

Dé Boerenkaasspecialist 2010

Elk jaar kunnen kaasspecialisten gekozen worden tot Beste Boerenkaasspecialist. Zij worden door een vakkundige jury beoordeeld op tal van punten, zoals uitstraling van de winkel, de presentatie van de Boerenkaas in de winkel, de klant-vriendelijkheid en advisering aan klanten én natuurlijk hun kennis van Boerenkaas. In 2010 kunt u volgens de jury voor Boerenkaas het beste terecht bij 't Zuivelhoekje in Wageningen.

TEKST: WILMA WOLTERS – FOTO'S: APA FOTO



Bij het openen van de deur van 't Zuivelhoekje is het net of je een andere wereld binnenstapt. De hele linkerhoek van de winkel ligt vol met Boerenkaas. Van links naar rechts en van onder tot boven zie je grote ronde kazen en vers afgesneden stukken kaas. Zachtgeel, met gaten, met kruiden, maar ook de lichter gekleurde geiten- en schapenkazen in allerlei varianten liggen duidelijk zichtbaar in beeld. 'Welkom in de wereld van de Boerenkaas', lijkt 't Zuivelhoekje te zeggen.

Proeven en het verhaal

Op schaaltes liggen vers gesneden stukjes kaas; proeven is een belangrijk onderdeel van de service die eigenaar Peter Wissing en zijn medewerkers de klanten bieden. Dat viel ook de jury op en wordt belangrijk gevonden, omdat Boerenkaas van verschillende boeren nooit hetzelfde smaakt. Wissing: "Hier wordt geen kaas verkocht zonder dat er geproefd is. Het hoort erbij, net als het verhaal van Boerenkaas." Het verhaal van Boerenkaas... welk verhaal? "Wij nemen klanten altijd mee naar de Boerenhoek en vertellen bijvoorbeeld wat het verschil is tussen fabriekskaas en Boerenkaas. Dus we vertellen dat Boerenkaas een ambachtelijk product is dat volgens traditie en in eerlijkheid op de boerderij wordt gemaakt. De namen van de kaasmakers en de streek waar ze wonen staan bij iedere Boerenkaas vermeld. We kunnen daarbij de klanten ook vertellen of de kaas is gemaakt van melk van een speciaal koeienras of wat de specialiteitskaas van deze kaasmaker is. Na dat verhaal kiest 99 procent voor Boerenkaas, al voordat ze het geproefd heeft."

Actief bezig met Boerenkaas

Wissing ziet de onderscheiding Beste Boerenkaasspecialist 2010 als een bevestiging van zijn passie voor Boerenkaas en als een erkenning van het feit dat hij en zijn medewerkers het hele jaar door actief met Boerenkaas bezig zijn. "We staan op beurzen, vorig jaar organiseerden we een Boerenkaasmarkt, we houden regelmatig proeverijen en noem maar op. Doordat we

daadwerkelijk met Boerenkaas aan de slag zijn gegaan in onze promotie en presentatie in de winkel, draaien we nu 40 procent meer omzet met dit product."

De jury waardeerde onder andere het ruime assortiment. Dat bestaat uit zo'n 45 verschillende soorten Boerenkaas, waaronder ook Boerengeiten- en schapenkazen. Het merendeel koopt Wissing via Boerenkaasopleggers of -rijpers. Incidenteel koopt hij een Boerenkaas rechtstreeks bij de boer. "Tachtig procent van ons assortiment is constant, 20 procent is variabel en is bijvoorbeeld seizoenskaas. Hierdoor kunnen mensen vragen naar bijvoorbeeld de belegen kaas van boer Mulder of Slob. Misschien hebben zij de koeien van die boer al eens in de wei zien lopen of ze zijn ze er zelfs geweest. Dat werkt."

Vakkundige medewerkers

Een tweede punt waar de jury goed over te spreken was, zijn de vakkundige medewerkers die klanten in Wageningen aantreffen. Zij kunnen een prima advies geven en weten waar zij over praten. Maar hoe krijg je vakkundige medewerkers? Wissing vertelt: "Medewerkers worden vanzelf enthousiast als zij meer weten over Boerenkaas. Met onze personeelsdag zijn we naar een Boerenkaasmaker geweest. Daar zagen we alles; van koeien, voeren, melken tot kaasmaken. Daar hoorden we het verhaal van de boer, zijn visie, we hoorden over romigheid en de structuur van kaas. Na zo'n dag blijft er een positief gevoel hangen en dat werkt bij de uitleg over het product in de winkel."

Passie

Er was nóg een puntje dat de jury opviel bij Wissing en zijn medewerkers: de passie voor Boerenkaas. Niet zo gek, want die passie is overal in de winkel te voelen, te horen en te zien. De medewerkers spreken met liefde over Boerenkaas en de Boerenkaasmakers. Wissing kan in één zin uitleggen waar die passie vandaan komt: "Boerenkaas is gewoon een magnifiek mooi product om mee te werken en komt van om de hoek. Wat willen we nog meer?"

In Wageningen

Elk jaar wordt de Beste Kaasspecialist van Nederland gekozen. 't Zuivelhoekje in Wageningen zat al voor de dertiende keer bij de finalisten en is in 2010 voor de tweede maal uitgeroepen tot Beste Boerenkaasspecialist. Aan de Bevrijdingsstraat 3 in Wageningen bent u dus verzekerd van een goede service, desgewenst een deskundig advies en een constant hoge kwaliteit van Boerenkaas.



1 't Zuivelhoekje biedt niet enkel Boerenkaas. Er is ook een ruim aanbod van buitenlandse kazen te vinden en een groot assortiment wijnen en port.

2 Aan de buitenkant van de winkel is al duidelijk waar u terecht komt; het kan u niet ontgaan dat u hier aan het juiste adres bent voor kaas.

