

Ierse kaasmakers bepalen prijs zelf



Marion Roeleveld en Haske Knippels maken geitenkaas en koekaas in Ierland. Hoewel het economisch slecht gaat met Ierland en de Ieren geen grote kaaseters zijn, loopt de afzet van farmhouse cheese er goed. Kaashandelaren zijn er niet en dat betekent dat de Ierse boerenkaasmakers zelf hun prijs kunnen bepalen. "Dat is heel gunstig", aldus Marion.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: MARION ROEVELD



Haske ging twintig jaar geleden naar Ierland, na het behalen van zijn mas-diploma. Hij wilde graag boer worden en begon met tien geitenlammetjes en 3 hectare land. Marion is tien jaar geleden naar Ierland geëmigreerd. Inmiddels hebben ze tweehonderd melkgeiten op 30 hectare land.

Waar in Ierland wonen jullie?

'We wonen in het dorpje Ballyshrule in het oosten van het graafschap Galway in West-Ierland. Het landschap is glooiend met veel heggen, bomen en slingerweggetjes. Echte bergen hebben we hier in de buurt niet. Er is in dit gebied veel kleinschalige landbouw met zoogkoeien en schapen. Er zijn ook wat melkveehouders. Voor akkerbouw is de grond te nat.'

Hoe bevalt het wonen en werken in Ierland?

'Goed. Je bent in Ierland heel vrij in de dingen die je doet: buren zullen je nooit aanspreken op iets wat je op je eigen erf doet. Je kunt hier met een kleinschalige boerderij nog genoeg verdienen en over een winkeltje bij je boerderij doet de gemeente niet moeilijk.'

En het klimaat?

'Het regent hier meer dan in Nederland, zo'n 1.100 mm per jaar (in Nederland 700 tot 900 mm, red.). Het is niet vaak langer dan twee dagen echt droog. Inkuilen is daardoor moeilijk. Ierse boeren kuilen het gras meteen in na het maaien. Onder de kuil ligt een put waar het perssap in wordt opgevangen. Van november vorig jaar tot eind april hebben we trouwens weinig regen gehad. Maar vanaf eind april tot half juli heeft het veel geregend, gestormd en was het koud. Nu is het weer iets beter.'

Wanneer zijn jullie begonnen met kaas maken?

'In 2004. We verwerken inmiddels 70 procent van onze eigen geitenmelk tot kaas, de rest gaat naar een melkfabriek. Verder kopen we jaarlijks 60.000 tot 70.000 liter koemelk aan om kaas van te maken en één dag per week maak ik kaas voor een biologische boer. Toen ik begon met kaas maken pasteuriseerde ik alle melk om van het gezeur van de inspecteur af te zijn, en ik had toch al een pasteur. Dit jaar ben ik gestart met rauwmelkse kaas van onze eigen geitenmelk en ik ben van plan dat flink uit te breiden, want rauwmelkse kaas is schaars hier.'

Zijn er grote verschillen tussen Nederland en Ierland wat betreft kaas maken op de boerderij?

'In Nederland zijn de regels soepeler dan hier. De kaasmakerij bijvoorbeeld mag in Ierland niet in verbinding staan met de andere gebouwen op het erf. Ook moet je een hygiënesluit hebben; voor het betreden van de kaasmakerij moet je andere kleren en schoenen aantrekken. Een keer per maand neemt de keuringsdienst monsters van de kaas. Er wordt alleen naar schadelijke bacteriën als salmonella en E. coli gekeken. Als die er niet in zitten, is het goed. In Nederland wordt ook op de kwaliteit van de kaas gelet. Ik neem nu zelf een aantal monsters om de kaas op kwaliteit te laten onderzoeken.

Ook een groot verschil is dat niet alleen rauwmelkse kaas boerenkaas (farmhouse cheese) mag worden genoemd, maar ook gepasteuriseerde kaas. En kaasmakers die zelf geen dieren hebben, maar melk aankopen, mogen hun kaas ook boerenkaas noemen. Dat komt doordat de naam Farmhouse Cheese niet beschermd is. Wel willen de boerenkaasmakers de term 'artisan' (ambachtelijk) gaan invoeren voor kaas van de boerderij. Verder moet je als kaasmaker in Ierland zelf

de kaas opleggen en verkopen. Er zijn geen kaashandelaren zoals in Nederland. Dat betekent veel werk en je hebt veel opslagruimte nodig. Wel is het heel gunstig dat je zelf de prijs kunt bepalen. Geitenkaas verkopen wij voor 12 euro per kilo aan winkels, marktkooplui en restaurants. Voor de koekaas vraag ik 9 euro per kilo.'

Hoe verloopt de afzet van farmhouse cheese?

'Op dit moment heel goed. Tijdens de recessie is de verkoop zelfs gestegen. De kaas wordt vooral in speciaalzaken verkocht, het marktaandeel in grote supermarkten is klein. De vraag naar geitenkaas neemt toe, waarschijnlijk door de aandacht voor de kaas in kookprogramma's op tv en kooktijdschriften.'

Zijn de Ieren grote kaaseters?

'Ierland is geen kaasland. Ieren eten geen boterhammen met kaas zoals Nederlanders, maar maken 's morgens een fry, worstjes, bacon en bloedworst, met wat brood erbij. Veel winkels nemen per maand maar 20 kg kaas af, maar voor sommige is 5 kg al te veel; die kopen een halve kaas. Als ik op een markt sta, vragen mensen weleens om een stukje van 100 gram, want anders zijn ze bang dat ze het niet op krijgen...'

Er wordt ook niet positief over kaas gesproken: het zou slecht zijn voor je cholesterol en je zou er nachtmerries van krijgen.'

Heb je vanuit je ervaringen in Ierland nog een tip voor de Boerenkaasmakers in Nederland?

'Kijk verder dan alleen de Goudse Boerenkaas. In Ierland worden zo'n dertig verschillende soorten kaas gemaakt. Voor speciale kaas kun je een hogere prijs vragen: je hebt iets dat niemand anders heeft. En het is leuk om te experimenteren. Ikzelf ben onlangs begonnen met Cheddar-kaas.'

Europees netwerk

Marion Roeleveld was afgelopen maart aanwezig bij de derde bijeenkomst van het netwerk van Europese boerderijzuivelbereiders voor het uitwisselen van kennis en ervaringen. "Het is leuk en goed dat deze bijeenkomsten er zijn, maar het is moeilijk om de contacten te onderhouden", aldus Marion. In mei 2012 organiseert het Europese netwerk opnieuw een bijeenkomst, dan in Spanje.



1 Marion Roeleveld en haar neefje Tim.

2 Hooien in Ierland is lastig vanwege de weinige droge dagen.

