



aan de man zou kunnen brengen. Daarom startte hij op kleine schaal. Maar beetje bij beetje toonde men meer interesse in zijn kazen. Begin dit jaar verwerkte hij al 35.000 kg melk tot kaas, yoghurt en kwark. De rest van de melk levert hij sinds 2008 aan een melkerij die 100 km van zijn bedrijf ligt. Deze melkerij geeft wel een extra prijs voor biologische melk. Georg ontvangt momenteel 43,5 euro netto per 100 kg. Deze prijs verhoudt zich op een vaste manier ten opzichte van de gangbare melk. Een gedeelte van zijn kaas kan hij op het bedrijf zelf vermarkten. De rest gaat naar andere kleine winkels en naar enkele markten waar hij met zijn kaaskaam aanwezig is.

Wij mochten met zijn allen proeven van zijn vakkennis. Het was de moeite waard. Deze kaas is zeker een aanvulling op het reeds brede pallet aan smaken die onze kaaswereld rijk is. ■



*Centraal zie je de Georg Burger en zijn echtgenote. Ze stralen rust uit op hun mooie biobedrijf.*