

Streven naar optimale productie

Eind maart wonnen Jaap en Rianne Schep uit Bergambacht de Boerenkaas Cum Laude Gouden Kaasplak 2010 voor de lekkerste Boerenkaas van Nederland. Ze zijn er blij mee en trots op, maar de prijs leidt voorlopig niet tot grote veranderingen op hun bedrijf. "We blijven doen wat we deden."

HENK TEN HAVE

Een groot bord aan de weg maakt duidelijk waar Jaap en Rianne Schep wonen. 'Boerenkaas Cum Laude – Nationaal kampioen', valt erop te lezen. Achter de boerderij grazen de koeien, de nog jonge ligboxenstal is vrijwel leeg. "De stal is al bijna weer te klein, we denken erover om de jongveeopfok uit te besteden om meer ruimte te creëren", zal Jaap later vertellen. Ondanks de drukte op het bedrijf maken Jaap en Rianne tijd om te vertellen over het



winnen van Boerenkaas Cum Laude en de periode erna. Wie op 18 maart aanwezig was bij de prijsuitreiking van Boerenkaas Cum Laude, zag dat Jaap en Rianne totaal verrast waren toen ze op het podium werden gevraagd om de Gouden Kaasplak in ontvangst te nemen. Ze deden voor het eerst mee aan de nationale Boerenkaaskeuring. De Producent in Gouda, waaraan ze hun kazen leveren, stimuleerde hen om een kaas in te sturen voor Boerenkaas Cum Laude. "De Producent heeft een kaas uitgezocht en zo is het balletje gaan rollen", vertellen Jaap en Rianne.

De winnende Boerenkaas was een van de eerste kazen die in de nieuwe kaasmakerij van de familie Schep zijn gemaakt. Rianne: "Dat is natuurlijk heel leuk. De nieuwe ruimte is in de zomer van 2009 gebouwd en in augustus in gebruik genomen. De kaas die is ingestuurd voor Boerenkaas Cum Laude was van september."

Het winnen van de Gouden Kaasplak overrompelde Jaap en Rianne. Zo kregen ze ineens mensen aan de deur die hun kaas wilden kopen. "Sommige mensen rijden de beste kaas achterna. Laatst was er iemand uit Zoetermeer", lacht Rianne. "Maar we deden niet aan huisverkoop, we waren er eigenlijk helemaal niet klaar voor." Inmiddels wordt er wel wat kaas aan huis verkocht, maar een winkel is momenteel geen optie. "Daar zien we de meerwaarde niet van in", zegt Jaap. "We hebben er zelf geen tijd voor en zouden er dus mensen voor moeten aannemen. Daarnaast zouden we concurrentie hebben van de boerderijwinkels in de buurt."

Wel hebben Jaap en Rianne er samen met De Producent voor gezorgd dat winkeliers kunnen zien dat ze de winnende kaas verkopen. Met hun kaas gaat een folder mee waarin staat dat-ie is gemaakt door Jaap Schep, winnaar van Boerenkaas Cum Laude. "Maar we krijgen nu geen dubbeltje of kwartje méér voor de kaas", relativeert Jaap.

Meer kaas

Per 1 januari 2010 hebben Jaap en Rianne de boerderij overgenomen van Jaaps ouders,

die overigens beide nog meewerken. Op het bedrijf worden tweehonderd koeien gemolken. "Momenteel gaat 80 procent van de melk in de kaas, maar wij hebben de wens dat dit 90 procent gaat worden. Na het winnen van Boerenkaas Cum Laude hopen we dat we meer kaas kunnen gaan maken", aldus Jaap. 90 procent van de melk wordt verwerkt tot kazen van 25 en 60 kilo, de overige 10 procent gaat in kazen van 16 kilo. In de nieuwe kaasmakerij is een groot deel van de handelingen geautomatiseerd. Zes dagen per week wordt er kaas gemaakt, op maandag tweemaal.

De koeien van de familie Schep lopen overdag buiten, het land ligt grotendeels om het huis. Dat is niet altijd zo geweest. "In de afgelopen tien jaar hebben we drie keer aan kavelruil meegedaan", vertelt Jaap. Volgens hem levert de veengrond waarop hij boert veel gras. "Dit gebied heeft zijn beperkingen, maar het gras groeit hier altijd. Er zijn maar weinig plekken waar meer gras groeit. We streven echter niet naar maximale productie, maar naar optimale productie." Het gras moet ook van een goede kwaliteit zijn. Jaap: "Melk is een voedingskwestie. Wij voeren onze koeien hoofdzakelijk gras. Dat zorgt voor een gunstige vet- en eiwitverhouding in de melk en lekkere, smeuïge kaas." Het gras van de veengrond zou volgens Jaap en Rianne dan ook een van de redenen kunnen zijn waarom hun kaas zo in de smaak valt.

Natuurland

De familie Schep is van plan om in de nabije toekomst land met een natuurbestemming in haar bedrijfsvoering op te nemen. "Daarmee kunnen we mogelijk meerwaarde geven aan onze kaas", aldus Jaap. Rianne: "Het is een van de dingen waarover we meer zijn gaan nadenken na het winnen van Boerenkaas Cum Laude. De prijs motiveert je om dingen te gaan doen." Volgend jaar doen Jaap en Rianne zeker weer mee aan Boerenkaas Cum Laude: "We kunnen er natuurlijk niet onderuit en de uitdaging neemt alleen maar toe." 🐄



1

1 De nieuwe kaasmakerij van de familie Schep.

2 Een bord maakt duidelijk waar de winnaars van Boerenkaas Cum Laude wonen.



2