

De Kaasfabriek verhuist



Dit najaar verhuist De Kaasfabriek naar een nieuw onderkomen. Het pand aan de Zegveldse Uitweg naar de Steinhagenseweg 8 in Woerden.

De verbouwing van het nieuwe pand is inmiddels begonnen en zal worden afgerond in augustus of september 2021.

Directeur Erik van Dam: "De verhuizing is nodig vanwege de groei van ons bedrijf. Het oude pand wordt te klein. We willen eind oktober al onze relaties uitnodigen om de locatie te komen bekijken. We hopen dat te kunnen combineren met een huiskerstbeurs. De groei is niet toevallig; het gaat heel goed met De Kaasfabriek, meldt Erik. "Er wordt gekozen voor onderscheidende producten, we zien dat bijvoorbeeld bij de Italiaanse specialiteiten van Guffanti, dat groeit enorm. Het hele segment 'speciaalzaak' heeft een flinke groei doorgemaakt, doordat de horeca (deels) gesloten was. De consument zocht alternatieven en vond die bij de lokale speciaalzaak. Dat hebben wij ook gemerkt."

Op de foto's Van Dam voor het oude pand en een impressie van het nieuwe onderkomen na de verbouwing.



Verschillen tussen kazen

Volgens het Warenwetbesluit Zuivel is kaas een al dan niet gerijpt product dat wordt verkregen door geheel of gedeeltelijke stremming van (koe)melk en door gedeeltelijke verwijdering van wei door stremming.

Wat maakt nu dat er zo'n grote verscheidenheid aan kazen is, die blijkbaar allemaal voldoen aan deze omschrijving? Natuurlijk is er verschil in herkomst van de melk. Koe, geit, schaap en buffelkaas geven allemaal hun eigen typerende smaak aan kaas. Ook de keuze om de melk al dan niet te verhitten en de microbiologische kwaliteit van de melk heeft veel invloed op de smaak van de kaas. Daarnaast zijn vele keuzes mogelijk in de bereidingswijze: het type en de hoeveelheid zuursel en het soort stremsel. Ook de manier waarop de wrongel wordt bewerkt heeft veel effect op de smaak en structuur van de kaas.

De korstbehandeling en de manier van bewaren heeft veel invloed op uiterlijk, smaak en consistentie van de kaas. In Nederland zijn we van oudsher zeer gesteld op hygiëne en daar past een korstbehandeling bij in de vorm van het coaten van onze Goudse kaas. Door een kaas te coaten is de kaas tijdens rijpen en bewaren goed beschermd tegen invloeden van buitenaf, is deze makkelijk te onderhouden en is schimmelgroei eenvoudig te verwijderen.

In andere landen zijn kazen ontstaan waarbij schimmels of bacteriën op de korst juist wel gewenst zijn. Deze schimmels en bacteriën worden vaak toegevoegd aan de melk en groeien soms ook spontaan op een natuurkorst. Om ze uiteindelijk te laten groeien is het belangrijk de juiste bewaaromstandigheden te realiseren. Schimmels houden van vocht, vandaar dat deze kazen in een opslag worden gelegd met een hoge relatieve vochtigheid. Om de groei van deze schimmels evenwichtig te laten plaatsvinden is het daarnaast belangrijk om de temperatuur niet al te hoog te kiezen. Het goede van deze schimmels en bacteriën op de korst is dat ze de kaas een ander uiterlijk geven, maar ook invloed hebben op de smaak en structuur van de kaas. Schimmels en bacteriën produceren enzymen die vet en eiwit uit de kaas afbreken en daarbij stoffen vormen die een andere geur en smaak hebben. Dit verklaart de andere smaak bij schimmelkazen en ook (afhankelijk van de leeftijd en dus rijpingsstadium van de kaas) een andere structuur. Rondom de schimmel zie je regelmatig dat de kaas na verloop van tijd zachter wordt.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector

