

Jan Desmet geeft zijn kazen de tijd om te rijpen, want kwaliteit is zijn prioriteit.



Kaas met karakter

Nog maar goed vier jaar kaas maken en nu al tot de wereldtop van de Goudse kaas behoren. Met zijn Flandrien Kazen zet Jan Desmet van De Kazerij in het West-Vlaamse Wervik zijn collega's uit Nederland een neus. Wat maakt ze zo apart? Een handmatige bereiding, waardoor ze smeüiger zijn, en een langere rijpingstijd die ze een uitgesproken smaakpallet geeft.

TEKST: MARC DECLERCQ | BEELD: PHILIP VANOUTRIVE

Jan Desmet was niet voorbestemd om kaasmaker te worden. Hij studeerde marketing en nam de kaasgroothandel Triporteur van zijn vader over. De kiem van die zaak werd gelegd door Jans grootvader, in de jaren 30. Hij was vertegenwoordiger in koloniale waren en had ook wat kaas in zijn assortiment. Na de Tweede Wereldoorlog legde hij zich volop toe op kaas en bouwde een rijpingszaal naast zijn woning. Eind jaren 60 was het gamma al uitgegroeid tot een honderdtal kazen. Jans vader had rechten gestudeerd en wilde niet in de zaak stappen. Maar toen grootvader Desmet een trombose kreeg, nam hij de groothandel tijdelijk over. "Hij bleef plakken en werd kaasgrossier", vertelt Jan. Er kwam een nieuw pand in het centrum van Wervik, dat al vrij snel te klein werd. In 1981 werd het huidige pand aan de rand van Wervik opgericht. Dat was toen het modernste kaasdistributiebedrijf van België. De aparte rijpingsafdeling was geschikt voor een opslag van 200 ton kaas. Jan: "Toen ik in de zaak kwam, hadden we 800 verschillende kazen. Onze verkoop in voedingswinkels, supermarkten en bij de slaggers piekte. Maar dan keerde het tij: de groei van de supermarkten decimeerde het aantal zelfstandige voedingswinkels. Dat had ook gevolgen voor onze sector: toen ik startte, waren er 20 kaasgrossiers in België, nu zijn er nog drie. In 2003 koos ik dan ook voor een andere strategie, met

een eigen kaasmerk: Vlaskaas. Die lieten we aanvankelijk in Nederland produceren, om bij ons verder te rijpen. Met een eigen merk van kaas konden we ons vrij goed onderscheiden van de andere groothandelaars. We kregen stilaan vraag uit andere regio's, zoals Antwerpen en Limburg, waar onze kaasgroothandel niet vertegenwoordigd was. Andere grossiers namen de kaas in hun assortiment op en in korte tijd werd Vlaskaas nationaal verdeeld. We hadden de smaak te pakken en introduceerden in 2004 de lightkaas Jeunesss, jawel drie keer -s, toen lightproducten sterk in opmars waren."

Twee jaar experimenteren

"In 2009 wilde ik een Goudse kaas met een eigen receptuur aan ons productengamma toevoegen", zegt Jan Desmet. "De eerste vraag was uiteraard wie die kaas zou maken. Het antwoord kwam al vrij snel: waarom doen we dat niet zelf? Mijn vader was erg voorzienig geweest en had een groot terrein aangekocht voor zijn groothandel. Er was plaats genoeg voor een kaasmakerij, die we naast onze rijpingsruimte zouden aanbouwen. In 2011 werd gestart met de bouw van de kaasfabriek en de productie van de machines, onder toezicht van onze zuiveltechnoloog Guido Roelstraete. In 2012 werd het gebouw opgeleverd." 



"We moeten nu inzetten om aan de grotere vraag te voldoen. Ik maak nu al prognoses van wat we in 2019 denken te verkopen."

Ondertussen was het experimenteren geblazen: "We wensten een Goudse kaas met een eigen smaakprofiel. Geen kopie van een Hollandse Gouda, maar een Belgische variant. Ik heb expertise ingehuurd en kwam bij Willy De Ville terecht, een landbouwer met een eigen kaasproductie en producttechnoloog zuivel bij het Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek (ILVO) in Melle. Samen met hem en een kaasmaker van het ILVO hebben we twee jaar lang ons recept op punt gesteld. Met 600 liter melk maakten we kaasbollen van 16 kilo. Dat deden we driemaal. Elke productie was een andere variant. Die kazen lieten we zes weken rijpen, waarna we ze proefden."

Het experiment werd 15 keer herhaald, telkens met drie producties, goed voor in totaal 45 verschillende soorten kaas. Jan: "Na de 9e ronde waren we al vrij overtuigd van de receptuur die we wensten. Maar we hebben het nog enkele keren opnieuw gedaan, om zeker te zijn dat de kaas consistent was. Ook een grote productie, met 12 000 liter melk in plaats van 600 liter, lukte perfect. De kaas smaakte zelfs nog beter dan we gedacht hadden, dankzij de ervaren kaasmeeester Ale Mier die we toen

hebben aangeworven. De Nederlander uit Terschelling maakt al 30 jaar kaas en heeft de expertise om alles in goede banen te leiden. Hij wil in De Kazerij blijven werken tot aan zijn pensioen."

De nieuwe kaas werd Flandrien genoemd. "Dat heb ik bedacht tijdens het fietsen", vertelt Jan. "Die naam geeft niet alleen de origine van het product weer, een Flandrien is ook een wielrenner met karakter en doorzettingsvermogen. Net zoals de Flandrien een kaas met karakter is."

