

Geitenkaas maakt succes van tapas

Wat zo'n twintig jaar geleden begon met een paar geiten, is uitgegroeid tot een professioneel bedrijf waar geitenkaas en tapas worden gemaakt: De Molkerei van Els Hartog-Brugman.

HENK TEN HAVE

Voor de paarden zochten ze ruimte en daarom trokken Jaap en Els Hartog en hun kinderen 21 jaar geleden weg uit Haarlem en gingen ze op het Friese platteland wonen. In Oudebildtzijl om precies te zijn, op een steenworp afstand van de Waddenkust. Ze namen ook een paar geiten. Die werden gemolken en van de melk werd als hobby kaas gemaakt. "Op den duur hadden we te veel kaas en ben ik winkels in de buurt gaan bellen. Die wilden het wel hebben", vertelt Els. In 2000 werd de zachte geitenkaas van De Molkerei verkozen tot Beste geitenzuivel van Nederland. Voor de familie Hartog reden om te stoppen met het houden van geiten en zich helemaal te richten op de productie van kaas en de afzet daarvan. De melk wordt sindsdien gehaald bij een geitenhouder uit de buurt. Ook werd er begonnen met de productie van tapas, tussendoortjes die oorspronkelijk uit Spanje komen. In alle tapas van De Molkerei – vijftien verschillende – wordt de eigen geitenkaas verwerkt. Jaap Hartog bedacht de eerste tapa: puntpaprika met geitenkaas in zonnebloemolie. Deze tapa kreeg de naam Sweet bite. Nu zijn er ook de Sweet date (met dadels), Sweet apricot (abrikozen) en Sweet pickle (augurk). Vooral met kerst zijn de tapas van zalm en geitenkaas gewild. Nieuw zijn de zoet-pikante pepertjes uit Zuid-Afrika, peppadew genaamd, gevuld met geitenkaas.

BRC

De tapasbereiding vergt veel handwerk. De

Molkerei heeft daarvoor veertien mensen in vaste dienst en elf parttimers. "Maar vlak voor de kerstdagen zijn er wel 35 mensen bij ons aan het werk", aldus Els. Tweeënhalf jaar geleden werd in Sint Annaparochie een nieuw pand voor de tapasproductie in gebruik genomen. De productieruimtes voldoen aan de BRC-voedselveiligheidseisen. "Al bij de eerste controle behaalden we de A-score", aldus dochter Hedy Hartog die net als haar broer David meewerkt in het bedrijf. Dit is de hoogste certificering van BRC en daarmee kun je bijvoorbeeld ook aan Albert Heijn leveren; die eist BRC-A van zijn leveranciers, weet Hedy. De afzet van de tapas loopt via Enrico, groothandel in mediterrane specialiteiten in Amsterdam. Dit bedrijf zorgt ook voor een groot deel van de promotie van de tapas en eveneens voor een stukje product vernieuwing.

Kavel

Inmiddels haalt De Molkerei 75 procent van zijn omzet uit de tapas en 25 procent uit de geitenkaas. Maar dit betekent zeker niet dat de kaas een ondergeschoven kindje is geworden. De vraag ernaar neemt toe en in Sint Annaparochie ligt een kavel klaar waarop in de nabije toekomst een nieuwe kaasmakerij moet komen.

De geitenkaas heeft een frizure, neutrale smaak en past in veel gerechten. De speciale smaak ontstaat volgens Els door een kruid dat ze voor de bereiding aan de melk toevoegt. "Alleen het gezin weet welk kruid dat is..."

De Molkerei



De Molkerei bestaat in september 2010 tien jaar. Vorig jaar werd op het bedrijf 160.000 liter geitenmelk verwerkt tot zachte geitenkaas. De afzet van de kaas loopt via onder andere De Kweker in Amsterdam en Baron Jansma in Haule. Sinds een jaar werkt De Molkerei ook samen met Voets Specialiteiten voor de levering van kleine potjes geitenkaas aan onder meer boerderijwinkels. Een deel van de eigen geitenkaas wordt gebruikt voor de tapas die via groothandel Enrico hun weg vinden naar winkels en restaurants.

