

Jan Craens variiert endlos mit Käse

Die kleine Molkerei von Veenhuizen

Käse aus der Torfscheune, Käse mit Bier, Schafskäse, Ziegenkäse und Käse mit Hopfen. Jan Craens ist fasziniert von diesem lebenden Produkt, das er in der ehemaligen Molkerei von Veenhuizen (Drenthe, Niederlande) auf traditionelle Weise herstellt.

Text: Margreet Weunk - Fotos: Lode Greven

Quelle: „Landleven“ Nr. 1, Januar 2015

Originaltext in niederländischer Sprache / Übersetzung: Corinna Pöttinger für rosabellekom.nl

Jan? Den finden Sie dort hinten.“ Der Braumeister von Bierbrauerei Maallust zeigt auf ein schneeweißes Gebäude mit hohen, schmalen Türen. Dort, in der ehemaligen Molkerei von Veenhuizen, befindet sich „Kaaslust“, die Käserei mit angeschlossenem Hofladen von Jan Craens.

Die Glaswand hinter der Ladentheke erlaubt einen freien Durchblick in den dahinter liegenden Raum. Dort sind die Käseläibe auf langen Holzbrettern zum Reifen gelagert. „Schau mal, das

ist ein Versuch“, sagt Jan. Er zeigt auf ein paar kleine Käseläibe, in denen Hopfenblätter verarbeitet wurden. „Vielleicht ergibt das ja in Kombination mit Bier einen ganz speziellen, neuen Geschmack.“

Bier? Im Käse? Jan nickt. „Probier mal!“ Er schneidet einen augenscheinlich ganz normalen jungen Käse, sechs Wochen gereift mit hellgelber Farbe, an. Zuerst ist da nur das cremig-würzige Gaumengefühl eines traditionell hergestellten Produkts. Aber dann offenbart sich ganz plötzlich, wie aus dem Nichts, der Geschmack von Bier. Dezent und unverkennbar. Und einfach unwiderstehlich. „Das ist im Moment unsere meistverkaufte Käsesorte“, sagt Jan. Und das ist gar nicht so verwunderlich. Aber auch die anderen Sorten können sich sehen – pardon, schmecken lassen. Der Gouda zum Beispiel – voll und cremig, mit ei-



nem leicht buttrigen Geschmack. Und dann Jans Lieblingskäse, der *Torba Casa*. Auch der ist eine wahre Gaumenfreude. Und sein Name hat eine besondere Bedeutung. „Ich wollte einen meiner Käse nach dem Dorf benennen. Aber Veenhuizen klingt ja nicht so toll. Deshalb habe ich den Namen des Dorfes ins Italienische übersetzt. „Torba“ bedeutet Torf (im Niederländischen „veen“) und „Casa“ Haus (im Niederländischen „huis“, Plural „huizen“). So ist der Name *Torba Casa* entstanden.“ Er grinst: „Es hat mich allerdings eine Flasche Wein gekostet, um auf diesen genialen Einfall zu kommen.“

Wenn Jan von seinem Käse erzählt, ist es, als ob ein Licht anginge. Er strahlt regelrecht, wenn er über Lab und Säuregärung, unterschiedliche Milchsorten und Reifungsprozesse spricht, um schließlich fast entschuldigend hinzuzufügen: „Was soll ich sagen, ich liebe Käse.“

Alte Molkerei

Jan beschäftigt sich schon so gut wie sein ganzes Berufsleben mit Käse. Auf seinem landwirtschaftlichen Betrieb im friesischen Oudega, etwa



Anlieferung der Bierfässer von der benachbarten Bierbrauerei Maallust

eine halbe Stunde von hier entfernt, molk er jahrelang seine eigenen Kühe und stellte aus der Milch Hoodammer Käse her. Doch die Nachfrage wurde immer größer und Jan hatte keine Lust auf Massenproduktion.

Er schlug einen anderen Weg ein. Er verkaufte seine Milchkühe und die Käserei und begann als Berater für Landwirte, die auf Bio-Betrieb umstellen wollten. Nach und nach engagierte er sich immer mehr für die Um- und Neunutzung von leerstehenden landwirtschaftlichen Gebäuden. So landete er in Veenhuizen, wo mehrere Gebäude der ehemaligen Landwirtschaftskolonie Veenhuizen leer standen und zu verfallen drohten. Darunter auch die ehemalige Molkerei. Die Fassade des aus dem Jahr 1903 stammenden Gebäudes war grau und blätterte ab, aber Jan sah Potenzial darin.

