



# INFORMATIONEN FÜR DIE PRESSE



KÖNIGLICHER  
HOFLIEFERANT



“

**Alter spielt keine Rolle. Außer du bist ein Käse.**

**Billie Burke**

SchauspielerIn

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weitere Informationen? Kontaktieren Sie die Beemster Kommunikationsabteilung. Wir helfen Ihnen gerne weiter.  
Pressekontakt:

Daniel Horstmann  
Beemster Unternehmens- / Nachhaltigkeitskommunikation  
Tel. +49 (0) 172 / 389 71 91  
E-Mail: [dhorstmann@cono.nl](mailto:dhorstmann@cono.nl)

Folgen Sie uns in den sozialen Medien







“

**Unser Markenkern liegt in regionalen Produktionskreisläufen, einer traditionellen Herstellungsweise und in höchsten Qualitätsansprüchen. Diesen Kern zu bewahren und dabei die Zukunft aktiv und positiv zu gestalten, ist unsere wichtigste Aufgabe und Verpflichtung.**

**Jan Roelofs**

Managing Director  
Deutschland & International  
Beemster / CONO Kaasmakers

## ÜBER UNS

Beemster ist eine Marke der unabhängigen bäuerlichen Käsereigenossenschaft CONO Kaasmakers mit Sitz in Westbeemster, in der Provinz Noord-Holland. Die Ursprünge der Genossenschaft gehen bis ins Jahr 1901 zurück. Seit 2001 trägt sie den Ehrentitel »königlicher Hoflieferant« des niederländischen Königshauses. CONO Kaasmakers ist einer der letzten verbleibenden Hersteller von echtem, traditionell erzeugtem nordholländischem Gouda, der das rot-gelbe EU-Siegel für geschützten Ursprung trägt. Erklärtes Ziel ist es, einen qualitativ und geschmacklich erstklassigen Käse zu produzieren und dabei für Wertschöpfung und Wertschätzung zu sorgen. Dabei geht Qualität immer vor Quantität.

CONO zahlt seinen Bauern seit Jahren den höchsten Milchpreis der Niederlande, dazu Prämien für Weidegang, Nachhaltigkeit und den Einsatz von gentechnikfreien Rohstoffen. Die Genossenschaft führte als erster Milchverarbeiter Europas 2002 Weideprämien ein, 2008 das Nachhaltigkeitsmanagementsystem »Caring Dairy« für Milchbauernhöfe und 2012 Käse aus 100 % nordholländischer Weidemilch.

Zur Beemster Philosophie gehören die Erzeugung mit traditionellen Produktionsschritten sowie handwerklichen Elementen, wie sie in den Niederlanden in dieser Zusammensetzung wohl nur noch bei Beemster-CONO Kaasmakers angewendet werden. So rühren unsere Käsemeister den Käsebruch in offenen Wannen von Hand. Beemster Käse zeichnet sich durch seinen besonderen Geschmack und seine außergewöhnliche Cremigkeit aus.

2014 eröffnete die niederländische Königin Máxima die neue vielfach mit Nachhaltigkeits- und Architekturpreisen ausgezeichnete Beemster Käserei in Westbeemster. Beemster-CONO Kaasmakers verfolgt weitere ehrgeizige Nachhaltigkeitsziele. Deshalb arbeiten wir seit Jahren an der kontinuierlichen Reduktion von klimaschädlichen Gasen. Wir verfolgen dieses Ziel mit unseren Bauern, die schon von jeher Pioniere waren. Und wir setzen auf technische Lösungen und innovative Ideen. Jedes Glied der Produktionskette macht mit, denn gemeinsam bewegen wir mehr. Beemster Käse ist seit 2020 garantiert gentechnikfrei (zertifiziert nach VLOG Verband Lebensmittel ohne Gentechnik) und nitratfrei. Die Höfe arbeiten ohne den Einsatz von Glyphosat. Seit Mai 2023 wird Beemster Käse mit mikrobiellem Lab hergestellt und ist deswegen auch für Vegetarier geeignet. Seit seiner Markteinführung in Deutschland 2005 verzeichnete die Marke jährliche Wachstumsraten im zweistelligen Bereich. Mittlerweile ist Beemster führende Marke für holländischen Premium Gouda an den Käsetheken in Deutschland.







