

Tamina Kallert erkundet das Holland-Gefühl und Gouda-Käse hautnah!

Erleben Sie am 9. Juni 2025 mit Tamina Kallert die Vielfalt Hollands: von Gouda-Käse bis Kipstenerlebnissen.



Gouda, Niederlande - Am 9. Juni 2025 begibt sich die Moderatorin Tamina Kallert auf eine faszinierende Entdeckungsreise durch die Niederlande und sucht nach dem Holland-Gefühl. In ihrem Beitrag fragt sie Einheimische nach den Gründen für ihre Offenheit, die sich beispielsweise im freien Blick in Wohnzimmer und dem alltäglichen Tragen von Fahrradhelmen zeigt. Im Rahmen ihrer Erkundungen lernt Kallert nicht nur die Tradition der Käseherstellung in Gouda kennen, sondern nimmt auch an einer Gempseversteigerung im Reich der 1.000 Inseln teil. Höhepunkte ihrer Reise sind ein Besuch des Leuchtturms in Egmond, von wo aus sie die Kipstenregion überblickt, sowie das Klettern auf den Dönengletscher in Schoorl und das Erkunden des Meeres mit einem Schleppnetz. **ARD**

Mediathek berichtet, dass sie auf diese Weise das echte Leben und die Traditionen der Region hautnah erleben kann.

Gouda spielt dabei eine zentrale Rolle in Kallerts Abenteuern. Die Stadt ist bekannt als das Herz der niederländischen Käseproduktion und hat eine lange Geschichte, die im 12. Jahrhundert beginnt. Hier war Gouda ein wichtiger Handelsplatz, auf dem Bauern ihren Käse verkauften. Der Name Gouda bezieht sich auf diesen Handelsort und nicht unbedingt auf den Herstellungsort des Käses. Im Mittelalter nahm die Käseproduktion in Gouda eine bedeutende Rolle ein, was zur Etablierung spezieller Käsemärkte führte, die sowohl dem Handel als auch sozialen Begegnungen dienten. Diese Märkte sind nach wie vor ein fester Bestandteil des Alltags und finden jeden Donnerstag statt.

Käseproduktion und Qualitätssicherung

Die Qualität des berühmten Gouda-Käses wird durch strenge Regeln und Kontrollen sichergestellt. Dies hat dazu beigetragen, dass Gouda von seiner Lage an wichtigen Handelsrouten profitierte und der internationale Käsehandel florieren konnte. Heute spielt Gouda eine Schlüsselrolle in der niederländischen Käseindustrie und zieht zahlreiche Touristen an, die Käseverkostungen und Führungen in Käsereien erleben möchten. **Gouda Kaese Shop** informiert, dass die Käseherstellung in der Region sich zudem modernisiert hat und viele Käsereien auf Technologien setzen, die gleichzeitig das Augenmerk auf Nachhaltigkeit legen. Dies beinhaltet die Berücksichtigung des ökologischen Fußabdrucks während des Produktionsprozesses.

- Gouda-Käsesorten:
 - Jung (4-8 Wochen): mild, cremig
 - Mittelalt (2-6 Monate): würzig, fest
 - Alt (6-12 Monate): kräftig, salzig
 - Sehr alt (12+ Monate): sehr würzig, bröckelig
- Regionale Unterschiede: Es gibt erhebliche regionale

Unterschiede in der Käseherstellung, darunter der Boerenkaas (Bauernkäse).

- Vielfältige Verwendung: Gouda ist vielseitig einsetzbar auf Brot, zu Wein oder in Saucen.

Die Erkundungen von Tamina Kallert und die faszinierende K sekultur von Gouda verdeutlichen, wie eng Tradition und Moderne in den Niederlanden miteinander verbunden sind. Kallert gibt den Zuschauern einen Einblick in das Leben, die Bräuche und die kulinarischen Höhen der niederländischen Region, die Käse und Offenheit feiern.

Details	
Ort	Gouda, Niederlande
Quellen	• www.ardmediathek.de • www.goudakaeseshop.de

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de