

Helden van de Smaak 2011

Magdalène en Nico Captein winnen vakjuryprijs

Magdalène en Nico Captein hebben met hun Boeren Goudse Oplegkaas de vakjuryprijs van de Helden van de Smaak-verkiezing gewonnen. "Zij zijn Hollands glorie", aldus de jury.

HENK TEN HAVE

De finale van de Helden van de Smaak-verkiezing, onderdeel van de Week van de Smaak, vond plaats in Groningen. De verkiezing stond dit jaar in het teken van ambachtelijke zuivel en kaas. De twaalf finalisten, afkomstig uit alle provincies van Nederland, reisden met de trein naar de Hoofdstad van de Smaak 2011. Vanaf Zwolle reisden ze samen door in de feestelijk aangeklede 'boerenkaastrein'. Medereizigers kregen de bijzondere Boerenkaas en zuivelproducten van de helden te proeven. Na een heldenontvangst op het station in Groningen en een uitgebreide lunch met streekproducten, werd op een zonovergoten Vismarkt de uitslag van de verkiezing bekendgemaakt. Het niveau van de twaalf finalisten was hoog en de vakjury had er een derde beoordelingsronde voor nodig om tot zijn keuze te komen. "Het was heel spannend", vertelt Magdalène Captein. "Op het laatst bleven er drie finalisten over: wij en Ayla Groenveld en Ger Entjes van Lady's Blue en Michiel Cassuto van Brandrood Kaas. Toen was het drie, twee, één en werden onze namen genoemd."

Totaalplaatje

Magdalène denkt dat de jury het totaalplaatje van hun bedrijf vond kloppen. Op de eerste plaats wordt op de boerderij in Zoeterwoude, het hart van de Boerenkaas, al heel lang kaas gemaakt: Magdalène en Nico Captein zijn de derde generatie kaasmakers. "We bereiden de kaas nog steeds op de ouderwetse manier met houten kaasvaten. We denken dat dat de smaak van de kaas ten goede komt", aldus Magdalène. De ouderwetse manier van kaas maken betekent echter niet dat het bedrijf stilstaat.

Integendeel. Zo werden eind 2010 een nieuwe Maatlat-ligboxenstal en melkstal in gebruik genomen. In de stal is plaats voor 150 melkkoeien. Op het bedrijf staat alles in het teken van het welzijn van de koeien en het sluiten van kringlopen.

Nico en Magdalène hebben twee opvolgers: hun zonen Kees en Frank. Dochter Vera helpt ook veel op de boerderij, maar heeft gekozen voor het dierenartsenvak. "En mijn schoonvader van 92 werkt af en toe ook nog mee. We zijn met z'n allen met het bedrijf bezig. Dat is toch wel uniek."

Smaaksensatie

Op Kaasboerderij Captein wordt het hele jaar door vijf dagen per week kaas gemaakt. De boerderij staat vooral bekend om haar Boeren Goudse Oplegkaas. Toen een jurylid van de Helden van de Smaak-verkiezing langskwam, liet Magdalène die kaas dan ook proeven. "Ik heb een tweejarige en een vierjarige laten proeven." Volgens de vakjury is de Boeren Goudse Oplegkaas van de familie Captein 'een ware smaaksensatie'. Het winnen van de verkiezing heeft al heel wat leuke reacties opgeleverd. Dat begon bij thuiskomst al. "De buurvrouw had het huis versierd en taart en bloemen stonden op tafel", aldus een enthousiaste Magdalène. 🍷

Publieksprijs voor Karin Wanders

Ook het publiek kon zijn stem uitbrengen op een van de twaalf genomineerde Helden van de Smaak. In de finale bleek dat Karin Wanders van Saanenhof de meeste stemmen had gekregen.

WILMA WOLTERS

Het was een spannende eindsprint. Maar op 1 oktober vertelde de uitslag dat 21,7 procent van de in totaal 4.360 uitgebrachte stemmen in de wacht was gesleept door Karin Wanders van Saanenhof in Heeze (Noord-Brabant). Op haar bedrijf wordt al dertig jaar Heezer geitenkaas gemaakt. Bijzondere kaas die ook aftrek vindt bij ruim zestig toprestaurants in de regio. Saanenhof biedt harde geitenkaas in verschillende kruidenvarianten, maar ook zachte kaas en witschimmelkaas. "Onze kaas is vol van smaak en niet scherp, je proeft dus geen geit", zegt Karin.

Ze is blij met de publieksprijs. "Het is tenslotte de consument die de kaas moet gaan kopen, en die consument kon nu stemmen." Of ze het verwacht had? "Nee, het bleef tot 1 oktober spannend. Alle genomineerde bedrijven zijn mooi en werken duurzaam." In Heeze is duurzaamheid eigenlijk door het hele bedrijf verweven. "We werken op biologisch-dynamische wijze, en dat betekent dat we alle stromen die op ons bedrijf zijn, zoals voer, mest, melk en zelfs water, gesloten houden." Maar er is meer. "We willen zoveel mogelijk voer uit de regio halen. Daarom wordt 80 procent van het voer dat onze geiten krijgen op het bedrijf zelf verbouwd. Onze kazen zijn werkelijk streekproducten." En dat het melkgeitenbedrijf en de kaasmakerij al zo lang bestaan, zegt ook iets over de duurzaamheid van het bedrijf. Een geitenbedrijf houdt het gemiddeld slechts een jaar of acht vol. Karins ouders waren een van de eerste melkgeitenhouders in Nederland en al vanaf het begin maken zij kaas. Ondertussen zitten Karin en haar broer Jan en diens vrouw ook in het bedrijf. "Een tweede generatie geitenhouders op een

bedrijf is heel bijzonder", zegt Karin niet zonder trots.

Eigen ding doen

De prijs heeft Karin al vele reacties opgeleverd. "De krant belde, ik ben op Omroep Brabant te horen geweest en ik heb berichtjes van vrienden gekregen. Maar het mooiste is dat er ook al restaurants gebeld hebben en dat we er dus nieuwe afzet bij hebben." Maar dat betekent niet dat Karin naast haar schoenen gaat lopen. Via Facebook heeft ze haar vrienden laten weten dat ze blij is met de publieksprijs en de publiciteit, maar ook dat ze blij zal zijn als ze volgende week weer gewoon geiten kan melken. 🍷

Marga Mooren (v.) overhandigt de publieksprijs aan Karin Wanders.

Magdalène en Nico Captein met de vakjuryprijs.



FOTO: ATIE VAN OIJST

FOTO: ATIE VAN OIJST