## UNSERE MISSION

Wir stellen mit Leidenschaft und Können herrlich schmackhaften Beemster Käse her, der die höchstmöglichen Nachhaltigkeitsstandards erfüllt. Wir setzen dabei auf regionale Produktionskreisläufe und zahlen unseren Genossenschaftsmitgliedern einen fairen Milchpreis. Wir vereinen Tradition und Fortschritt, investieren in nachhaltige Innovation und nehmen dabei Rücksicht auf Mensch, Tier und Umwelt – jetzt und in Zukunft.



## CONO IN ZAHLEN 2023

Zahl der Milchviehhöfe 401

Weidegang  
Durchschnittlich 176 Tage / Jahr und rund 10 Stunden täglich

Absatzmärkte  
CONO Käse wird in 49 Ländern verkauft, darunter die Niederlande, Belgien, Deutschland, Großbritannien, Spanien, Frankreich, Skandinavien, Osteuropa, die baltischen Staaten, die USA, Kanada, Mittel- und Südamerika, der Nahe Osten, Asien und Australien





## BEEMSTER KÄSE

Beemster Kühe verbringen viel Zeit auf der Weide und liefern Milch voller Proteine und Mineralien. Dies ist die Grundlage für den einzigartigen Geschmack unseres Käses.

Die Käsemeister von Beemster vereinen Tradition und Fortschritt. Sie arbeiten mit modernster Technik, wenden aber innerhalb des Produktionsprozesses immer noch traditionelle Herstellungsschritte an. Beispielsweise wird der Käsebruch von Hand in offenen Wannen gerührt, wie es früher auf dem Bauernhof geschah. Nach dem Rühren wird der Bruch in runde Formen gefüllt und gepresst. Dabei wird auf dem Laib eine runde Marke mit einer Codenummer angebracht, die Reichskäsemarke. Durch diese Nummer können Käserei, Datum und der Produktionstermin lückenlos dokumentiert werden.

Nach dem Pressen kommen die Laibe in ein Salzbad. Die Beemster Lake wird jedoch weniger gesalzen als bei vergleichbaren Gouda Sorten. Das frische Poldergras, das die Beemster Kühe fressen, wächst auf mineralhaltigem Grund, wodurch die Milch besonders schmackhaft wird.

Nach dem Bad in der Salzlake lagern die Laibe auf massiven Fichtenholzbrettern. Sie werden regelmäßig gewendet und bekommen alle Zeit zur natürlichen Reife. Zwischen sechs Wochen und über zwei Jahren beträgt die Reifezeit der verschiedenen Käse. Neben den klassischen Holland Gouda Sorten Mild, Pikant, Old und X-O bietet Beemster auch ein umfangreiches Sortiment von Käsen mit natürlichen Gewürzen und Kräutern an. Es reicht geschmacklich von Koblach bis Chili und von Brennessel bis Kreuzkümmel. Beemster Royaal und Beemster Royaal Grand Cru punkten mit edler Reife und erlesenem Geschmack. Saisonale Spezialitäten wie Graskaas aus der ersten Weidemilch und Beemster Mai aus der aromatischen Maimilch sind ebenfalls fester Bestandteil des Beemster Käsejahres. Der Großblockkäse Beemsdammer zeichnet sich durch einen fein-nussigen Geschmack und eine leichte Frische aus, Beemster Ziegenkäse erschließt den sanften Einstieg in neue Geschmackswelten.

Beemster hat auch biologischen Premium Gouda in den Reifestufen Mild und Pikant im Angebot. Damit kommen wir der zunehmenden Nachfrage nach Bio-Käse nach. Beemster Käse wird seit Mai 2023 mit mikrobiellem Lab hergestellt und ist deswegen auch für Vegetarier geeignet.

[Eine Übersicht aller Beemster Käsesorten finden Sie hier](#)







“

Die aktuellen Auszeichnungen zeigen, wie sehr die Qualität von Beemster Käse geschätzt wird. Unsere Bauern arbeiten jeden Tag hart, um für ihre Kühe und die Natur optimale Bedingungen zu schaffen. Dadurch stellen sie sicher, dass die Milch von höchster Qualität ist und der Käse unvergleichlich gut schmeckt. Das ist genau das, was uns alle antreibt: die Herstellung von bestem Qualitätskäse.

Sjoerd Hiemstra

Käsemeister bei  
CONO Kaasmakers

## PREISGEKRÖNTE BEEMSTER KÄSE UND KÄSEMEISTER

Mit unseren Käsen nehmen wir regelmäßig an Käsewettbewerben teil. Auch in diesem Jahr regnete es Goldmedaillen.