Er schmiedete Pläne, wie man dem Areal von Maallust (benannt nach der alten Mühle) neues Leben einhauchen könnte. Die alte Molkerei war der perfekte Ort für eine Käserei. „Als die Renovierungsarbeiten abgeschlossen waren, suchte die verantwortliche Behörde Leute, die das Gebäude gewerblich nutzen wollten. Überraschenderweise war es gar nicht so leicht, jemanden zu finden. Den meisten gefiel es zwar, aber



ein eigenes Unternehmen darin unterzubringen, konnten sie sich nicht vorstellen. Also dachte ich: Warum miete ich es nicht einfach selbst?“

Und so geschah es auch. Jan kehrte in seinen ursprünglichen Beruf als Käser zurück. Mit dem kleinen Unterschied, dass er jetzt nicht nur Kuhmilch verarbeitet, sondern auch Schafsmilch, Ziegenmilch und gelegentlich auch Büffelmilch. Jede Milch ist anders, und auch die Zusammensetzung kann stark variieren. „Sie hängt von der Jahreszeit und von der Fütterung ab. Manchmal ist die Milch gelblich. Dann ist der Fettgehalt besonders hoch. Ab und zu schwimmen sogar kleine Fettkügelchen an der Oberfläche, die man später lustigerweise auch im fertigen Käse sieht.“

„Die Fettkügelchen auf der Milch sieht man später auch im fertigen Käse“



So verarbeitet Jan zwei Bottiche Milch pro Tag

Bierkäse

Jan hält sich nicht an Bürozeiten. Um 6 Uhr morgens, wenn es draußen noch ganz still ist, fließt hier bereits die Milch in den großen Bottich. 1300 Liter, was ungefähr eine Stunde dauert. „Lab dazugeben, geronnene Milch in Würfel schneiden, Molke ablassen, Wasser hinzufügen... Um elf Uhr ist der Bottich leer und liegen die ersten Käselaibe in der Presse.“

Zwischendurch genehmigt sich Jan eine schöne Tasse Kaffee. Ein absolutes Muss für richtig guten Käse, denn Kuhmilch muss man einige Zeit abstehen lassen, bevor man sie weiterverarbeiten kann. „Ohne Kaffee kein guter Käse.“ So verarbeitet Jan zwei Bottiche Milch pro Tag. Und wie viel Bier? Jan muss lachen: „Das ist ein Geheimnis. Na ja, sagen wir mal: ein Fass Bier auf einen Bottich Milch.“ Mehr will er nicht verraten.

Den Bierkäse stellt er nur einmal in drei Wochen her. Die Kombination scheint vielleicht etwas merkwürdig, ist Jan zufolge aber gar nicht so weit hergeholt. „Früher stellten die Mönche in den Klöstern selbst Klosterbier und ihren eigenen Käse her. Die beiden Geschmacksnoten schienen sich perfekt zu ergänzen.“ So kam Jan die Idee zur Zusammenarbeit mit der benachbarten Bierbrauerei Maallust. „Von dort beziehe ich ein Tripel, ein ziemlich starkes Bier, das sich besonders zur Verarbeitung in Käse eignet.“

NAMEN MIT BEDEUTUNG

An den Fassaden der Dienstwohnungen und Firmengebäude der ehemaligen Landwirtschaftskolonie Veenhuizen prangen auch heute noch die ursprünglichen Namen. Bei manchen handelt es sich um fromme oder erbauliche Sprüche wie „Bete und arbeite“ und „Wissen ist Macht“. Das Haus des Lehrers trug den Namen „Erziehung“, das des Dorfarztes hieß „Hingabe“. „Bitter und Süß“, heute ein Restaurant, war ursprünglich – nicht weniger passend – die Apotheke. Die Mühle hieß „Maallust“. Jan Craens Käserei „Kaaslust“ fügt sich nahtlos in diesen Reigen.

