

Andere vormen, nieuwe smaken

Begin dit jaar organiseerde Gea van der Puijl in aansluiting op het project Nieuwe Kaassoorten een bijeenkomst. Noem het een studiedag of reünie, een succes was het zeker.

HENK OOSTERHUIS

Ze komen van heinde en verre, ieder met zijn of haar eigen kaas en ervaringen en vooral elk met een eigen verhaal. De deelnemers praten vrijuit over teleurstellingen en successen. De probeersels van twee jaar geleden zijn uitgegroeid tot volwassen producten. Ze stralen routine uit en ervaring. Vakmanschap, zo je wilt. We proeven verrukkelijke producten. Andere vormen, nieuwe smaken, sommige nog niet eerder vertoond.

Uit de verhalen wordt duidelijk dat de producten de weg naar de consument vinden en dat ze waardering oogsten. Nieuwe bestellingen komen binnen. Prijzen voor smaak en kwaliteit worden gewonnen. Het gaat goed met de nieuwkomers. Uit de gesprekken wordt ook duidelijk dat het maken van een product slechts een deel van het verhaal is. De vorm, grootte, naam, verpakking en prijs, het zijn allemaal onderdelen die bepalen of een product kan voortbestaan in een markt die voortdurend wordt bestookt met nieuwe, goedbedoelde initiatieven. Want zoals een van de aanwezigen het uitdrukte: “Wat er ook wordt gezegd, in wezen zit niemand op jou te wachten. Om binnen te komen moet je dringen.”

Vermarkten

Distributie en verkoop vormen een vraagstuk apart. Ga je dat zelf verzorgen of laat je het over aan een gespecialiseerd handelshuis? Vooral de grote producenten kiezen voor het laatste. De kleinere kaasmakers kiezen vaker voor huisverkoop en directe levering aan de eindverbruiker. “Want”, zoals iemand het verwoordde, “mijn

product is speciaal zolang ik het zelf in handen heb.” Er zijn meer voordelen: “Je hoort het commentaar van de consument en je hebt minder distributiekosten”. De keerzijde is dat je markt beperkt blijft tot de directe omgeving. Jolanda Bakker vindt een tussenoplossing, zij verstuurt haar kaasjes per post naar haar klanten. “Zo wordt heel Europa mijn markt”, zegt ze, “want Terschelling blijft toch een klein eiland.” Haar kaasjes zijn tot in Ierland te vinden.

Nieuwe producten

We maken kennis met de meegebrachte kazen. Het is smullen van de Cruquius, een prachtige witschimmelkaas uit geitenmelk van Monique van Dorp (Hillegom). De Poitevine-geitenkaas van Jan van Laar (Woudenberg), heel subtiel op smaak gebracht met kruiden en rode wijn. We smikkelen van de Terschellinger schapenkaasjes met en zonder zeekraal van de hand van Jolanda Bakker en Wieger Kuiken (Kollumerpomp). Schitterend verzorgd en evenzo smakelijk is de Sallander van Mieny Tuten (Raalte). Deze verse kaas is op de menukaart van enkele toprestaurants te vinden. Dan zijn er de rollen Kaas à Rol uit Barneveld en de Friese Tynjetaler uit Tijnje met zijn grote ogen en zachtzoete smaak. Deze kazen zijn al in veel Nederlandse speciaalzaken te vinden. Marga Mooren brengt haar weiprodukten mee. Een smakelijke frisdrank en een frisse verse kaas. Lidia van Leeuwen en Tineke Mulder sluiten de rij met verhalen over de Veenweidekaas en de meshanger.

Wie riep er ‘niets nieuws onder de zon’? 🐑



- 1 Alle tijdens de studiedag meegebrachte nieuwe kazen.
- 2 Terschellinger schapenkaas met zeekraal.
- 3 Een trotse Jan van Laar met zijn Poitevine-geitenkaasjes.