### DLG-Medaillen 2023

Die DLG-Auszeichnungen werden jährlich im Juni verliehen. Wie in den vergangenen Jahren wurden Beemster Käse wieder vielfach ausgezeichnet. Gleich sieben unserer Produkte erhielten die goldene DLG-Medaille 2023: Beemster Mild, Beemster Pikant, Beemster X-O-, Beemster Ziegenkäse, Royaal, Royaal Grand Cru und Beemsdammer.

Das DLG-Testzentrum Lebensmittel in Frankfurt beurteilt Hunderte von Käsen in verschiedenen Klassen. Der Aufruf zur Prüfung der Käse erfolgt unangekündigt. Bei der Inspektion bewerten Lebensmittel-Experten Geschmack, Konsistenz, Geruch sowie äußeres und inneres Erscheinungsbild. Darüber hinaus wird im Labor die Zusammensetzung des Käses unter die Lupe genommen. Nur Käsesorten, die in allen Bereichen fehlerfrei abschneiden, qualifizieren sich für eine DLG-Goldmedaille.



### WEITERE AUSZEICHNUNGEN

#### Oktober 2023

Goldener Käsebohrer  
Käsemeisterin Rosanne Sluijs gewinnt den Goldenen Käsebohrer auf der NNKC.

#### Mai 2023

Theken-Liebling 2023  
Beemster Mai gewinnt in der Kategorie Schnittkäse,  
Beemster Royaal Cheese Biscuits gewinnen in der Kategorie Zusatzverkauf

#### März 2023

Sustainable Brand Index  
Beemster-Käse ist nach Ansicht der niederländischen Verbraucher erneut die nachhaltigste Käsemarke.

#### November 2022

World Cheese Awards  
Beemster Old, Beemster Royaal Grand Cru und Beemster Ziegenkäse werden mit Gold ausgezeichnet.

#### Oktober 2022

Goldener Käsebohrer  
Käsemeister Sjoerd Hiemstra gewinnt den Goldenen Käsebohrer auf der NNKC.





## WIE ALLES BEGANN DIE BEEMSTER-CONO-STORY

**1901 – Käserei De Wilhelmina:** Früher wurde auf jedem Milchbauernhof Käse hergestellt. Die Bäuerin verarbeitete die Sahne zu Butter und die Milch zu Käse. Um 1900 schlossen sich mehrere Bauern im Beemster Polder zusammen, um die Käseproduktion effektiver zu gestalten. Sie bauten kleine Käsereien, in denen sie fortan die Milch verarbeiteten. Am bekanntesten ist De Wilhelmina.

**1930 – Käserei De Tijd:** Im Lauf der Jahre entstanden weitere Bauerngenossenschaften und Käsereien in ganz Noord-Holland. Ab 1930 fusionierten diese kleinen Genossenschaften. De Wilhelmina und die Union Käserei verschmolzen zu der Käserei De Tijd. Diese Käserei lag am Rijperweg in Westbeemster, wo sich heute unsere hochmoderne klimaneutrale Käserei befindet.

**1947 – Käserei De Combinatie:** 1947 entschlossen sich drei nordholländische Käsereien zur Zusammenarbeit: Concordia aus Oudendijk, Ons Belang aus Middellie und De Tijd aus Westbeemster. Gemeinsam formten sie die Genossenschaft De Combinatie. Später kam noch Neerlandia von Stompeters hinzu.

**1991 – CONO Kaasmakers:** Die Käserei De Combinatie tat sich 1991 mit der Genossenschaft Ommen de Vechtstreek aus Overijssel zusammen, daraus entstand das Unternehmen CONO Kaasmakers. Dies ist noch heute der Name der Muttergesellschaft von Beemster Käse.

**2001 – Beemster wird »Königlicher Hoflieferant«:** Im Juni 2001 ernannte die heutige Königin Máxima unsere Käserei zum »Königlichen Hoflieferanten«. Dies ist nur Unternehmen mit langer Tradition, besonderen Eigenschaften und mit höchsten Qualitätsansprüchen vorbehalten.

**2002 – Kühe auf die Weide & 2008 – Start Caring Dairy:** Seit 2002 verbringen Beemster Kühe einen großen Teil des Jahres auf der Weide. 2008 entwickelten CONO Kaasmakers und die Eiscrememarke Ben & Jerry's gemeinsam eine nachhaltige Tierwohlstrategie. Unter dem Motto »Happy Cows – Happy Farmers – Happy Planet« fördern und optimieren seither alle unsere Beemster Milchviehhalter

Prozesse in den Bereichen Weidemanagement, Tierwohl und Umweltschutz. Für ihre engagierte Teilnahme erhalten unsere Milcherzeuger Prämien.