Roeren met de hand

Wat maakt Flandrien Kaas zo speciaal? Jan Desmet: "In de eerste plaats de melk. Onze melk komt van geselecteerde Vlaamse melkveehouders die werken volgens ons lastenboek. We betalen er wat meer voor, omdat we kwaliteit wensen. Zonder goede melk kan je immers geen goede kaas maken."

De melk wordt 's nachts opgehaald en 's morgens meteen gepasteuriseerd op 72 graden Celsius. De gepasteuriseerde melk wordt vervolgens in de wrongelbereider verrijkt met melkzuurbacteriestammen, die Jan en zijn team zelf hebben samengesteld, en met stremsel. De melkzuurbacteriën zetten de lactose om in melkzuur, dat de kaas zijn specifieke aroma's geeft. De dikke massa die nu ontstaat, is de wrongel. Die wordt naar de onderliggende draineerbak overgebracht. De restweï die zich nog tussen de wrongelblokjes bevindt, wordt afgetapt en verwijderd. "Een belangrijke stap is het roeren van de wrongel", legt Jan Desmet uit. "In industriële kaasmakerijen gebeurt dat met een machine, wij doen het met de hand. Dat zorgt voor een smeùige kaas met een romig mondgevoel." De wrongel wordt na het roeren in vierkante blokken gesneden. Elk blok wordt in een kaasvat met een ronde vorm gelegd. Door de wrongel te persen, krijgt die zijn typische ronde vorm en ontstaat er een dun korstje. De geperste kazen verhuizen dan voor vier dagen naar een pekeldbad. Het pekelen moet de kaas-korst verstevigen, de houdbaarheid van de kaas verlengen en de smaak naar boven tillen. Als de kazen gepekeld zijn, verhuizen ze naar een geklimatiseerde rijpingszaal waar ze op houten planken worden gelegd. De volgende dag krijgen ze een beschermende coatinglaag. Die zorgt ervoor dat de kazen niet uit-

drogen tijdens het rijpen. De coating beschermt de korst ook tegen mechanische beschadiging tijdens de rijping en het transport, en heeft een positieve invloed op de smaak, consistentie en textuur van de kaas. Een dag na de eerste coating worden de kazen gekeerd en krijgen ze een nieuwe coatinglaag. Het keren en coaten gaat verder zolang de kazen rijpen. Hoe ouder de kaas, hoe minder frequent dat gebeurt.

Jan Desmet: "Tot voor kort waren het arbeiders die elke kaasbol van 18 kilo van de kaasplank haalden, hem keerden en na het coaten weer op zijn plaats legden. Fysiek zwaar werk. Al die handelingen zijn nu overgenomen door twee robots. Die vormen dé attractie van onze kaasmakerij. Ze verwerken 120 000 kilo kaas per dag. Zonder rugklachten." (lacht)

Slow cheese

Jonge Flandrien Kaas rijpt zes weken, doorsnee jonge Gouda slechts vier weken. "Door de kaas langer te rijpen, krijgt hij meer smaak", zegt Jan Desmet. "We merken dat steeds meer consumenten op zoek zijn naar producten met een uniek smaak karakter. Daarom nemen we de tijd om een kaas oud te laten worden. Zo rijpt de Flandrien Gerijpt zes maanden, dat is meer dan belegen Gouda. De Flandrien Oud blijft twaalf maanden in de rijpingszaal en de Flandrien Grand Cru 18 maanden. We schatten ambacht en vakmanschap hoog in. Toen ik vijf jaar geleden startte met kaasmaken, zat er niemand op ons te wachten. We hebben onze positie zelf moeten veroveren, niet door de goedkoopste te zijn, maar door een zo goed mogelijke kaas te maken. Op 1 januari 2017 hebben we zelfs onze kaasgroothandel verkocht, om ons helemaal op het kaasmaken te richten. We zijn niet meer bezig met het ontwikkelen van nieuwe producten. We moeten nu inzetten om aan de grotere vraag te voldoen. Ik maak nu al prognoses van wat we in 2019 denken te verkopen, om voldoende Grand Cru-kazen te produceren."

Kortom, De Kazerij wordt niet gedreven door rendement, maar door kwaliteit. Jan Desmet ziet het als een verhaal op lange termijn. "Dat is het voordeel van een familiale kmo te zijn. Niemand zal mij opjagen. Wij zijn heel trage kaasmakers. Je mag onze Flandrien gerust 'slow cheese' noemen."



Flandrien Kazen zijn wereldtop

Het waren vier verschillende kazen waarmee De Kazerij eind 2016 een prijs in de wacht sleepte op de jaarlijkse World Cheese Awards, in het Spaanse San Sebastian. Goud voor de Flandrien Oud en voor de Flandrien Grand Cru. Beide kazen wonnen ook in de tweede ronde, waarin alle bekroonde kazen nog eens tegenover elkaar werden gejureerd, en kregen de eretitel Super Gold. Daarmee werden ze officieel tot de beste Goudse kazen ter wereld bekroond. En nog was het niet gedaan voor De Kazerij: de Jeunesss Light kreeg zilver in de categorie 'reduced fat' en de roodzuivelkaas Frontieren kreeg een bronzen medaille. "We waren euforisch", zegt Jan Desmet. "In deze wedstrijd nemen 3 300 kazen van over de hele wereld het tegen elkaar op, elk in hun eigen categorie. In 2014, we waren toen pas twee jaar actief, haalden we op dezelfde wedstrijd al goud met onze Flandrien Oud. Ik had nooit gedacht dat we dat zouden herhalen, en zeker niet om met twee van onze Goudse kazen tot de beste ter wereld te horen."

Info

De Kazerij. Vagevuurstraat 25, 8940 Wervik.

056 31 55 93

 www.flandrienkaas.be