

Aan de slag met biologische kaas

Twee jaar geleden startte het project 'Kwaliteitsverbetering ambachtelijke biologische kaas'. De deelnemers hebben de afgelopen jaren niet stilgezeten. In dit artikel daarom aandacht voor de voortgang van dit project.

ESTHER HESSEL EN GEA VAN DER PUIJL

Binnen het project zijn drie verschillende groepen met verschillende doelen aan de slag geweest:

1. Ontwikkeling nieuwe concepten,
2. Verbeteren van de kwaliteit van de kaas,
3. Korst zonder gebruik van plastic.

Het project wordt afgesloten met een workshop tijdens de BioVak in Zwolle op 20 januari vanaf 13.00 uur. De deelnemers zullen de resultaten van het project toelichten en hun kazen presenteren. Hieronder alvast een voorproefje van wat er zoal is gebeurd binnen de groepen.

1. Ontwikkeling nieuwe concepten

Voordat de deelnemers daadwerkelijk met hun eigen concept aan de slag konden gaan, was het belangrijk stil te staan bij wie je als ondernemer bent en wat jou en jouw bedrijf uniek maakt. Deelnemers hebben onder begeleiding van een marketing- en een conceptdeskundige een poster (moodboard) gemaakt, passend bij hun bedrijf en kaas. Vanuit deze posters zijn de deelnemers aan de slag gegaan met de ontwikkeling van een huisstijl, logo, kaasdruk, website en foldermateriaal. Dit onderdeel heeft de deelnemers veel inspiratie opgeleverd en heeft geleid tot mooie en unieke concepten.

2. Verbetering kaaskwaliteit

Was kwaliteitsverbetering nodig? Om heel eerlijk te zijn heeft een keuring plaatsgevonden bij aanvang van het project, en de resultaten hiervan waren eigenlijk naar tevredenheid. Zoals het echter de meeste kaasmakers vergaat, valt er altijd wat bij

te leren over kaas. Deze kennis zal de constantheid van het product ten goede komen. Dit is dan ook het uitgangspunt geweest bij dit onderdeel: kennis op het gebied van de bereiding vergroten en daarmee ook de kans op een kwalitatief goed product. Deelnemers hebben veel geleerd over de invloed van allerlei variabelen op het eindproduct kaas en er is aandacht besteed aan typische aandachtspunten voor biologische kaasmakers: het gebruik van nisinezuursel en microbieel stremsel.

3. Korst zonder plastic

Een aantal biologische bedrijven is hiermee aan de slag gegaan. In plaats van de kaas te behandelen met kaasplastic werd de kaas behandeld met zonnebloemolie, ghee of werd hij ingesmeerd met een pekeloplossing. Een eerste voorzichtige conclusie die we mogen trekken is dat alle drie opties goede kazen opleveren. De korst heeft een natuurlijke uitstraling waarmee hij zich kan onderscheiden.

Opvallend is dat veel consumenten in eerste instantie de neiging hebben om de korst te



1 *Biologische boerenkaas zonder plastic.*

2 *Een voorbeeld van een nieuw concept.*

3 *Logo van een nieuw concept.*

verwijderen, ondanks dat de korst eetbaar is. Het onderhoud van de kazen vraagt veel arbeid. Met name bij de kaas ingesmeerd met zonnebloemolie (minder indroog), die er overigens heel netjes uitziet, is de eerste indruk dat de consument niet bereid is om deze extra kosten voor arbeid te betalen. ➔

3

BRANDROOD

Pure kaas van het Brandrode rund