**2012 Baubeginn der neuen Käserei:** Der Start in ein neues Zeitalter der Käseproduktion beginnt mit dem Bau unserer hochmodernen Käserei De Nieuwe Tijd in Westbeemster. Sowohl Architektur als auch technische Ausstattung entsprechen höchsten Nachhaltigkeitsstandards.

**2014 – Eröffnung der neuen Käserei:** Im November 2014 eröffnete Ihre Königliche Hoheit Maximá unsere neue Käserei. Hier hat die Nachhaltigkeit viele Facetten, von der Verwendung erneuerbarer Materialien bis zur Wiederaufbereitung von Wasser. In dem preisgekrönten Gebäude stehen die modernsten und wirtschaftlichsten Anlagen. Sie nutzen Wärme, Kälte und Wasser so effizient wie möglich und laufen nicht länger als nötig.

**CONO heute:** Aktuell zählt die Genossenschaft 401 Mitglieder. Auf den Mitgliedsversammlungen, die zweimal pro Jahr stattfinden, bestimmen sie den gemeinsamen Kurs. Die Mitgliederversammlung wählt aus ihrer Mitte Vorstand und Aufsichtsrat. 2023 beschäftigte CONO 212 Mitarbeitende.

[Hier gibt es die Beemster Story im Video](#)

[Mehr über die Welt von Beemster finden Sie hier](#)







“

**Das flache Gebäude tanzt regelrecht auf dem grünen Gras des Polders. Es ist ein Duett von landschaftlicher Geometrie mit Machbarkeit und Unternehmertum. Ein derartiges Projekt kann man als Architekt nicht allein umsetzen, hierzu braucht man einen überzeugten Auftraggeber.**

**Bastiaan Jongerius**

Architekt der Käserei

## UNSERE KÄSEREI

Mitten auf dem Beemster Polder steht unsere hochmoderne Käserei aus Holz und Glas, ästhetisch gestaltet und nahtlos in die Landschaft eingebettet.

Die einzigartige kulturelle und historische Bedeutung des Beemster Polders spiegelt sich in dem Entwurf von Architekt Bastiaan Jongerius facettenreich wider. Das Gebäude wurde 2014 mit dem Arie-Keppler Preis für Qualität im Landschaftsraum gekrönt und erhielt den ARC 14 Architekturpreis als nachhaltigstes Gebäude der Niederlande.

Hohe Energieeffizienz, ein umfassendes Energiemanagement-System sowie der Einsatz von erneuerbaren Energien sorgen für eine möglichst nachhaltige Erzeugung von Käse.

Dennoch bleiben wir hierbei nicht stehen und setzen weitere Maßnahmen unserer langfristigen Nachhaltigkeitsstrategie um. So werden zukünftig die Abwässer vom zuständigen Wasserwirtschaftsverband in Biogas umgewandelt. Dadurch können wir zusätzlich 10 % CO<sub>2</sub>-Emissionen einsparen. Seit 2024 generiert eine Photovoltaik-Anlage mit 234 Panelen über dem Parkplatz auf dem Betriebsgelände Strom.

2014 eröffnete Ihre  
Königliche Hoheit  
Maximá unsere neue  
Käserei.





