre Hörner tragen dürfen, sind ausgeglichener und ihre Milch besser verträglich.“

Der niederländische Landwirt versichert, seine Frau und er könnten von dieser Produktion gut le-

ben. Der Bauernhof selbst ist Eigentum des gemeinnützigen Vereins Hof Breit, gegründet 1990.

Den Gouda, der aus markenschutzrechtlichen Gründen „Wittlicher Bauergouda“ heißt, bietet das Ehepaar neben der klassischen Version auch mit Basilikum, Peperoni, Knoblauch, Kümmel, Kreuzkümmel und geräuchert an. Inzwischen sind die Kühe und die Bullen, deren Fleisch Brandsmas vermarkten, wieder draußen auf der Weide – wie in jedem Jahr mindestens zwischen April und November.

Nun an Ostern beginnt auch wieder eine ganz spezielle Saison für Paul Brandsma: Bis zu den Herbstferien bringt er Kindergarten- und Grundschulkindern das Leben und die Arbeitsabläufe auf einem Biohof nahe.

Harald Hartmann