



FOTO: NIEUWVERS

Jan Dirk en Irene van de Voort van boerderij De Groote Voort in Lunteren werden op 9 januari met hun kaas Remeker Puur de winnaars van de verkiezing 'Beste belegen kaas van Nederland'. De verkiezing was een initiatief van NieuwVers, een samenwerking tussen Foodlog en Urgenda.

HENK TEN HAVE

De verkiezing 'Beste belegen kaas van Nederland' was de vierde verkiezing die NieuwVers organiseerde. Eerder werden al de beste paprika, het beste varken en de beste appel gekozen. En na de beste kaas was het beste brood aan de beurt.

NieuwVers wil met de verkiezingen de koplopers onder de producenten in het zonnetje zetten en daarmee de hele sector stimuleren om het goede voorbeeld te volgen. Consumenten worden ook betrokken bij de verkiezingen met als doel dat zij steeds meer zullen kiezen voor 'revolutionair lekker' (beter en gezonder) eten.

De verkiezing 'Beste belegen kaas van Nederland' begon eind november vorig jaar. Zowel kaasboerderijen als kaasfabrieken konden deelnemen. In totaal kreeg NieuwVers zeventien aanmeldingen binnen (zie kader rechts). De verkiezing bestond vervolgens uit twee delen. In het eerste deel koos een vakinhoudelijke jury, bestaande uit melkveehouder Jan Cees Vogelaar, dierenarts Rolf Been en bodemexpert Oene Oenema, vijf kazen die door mochten naar de finale. De juryleden hanteerden geen vaste criteria, maar beoordeelden de kazen vanuit hun professies. Daarbij hielden ze rekening met de principes van NieuwVers (zie kader op volgende pagina). Ondertussen ontstond er op Foodlog.nl een boeiende discussie over welke kazen de beste zijn en naar de finale zouden moeten.

Op 6 januari kon op Foodlog.nl de beraadslaging van de juryleden over de finalisten worden gevolgd. De volgende dag was

bekend welke vijf door mochten naar de eindstrijd (zie kader rechts).

Smaak

Het tweede deel van de verkiezing vond plaats op 9 januari op de horecavakbeurs Horecava in Amsterdam. Daar werden de kazen beoordeeld op smaak. De smaakjury met culinair journalisten Puck Kerkhoven (Redfox Media) en Felix Wilbrink (De Telegraaf) en kaaskenner Betty Koster (l'Amuse) (v.l.n.r. op de foto met Irene en Jan Dirk van de Voort) koos uit de vijf finalisten de lekkerste. Dat werd de Remeker Puur. "De winnaar is niet te kopiëren. Er zit frisheid en daardoor spanning in, 'terroir'. Een aantrekkelijke zoute smaak. Anders dan de makkelijker zoet-zoute en vette kazen die het altijd goed doen bij de consument", zei Betty Koster. De tweede prijs was voor de familie Verweij van de Elizabethhoeve in het Utrechtse IJsselsteijn die meedeed met belegen Boeren Goudse. Derde werd Klaver Kaas, en die sleepte nog een prijs in de wacht: de publieksprijs. Het aanwezige publiek kon alle zeventien ingezonden kazen proeven en daaruit de lekkerste kiezen. Na Klaver Kaas scoorde Aurora het best en de belegen Boerenkaas van De Groene Griffioen eindigde als derde.

Dubbele weekomzet

Het winnen van de verkiezing heeft Jan Dirk en Irene van de Voort geen windeieren gelegd. "In de week na de verkiezing behaalden we een dubbele omzet uit ver-

Deelnemers en winnaars

Deelnemers

- Activiteitenboerderij de Wartenster
- Aurora
- CONO Kaasmakers
- De Groene Griffioen
- De Groote Voort
- De Vierhuizen
- Ecomel
- Friesland Campina
- Kaasboerderij Elizabethhoeve
- Kaasboerderij Matthijssen
- Kaasboerderij Noorderlicht
- Kaas- en belevingsboerderij de Ruurhoeve
- Kaas- en zuivelboerderij Van der Arend
- Kaasboerderij Vanelly
- Kaasboerderij Van Zeeburg
- Klaver Kaas
- Mooren & Van der Hulst

Finalisten (willekeurige volgorde)

- Aurora, Aurora Gold Pikant (Ven-Zelderheide)
- De Groote Voort, Remeker Puur (Lunteren)
- Kaasboerderij Elizabethhoeve, Belegen Boeren Gouda (IJsselsteijn)
- De Ruurhoeve, Cholfitty-kaas (Hoogeloon)
- Klaver Kaas, Klaverkaas (Winkel)