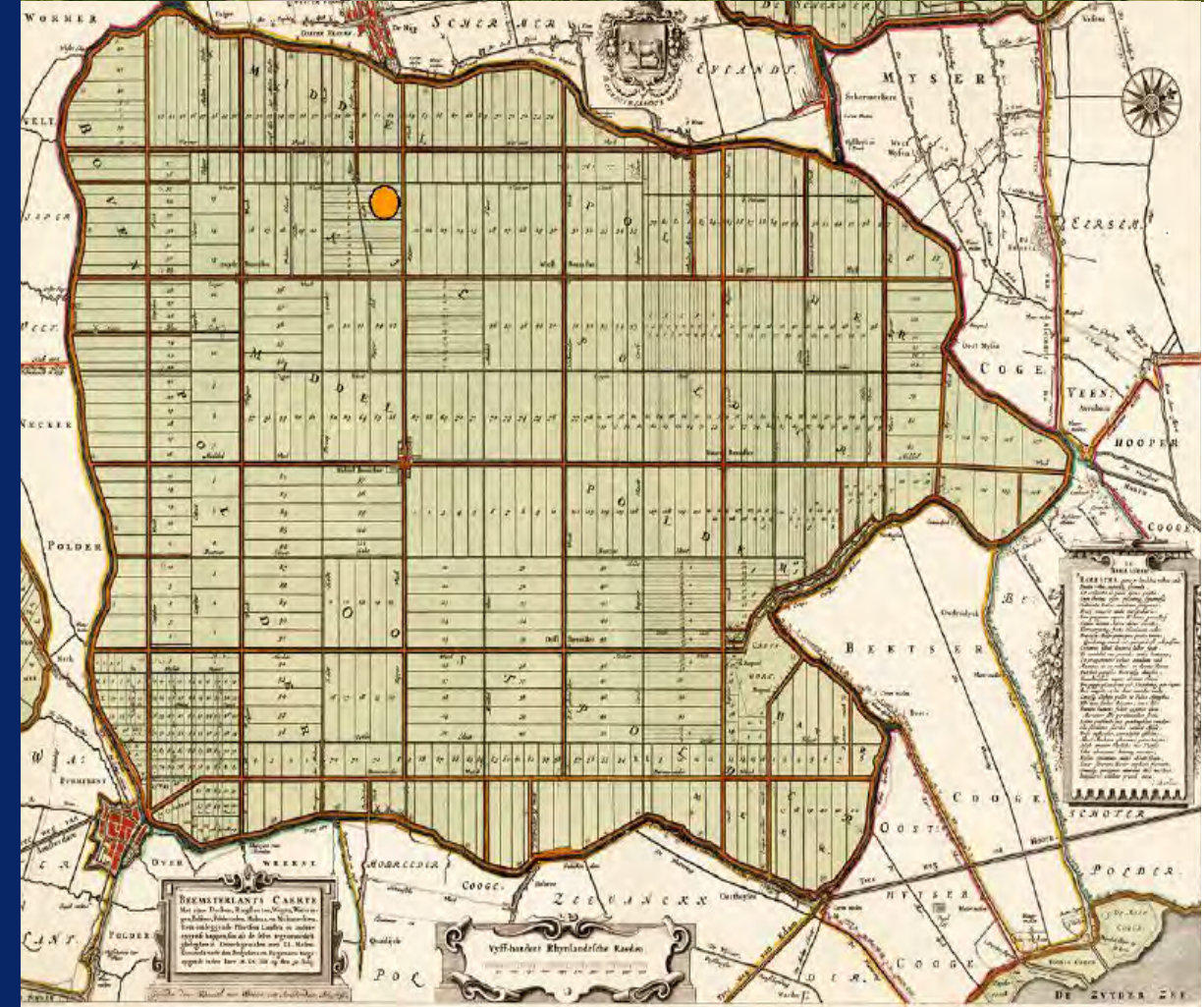


## DER BEEMSTER POLDER

Beemster Käse ist nach dem Ort seines Ursprungs benannt, dem Beemster Polder. Der Polder entstand 1609 -1612 durch die Entwässerung eines Sees. Er umfasst eine Fläche von rund 72 km<sup>2</sup> und liegt in der Mitte der Provinz Noord-Holland, zwischen Alkmaar, Hoorn und Purmerend, 4 Meter unter dem Meeresspiegel. Der Polder ist das älteste, künstlich trockengelegte Gebiet der Niederlande. Das neu gewonnene Land wurde nach der Trockenlegung in quadratische Felder mit einer Seitenlänge von 1850 Metern aufgeteilt. Das Straßennetz und die parallel dazu verlaufenden Kanäle folgen auch heute noch weitgehend dem im 17. Jahrhundert angelegten Verlauf. Sogar die Planung des Straßennetzes von New York geht darauf zurück.

1999 erhielt der Beemster Polder den Status eines Welterbes. Damit zeichnete die UNESCO die Verdienste der niederländischen Ingenieure des 17. Jahrhunderts aus. Sie setzten auf dem Gebiet der großflächigen Trockenlegung nicht nur im Beemster Polder, sondern weltweit Maßstäbe. Zahlreiche historische Bauernhöfe und Windmühlen zeugen von der reichen Geschichte dieses besonderen Ortes.

Grundlage des Geschmacks von Beemster Käse ist die spezielle Bodenbeschaffenheit des Polders. Auf dem mineralischen, salzhaltigen Grund wächst besonders schmackhaftes Gras, das die Beemster Kühe als niederländische Weidegangchampions im Überfluss fressen können. Das Resultat ist eine besonders schmackhafte Milch. Die Beemster-CONO Käserei steht in Westbeemster, der Käse wird auch auf dem berühmten Käsemarkt in Alkmaar gehandelt. Beemster-CONO Kaasmakers ist einer der Hauptarbeitgeber in der Region.



