



# Eerste 'Kaas van de Boerderij'

Op 1 april 2013 introduceerde de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders het nieuwe keurmerk 'Kaas van de Boerderij'. Inmiddels wordt het merk op tien kaasboerderijen gebruikt. Een van deze boerderijen is Zuivelboerderij Noordam in Hellouw. De familie Noordam is blij dat er met de komst van het nieuwe merk een eind is gekomen aan de discussie over thermiseren.

HENKTEN HAVE

In 2011 barstte binnen de boerderij-zuivelsector de discussie los over hoe om te gaan met kaas die wel op een boerderij is gemaakt, maar niet van onverwarmde melk. Er werden bijeenkomsten gehouden en ook de jaarvergaderingen van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders werden gedomineerd door het gevoelige onderwerp. En natuurlijk spraken kaasmakers er onderling veelvuldig over. In maart van dit jaar leidde de discussie tot de introductie van het nieuwe kaasmerk 'Kaas van de Boerderij' door de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ). Het nieuwe kaasmerk, in het unieke tonnetjesmodel, kan in principe gebruikt worden voor alle soorten kaas die op de boerderij zijn gemaakt, maar zal naar verwachting vooral worden opgelegd op kazen die niet (kunnen) worden bereid volgens de eisen van het GTS-dossier voor Boerenkaas.

## Eerste gebruikers

Het nieuwe merk Kaas van de Boerderij is inmiddels verkrijgbaar bij Het Kaasmerk in Leiden. De familie Noordam van Zuivelboerderij Noordam in Hellouw in de Betuwe, winnaar van Boerenkaas Cum Laude 2011, is een van de eerste tien gebruikers van het nieuwe kaasmerk.

Johan en Ivonne Noordam runnen de kaasboerderij samen met Johans broer Peter en zijn vrouw Ariët. De rest van de familie helpt mee waar nodig. 80 tot 90 procent van de melk van de ruim tweehonderd koeien van de familie Noordam gaat in de kaas. Een deel van de melk wordt gethermiseerd. De kaas uit die melk krijgt het merk 'Kaas van de Boerderij'. Deze kaas wordt in de eigen boerderijwinkel verkocht en geleverd aan de groothandel, onder andere Kaashandel Remijn. "Volgens ons is er markt voor Kaas van de Boerderij", vertelt Ivonne Noordam. "We horen van Remijn dat de ene winkel voor rauwmelkse kaas kiest en de andere

voor kaas van gethermiseerde melk. Meestal gaat het uiteindelijk om een goede, constante kwaliteit en smaak van de kaas", weet Johan Noordam, die samen met een vaste, zelf opgeleide kaasmaker de kaas maakt op de boerderij. "De meeste consumenten maakt het niet uit of de kaas rauwmelks is of niet. De gemiddelde consument wil lekkere kaas hebben én kaas die op een verantwoorde manier is geproduceerd." Daarmee doelt Johan op bijvoorbeeld het gebruik van verantwoord geteeld voer. "Wij telen zelf tarwe en voeren die aan onze koeien."

## Duidelijkheid

De familie Noordam is blij dat door de komst van het nieuwe kaasmerk de discussie over het thermiseren van melk voorbij is. "Er is nu duidelijkheid, voor de producenten, afnemers en consumenten", aldus Ivonne. De afzet van de kaas van de familie Noordam heeft overigens niet onder de discussie geleden. "Sinds het winnen van Boerenkaas Cum Laude in 2011 is de afzet van onze kaas, ook die van de gethermiseerde melk, verdubbeld", zegt Johan. "In onze eigen winkel en richting de afnemers."

De introductie van het nieuwe kaasmerk is goed verlopen. Wel vinden Johan en Ivonne het jammer dat de kaashandelaren niet middels een brief door de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders waren ingelicht over de lancering van Kaas van de Boerderij. "De handelaren waren niet goed voorbereid toen ze met onze kaas met het nieuwe merk werden geconfronteerd. Dat was een beetje vervelend."

Daarnaast zeggen sommige handelaren dat ze niet mogen handelen in Kaas van de Boerderij omdat ze lid zijn van KB (Stichting Kwaliteitszorg Boerenkaas).

Marga Mooren, voorzitter van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, zegt hierover: "Vóór de introductie is met handelaren gesproken over het nieuwe keurmerk. Zodra



het nieuwe keurmerk 'Kaas van de Boerderij' officieel erkend en ingeschreven was in het Benelux Merkenregister, zijn de handelaren per mail geïnformeerd, onder meer door toezending van het persbericht over de introductie. Na de introductie, toen het BBZ-bestuur vernam dat handelaren vragen hadden over het nieuwe merk, hebben we individueel met deze handelaren gesproken." Dat handelaren die lid zijn van KB niet mogen handelen in Kaas van de Boerderij is bij Mooren niet bekend. "Veel handelaren verkopen ook fabriekskaas." Ze merkt trouwens dat handelaren nog wat koudwatervrees hebben wat het nieuwe merk betreft. "Maar er komt een tijd dat handelaren kansen zien in Kaas van de Boerderij. Ze kunnen ermee scoren bij een bepaald publiek, naast de Boerenkaas." ➔

## Kaasmerken bestellen

Wilt u gebruik gaan maken van het nieuwe kaasmerk 'Kaas van de Boerderij', dan kunt u via de link [www.boerenkaas.nl/nl/1735-informatie-voor-bereiders.html](http://www.boerenkaas.nl/nl/1735-informatie-voor-bereiders.html) formulieren vinden die door kaasmakers vooraf ingevuld moeten zijn alvorens Het Kaasmerk in Leiden de kaasmerken mag uitleveren. Ook informatie over het nieuwe kaasmerk kunt u hier nalezen. U kunt de kaasmerken bestellen bij Het Kaasmerk, tel. 071-541 16 20, fax 071-541 60 19, e-mail [sales@kaasmerk.com](mailto:sales@kaasmerk.com).