Winaars

1. De Groote Voort, Remeker Puur (Lunteren)
2. Kaasboerderij Elizabethhoeve, Belegen Boeren Gouda (IJsselsteijn)
3. Klaver Kaas, Klaverkaas (Winkel)

Publieksprijs

1. Klaver Kaas, Klaverkaas (Winkel)
2. Aurora, Aurora Golde Pikant (Ven-Zelderheide)
3. De Groene Griffioen, biologische Goudse Boerenkaas (Weesp)

Boerenkaas scoort in verkiezing NieuwVers

Vakjuryleden over winnaar De Grootte Voort (Remeker)

Rolf Been: 'Een biologisch bedrijf waarbij ik de indruk heb dat er veel aandacht voor de dieren is.'

Rolf Been: 'Ik ben opgeleid dat iets bewezen moet werken. Heb dan ook vraagtekens rond gedroogde kruiden en vruchten, maar is wellicht de toekomst...'

Jan Cees Vogelaar: 'Dit biologische bedrijf heeft ook weer een geheel eigen aanpak waar zeer wel overwogen met bodem en dieren wordt omgegaan.'

Jan Cees Vogelaar: 'Vooral het werken aan de natuurlijke weerstand van de dieren en ook weer hun concept om de lastig te vermarkten Jerseykalfjes op een mooie manier tot meerwaarde te brengen is bijzonder.'

Jan Cees Vogelaar: 'Op het gebied van klimaat (groene energie et cetera) geven ze zelf aan nog de nodige stappen te moeten zetten, echter het zou mij niet verbazen dat dit low-inputbedrijf nu al heel goed scoort op het gebied van CO₂-footprint.'

De hele beraadslaging van de jury is na te lezen op: www.foodlog.nl/artikel/de-beste-kaas-van-nl-de-kandiaten/



Remeker Puur.

koop in Nederland", vertelt Jan Dirk. "De verkiezing was de duidelijke reden van deze substantiële piek. Onze afnemers, met name kaasspecialisten, hebben veel nieuwe klanten getrokken. Voor de winkels is er een speciale display gemaakt." Kaasspecialisten die de kaas van De Grootte Voort gaan verkopen, komen een halve dag langs op de boerderij in Lunteren om

Foodlog.nl was als een thriller, zegt Jan Dirk. "Ieder heeft een andere opvatting over wat precies duurzaam is."

Bij de smaakjury kwamen de rauwmelkse kazen volgens hem 'bovendrijven'.

Maar waarom won de Remeker Puur uiteindelijk? Jan Dirk: "Door de puurheid en fijnheid van de kaas. De kaas is van rauwe melk gemaakt, hij ligt maar anderhalve

'Het moet kloppen op je bedrijf'

te zien en horen waar en hoe de Remeker-kazen worden gemaakt. "Er zit een verhaal aan onze kazen vast", aldus Jan Dirk. "Kaasspecialisten moeten dat goed kunnen doorvertellen aan hún klanten. Bij de Remeker Puur is dat nog belangrijker, omdat die in de hoogste prijsklasse valt." De Remeker Puur maakt inmiddels 75 procent uit van de totale productie op De Grootte Voort.

De verkiezing was geen gelopen race voor de familie Van de Voort. De hele discussie met de vakjury en andere kaasmakers op

dag in de pekel en we gebruiken geen conserveringsmiddelen. Wat de koeien gegeten hebben, proef je daardoor in de kaas terug, net als de seizoenen." Heeft Jan Dirk een tip voor kaasmakers die een volgende keer een dergelijke verkiezing willen winnen? "Het moet kloppen op je bedrijf. En je moet kunnen uitleggen, overbrengen wat je doet en waarom. En voor de smaak is het rauwmelkse het belangrijkste. Daar moet je geen concessies aan doen." 🍷

De principes van NieuwVers

- Produceer binnen zo gesloten mogelijke kringlopen en doe dat lokaal.
- Gebruik hernieuwbare energie.
- Sjouw zo weinig mogelijk met dieren en halffabricaten.
- Verspil zo weinig mogelijk voedsel.
- Houd de keten zo kort mogelijk .
- Geef het product waarde zodat het een goede prijs oplevert.
- Behoud biodiversiteit en zorg voor een mooi landschap.
- Houd het gezond en raffineer en conserveer voedsel daarom niet meer dan nodig.
- Betrek consumenten bij productontwikkeling, zodat ze er medeverantwoordelijkheid voor kunnen nemen.

www.nieuwvers.nl