Die Straßenführung des Beemster Polders diente als Vorbild für die Stadtplanung von New York.





## DIE BEEMSTER BÄUERINNEN UND BAUERN

Die Beemster Bäuerinnen und Bauern sind Pioniere in Sachen Nachhaltigkeit. Deshalb stehen ausgedehnte Weidegangzeiten im Zentrum ihrer Milchwirtschafts-Philosophie. Im Jahr 2002 führte CONO als erste milchwirtschaftliche Genossenschaft in den Niederlanden eine Prämie für den Weidegang ein. Im Jahr 2013 wurde die Prämie verdoppelt und seit 2017 zahlen wir allen Mitgliedern der Genossenschaft 2 Cent Prämie pro Kilo Milch aus. Dieser Anreiz zahlt sich aus. Im Jahr 2023 standen die Beemster Kühe 176 Tage und 10 Stunden täglich auf der Weide. Sie übertrafen damit die Vorgaben der Stiftung Weidegang deutlich (120 Tagen und 6 Stunden täglich).

Die extensiven Weidezeiten lohnen sich gleich in zweifacher Hinsicht. Zum einen erhalten die Milchbauern qualitativ hochwertige und schmackhafte Milch. Zum anderen hilft der Weidegang auch, humusreiche Böden zu erhalten, die wiederum einen wichtigen Beitrag zur Bindung von CO<sub>2</sub> leisten. 21 000 Tonnen CO<sub>2</sub> werden auf diese Weise jährlich gebunden.

Das übrige Futter der Beemster Kühe kommt zu 70 % aus Eigenanbau. Mehr Futter vom eigenen Boden stärkt regionale Wirtschaftskreisläufe und erlaubt die Kontrolle über die Zusammensetzung. So stellen wir sicher, dass keine modifizierten Futtermittel eingesetzt werden und dass die Milch für unseren Käse zu 100 % gentechnikfrei und glyphosatfrei ist. Gleichzeitig wirkt sich der lokale Anbau von Futter positiv auf die CO<sub>2</sub>-Emissionen aus, weil lange Transportwege entfallen. Nicht nur beim Futter, auch bei der Haltung der

Kühe legen unsere Bauern höchste Standards an. So hat jedes Tier eine eigene weiche Liegefläche zur Verfügung und 24/7 Zugang zu Massagebürsten.

Neben der Verantwortung für ihre Tiere übernehmen einige unserer Bauern auch soziale Verantwortung, indem sie ihren Betrieb für Menschen mit geistigen Einschränkungen oder sozialen Handicaps öffnen. Im Arbeitsalltag steht diesen Mitarbeitenden ein Team von Betreuern zur Seite. Auf diese Weise leisten diese Bauern einen wertvollen Beitrag zur sozialen Inklusion.







“

**Pioniergeist und Kooperation waren schon immer Teil der Beemster DNA. Unsere aktuellen Klimaschutzprojekte beweisen, dass wir nicht nur reden, sondern handeln.**

**Jan Roelofs**

Managing Director  
Deutschland & International  
Beemster / CONO Kaasmakers

## NACHHALTIGKEIT BEI BEEMSTER

CONO Kaasmakers, der Produzent von Beemster Käse, ist eine kleinbäuerliche Genossenschaft mit einem großen Klimaziel. Gemeinsam bauen wir an einer nachhaltigen Zukunft, in der wir unsere Welt auf positive Weise an die nächsten Generationen weitergeben wollen. Wir verfolgen dieses Ziel in unserer gesamten Käseproduktionskette, von der Kuh bis zum Verkaufsregal. Jedes Glied übernimmt Verantwortung für die Reduzierung von CO<sub>2</sub>. Wir arbeiten transparent und machen keinerlei Zugeständnisse an die Qualität und den Geschmack.

Wir wissen, dass der Klimawandel eine große Herausforderung ist. Die Dringlichkeit, etwas zu unternehmen, ist groß. Es ist unsere ehrgeizige Ambition, künftigen Generationen eine lebenswerte Welt zu sichern und zu beweisen, dass der Milchwirtschaftssektor seinen Teil dazu beitragen kann. Damit bestätigen wir unsere führende Rolle in Sachen Nachhaltigkeit. Wir sind eine Genossenschaft, die proaktiv ihre Verantwortung wahrnimmt und das wollen wir auch beibehalten. Wir fokussieren uns dabei auf zwei Bereiche: auf maximale Reduktion von Treibhausgasen und die Verwendung von erneuerbaren Energiequellen und Rohstoffen.