„Ohne Kaffee kein guter Käse“



Überprüfung des Reifungsprozesses in der Torfscheune

Insgesamt stellt Jan zwölf verschiedene Käsesorten her, und er genießt es. Nicht nur die Herstellung von Käse selbst, sondern auch den Kontakt zu Menschen. Er kennt die Bauern, die die Milch liefern, den Schweinehalter, der die Molke abholt und seine Kunden alle persönlich. Einen Teil verkauft er in seinem Hofladen, der Großteil aber geht an Gastronomiebetriebe wie das ortsansässige Restaurant „Bitter en Zoet“. „Sie sagen, was sie von meinem Käse halten und inspirieren mich, neue Käsesorten

zu kreieren, die sie dann wiederum in ihrem Restaurant anbieten können.

Das macht richtig Spaß. Früher verkaufte ich meinen Käse und hörte eigentlich nie, wie er bei meinen Kunden ankam. Man könnte auch sagen, dass keine Nachrichten gute Nachrichten sind, aber ich brauche die Resonanz.“

Und das geht nur, wenn man im kleinen Rahmen produziert. „Hier kann ich alles ausprobieren. Neue Geschmacksrichtungen, andere Bakterienkulturen oder alternative Reifungsprozesse. Große Betriebe können sich das schlichtweg nicht leisten, denn falls es schiefgeht, sind gleich tausende Kilo Käse davon betroffen.“

Torfscheune

Gerade in der kleinen Betriebsgröße liegt die Stärke von Kaaslust. „Ich habe mich für eine traditionelle Produktionsweise entschieden und mache Dinge, die nicht zu großen Unternehmen passen. Das bedeutet, dass ich keinen Billigkäse für Aldi & Co herstellen kann, aber sehr wohl ausgefallene Käsesorten.“

Seine Experimente haben nicht nur den Bierkäse hervorgebracht, sondern auch zu anderen großartigen Käsesorten geführt. „Ich suchte nach einem geeigneten Raum, in dem ich einen Teil meines Käses reifen lassen konnte. Zufällig entdeckte ich eine alte Torfscheune ganz in der Nähe. Eine Scheune mit Wänden aus Torf. Im Inneren war es kühl und feucht und es wuchsen sogar Pilze. Ich dachte mir: Wo sich Pilze wohlfühlen, müsste auch Käse reifen. Und so war es auch. Ein ganz besonderer

DAS FIR MENLOGO



Das Brustbild eines Generals. Das ist das vielleicht etwas ungewöhnliche Firmenlogo der traditionellen Käserei Kaaslust. Der General ist Johannes van den Bosch. Er gründete im Jahr 1818 eine Wohltätigkeitsgesellschaft, die in der Provinz Drenthe mehrere Landwirtschaftskolonien errichtete, um es armen Familien zu ermöglichen, sich eine eigene Existenz als Bauern aufzubauen. Käser Jan Craens wollte den sozialen Gedanken des Gründers in Ehren halten und wählte deshalb den General als Firmenlogo.

Reifungsprozess sogar, wie sich später herausstellte. Die Rinde wird dunkelbraun und die Schimmelschicht besonders dick. Der Schimmel wird erst nach vollendeter Reifung (nach etwa einem halben Jahr) abgewaschen. Das Ergebnis ist ein Käse für echte Feinschmecker.“

Eine weitere Käsesorte, die Jan auf diese Weise herstellt, ist sein *Brebis des Pays Bas*, ein Hartkäse aus Schafsmilch. „Genau wie der *Torba Casa*, einer meiner Lieblingskäse.“

Käse schmeckt von sich aus schon sehr gut. Die Kombination mit gutem Bier würde den Geschmack allerdings noch verstärken, meint Jan.

„Dass Käse und Wein sehr gut harmonieren, ist allgemein bekannt“, sagt er. „Aber das gilt auch für Käse und Bier.“ Wenn er einen Tipp geben müsste, würde er zu hellem Bockbier einen Bockshornkleekease empfehlen. Und zu dunklem Bier seinen *Torba Casa*. „Das sind die perfekten Kombinationen.“ In seinem Kopf schwirren noch viele neue Ideen für Rezepte herum und er hat noch lange nicht genug vom Experimentieren. „Das ist das Tolle an Käse. Es ist ein lebendes Produkt, mit dem man endlos variieren kann. Die Herstellung von Käse ist und bleibt faszinierend.“



Käse schmeckt von sich aus schon sehr gut. Die Kombination mit gutem Bier würde den Geschmack allerdings noch verstärken, meint Jan



**Traditionelle Käserei Kaaslust
Verkauf, Verkostungen und Führungen
Hoofdweg 138
9341 BL Veenhuizen Niederlande
WWW.KAASLUST.NL**