Ziel all dieser Nachhaltigkeits-Initiativen ist ein umfassender und gemeinschaftlicher Ansatz zur Bekämpfung der Klimakrise. Wir lieben Kühe und Käse und wollen unser Wissen an die nächsten

Generationen weitergeben. Wir sind bestrebt, zu zeigen, dass auch Tierhaltung nachhaltig sein kann und suchen darum nach effektiven, bezahlbaren und rentablen Lösungen. Zum Beispiel eine Kreislaufwirtschaft mit einem nachhaltigen Einkommensmodell und effektiven Klimaschutzprojekten, vorzugsweise in unserer eigenen Region.







## REDUKTION VON TREIBHAUSGASEN

CONO Kaasmakers geht die Maximale Reduktion von Treibhausgas-Emissionen in mehreren Schritten an. Das Pilotprojekt Mootopia erruiert die Möglichkeiten der Emissionsreduktion von Treibhausgasen in der Milchviehhaltung. In den Niederlanden und den USA nehmen insgesamt 15 Milchviehbetriebe daran teil. Ziel ist die Absenkung der Emissionen auf die Hälfte des Branchendurchschnitts bis 2025. Die teilnehmenden Beemster Betriebe testen verschiedene CO<sub>2</sub> Reduzierungsmaßnahmen und ihre Einsparpotentiale. Im Fokus stehen der Einsatz von Biogasanlagen, die lokale Produktion von Futtermitteln sowie die Förderung der Kohlenstoffbindung in den Böden. Der Anbau von Grünfutter und die Beweidung von Grasflächen tragen erheblich zum Erhalt humusreicher Böden bei, die wiederum einen wichtigen Beitrag zur Bindung von CO<sub>2</sub> leisten. Auch Möglichkeiten zur Reduktion der Methanemissionen werden untersucht. Hier geht es um optimierte Weidegänge und die Änderung des »Speiseplans« hin zu hochwertigerem Raufutter sowie um natürliche Futtermittelzusätze, die die Verdauung unterstützen.

Ein weiteres Pilotprojekt untersucht, inwieweit das Ausbringen einer Schicht von Tonpartikeln auf torfhaltigen Böden dazu beiträgt, die Kapazitäten der Bindung von CO<sub>2</sub> zu erhöhen und die Bodenqualität zu verbessern. Wissenschaftlich begleitet wird diese Initiative vom niederländischen Louis Bolk Institut.

Das Nachhaltigkeitsmanagement Programm »Caring Dairy« wurde mit unserem Partner Ben & Jerry's entwickelt und 2008 eingeführt. Es umfasst 18 Indikatoren, um unsere Betriebe nachhaltiger zu machen. Zusätzlich zum Grundmilchpreis belohnen wir unsere Milcherzeuger im Rahmen von Caring Dairy dafür, dass sie ihre Betriebe nachhaltiger gestalten. Die Verringerung der Emissionen ist ein wichtiger Bestandteil des Programms. Desweiteren liegen Schwerpunkte auf einer erhöhten Lebenserwartung der Tiere, eigenem Eiweiß, Dauerbeweidung, Energie und Klima.

[Hier finden Sie weiterführende Infos zur Studie über Nachhaltigkeits-Zertifizierungssysteme](#)



In einer unabhängigen Studie von Wageningen University & Research und Teagasc, der irischen Behörde für Landwirtschaft und Ernährung, in der 19 internationale Zertifizierungssysteme mit insgesamt 116 Kriterien unter die Lupe genommen wurden, belegte unser Nachhaltigkeitsmanagement-System »Caring Dairy« sowohl im Bereich der kontinuierlichen Optimierung als auch in der Gesamtbewertung einen ausgezeichneten dritten Platz.





## ERNEUERBARE ENERGIEN

Mit Hilfe von Solaranlagen und Windrädern erzeugen die Beemster Milchbauern bereits mehr als 50 % des Stroms für unsere Käseherstellung. Durch den weiteren Ausbau dieser Art der Energieerzeugung wird unser Strom in Zukunft noch nachhaltiger werden. So haben wir 234 Solarmodule über dem Parkplatz unserer Käserei in Westbeemster installiert.

## NACHHALTIGER MILCHTRANSPORT

Seit Februar 2023 rollt für Beemster das erste 100 % elektrische Milchsammelfahrzeug der Niederlande durch den Polder. Zudem testen wir mit unseren Partnern im Transportsektor weitere nachhaltige Treibstoffe für unsere Fahrzeuge, beispielsweise HVO-Diesel (Hydrotreated Vegetable Oils – Diesel aus hydrierten Pflanzenölen), Biogas oder Wasserstoff.

[Hier finden Sie weitere Informationen zu diesem Themenbereich](#)







## NACHHALTIGER STALLBAU

Beemster unterstützt seine Milchviehhalter beim Neu- oder Umbau von Ställen mit Hinblick auf Tierwohl und Nachhaltigkeit. Dabei wird untersucht, wie die nachhaltige, besondere Architektur der klimaneutralen Beemster-Käserei in ein Modell für Kuhställe übersetzt werden kann. Für den Modellstall von Familie Schilder in Spierdijk nutzte man überwiegend natürliche Baumaterialien wie beispielsweise Holz aus einem Wiederaufforstungsprojekt.

Der Stall verfügt über einen emissionsarmen Boden, der halb aus Beton, halb aus Gummi besteht und die Ammoniakfreisetzung reduziert. Das Konzept sieht auch Solarzellen vor. Mit dem Strom aus der eigenen Biogasanlage wird darüber hinaus ein nahegelegenes Wohngebiet gespeist. Der luftig gebaute Stall bietet viel Raum und Licht für die Milchkühe. Jede Kuh findet einen weichen Liegeplatz und Massagebürsten vor. Weidehaltung gehört selbstverständlich mit zum Stallkonzept.

## RECYCELBARE TRANSPORT-VERPACKUNG

Den Weg von der Käserei zum Lager oder Händler legt unser Käse jetzt in Kartonverpackungen zurück. Sie bestehen zu Dreiviertel aus recyceltem Papier und kommen ohne Plastikpackband aus. Stattdessen sind sie geklebt. Die Kartons werden nach Nutzung recycelt und wieder zu neuem Verpackungsmaterial verarbeitet, das alle Hygienevorschriften erfüllt.







## NATUR- UND ARTENSCHUTZ BEI BEEMSTER

Natur- und Artenschutz sind tragende Pfeiler der Beemster Nachhaltigkeits-Philosophie. Besonderes Augenmerk gilt beispielsweise dem Schutz von Wiesenvögeln wie dem Kiebitz. Hier gibt es unterschiedliche Methoden des Brutmonitorings, zum Beispiel den Einsatz von Drohnen mit Wärmebildkamera, die Beobachtung mit dem Fernglas oder das Aufstellen von Nestschutzvorrichtungen. Häufig arbeiten unsere Bauern mit freiwilligen Helfern von Naturschutzinitiativen wie Water, Land & Dijken zusammen.

Eine wichtige Rolle spielt auch das Mosaik-Wiesenmanagement. Dabei wird nicht die gesamte Wiese auf einmal gemäht, sondern immer nur einzelne Bereiche, sodass ausreichend Schutzzonen für Wiesenvögel bestehen bleiben. Die Beweidung der Gasflächen sorgt in Brutzeiten für ausreichend Nahrung. Der Kuhdung auf den Weideflächen bietet zusätzlichen Lebensraum für viele kleine Insekten, die wiederum die Fütterung der Vogelbrut erleichtern.

Bienen, Schmetterlinge und andere Insekten sind in unserem Ökosystem unverzichtbar. Deshalb hat Beemster im Jahr 2019 zusammen mit Water, Land & Dijken bei sechs Milchviehhaltern aus der Beemster als Pilotprojekt Blumensamen ausgesät. Diese haben sich mittlerweile in einen bunten Beemster Bienenblütenstreifen verwandelt, der unzähligen Insekten Lebensraum und Nahrung bietet. Aktuell ist der Streifen auf drei Hektar angewachsen.







**WIR SIND NOCH NICHT PERFEKT, ABER WIR ARBEITEN DARAN.  
STAP VOOR STAP – SCHRITT FÜR SCHRITT.  
SO WERDEN WIR JEDEN TAG EIN STÜCKCHEN BESSER.**

Ihre Fragen und Ihr weiteres Interesse helfen uns dabei, wir freuen uns auf Ihr Feedback.

**Unser Pressekontakt:**

Daniel Horstmann  
Beemster Unternehmens- / Nachhaltigkeitskommunikation  
Tel. +49 (0) 172 / 389 71 91  
E-Mail: [dhorstmann@cono.nl](mailto:dhorstmann@cono.nl)  
[www.beemster.de](http://www.beemster.de)

Folgen Sie uns auf

