

# FLANDRIEN, topkaas uit Wervik

Begin 2013 bracht De Kazerij zijn eerste bol Flandrienkaas op de markt. Een jaar later werd de nieuwe kaas op de World Cheese Awards in Londen verkozen tot 's werelds beste Gouda jonger dan 1 jaar. De schok in Nederland was groot. 'De bekroning gaf onze onderneming een enorme boost, intussen produceren we 1.000 ton Flandrien per jaar', zegt afgevaardigd bestuurder Jan Desmet.

**Terwijl er vroeger meer dan 70 kaasgrootshandelaars waren in ons land, zijn er nu nog zeven over. Waarom kwam de handel onder druk te staan?**

Jean-Pierre Desmet: 'De buurtwinkels verdwenen en de grote retailers kopen hun kazen rechtstreeks van de producenten. Toen mijn zoon Jan in de zaak kwam, drukte ik hem op het hart innovatief te zijn. Maar ik had nooit gedacht dat hij eigen kazen zou gaan maken.'

Jan Desmet: 'In 2003 brachten we Vlas-kaas op de markt, een atypische, ietwat zoetere Goudse kaas. Enkele jaren later volgde Jeuness Light. Het waren onze kazen, wij hadden het recept op punt gezet maar ze werden elders gemaakt. De distributie verliep in eerste instantie via onze eigen grootshandel Triporteur, maar al gauw begonnen we ook via onze concullega's en via de vleesgrootshandel te verdelen. Om een duidelijk onderscheid te

maken met de grootshandel richtten we in 2006 ID Fresh op, een vennootschap voor de marketing, de commercialisering en de distributie van onze eigen merkkazen. En stilaan groeide het idee om zelf een Gouda-kaas te maken.'

**Hoe begint u daaraan?**

Jan Desmet: 'Ik heb gedurende een half jaar in Nederland een opleiding gevolgd in het maken van kaas. Vanaf 2010 zijn we op twee sporen beginnen te werken: het op punt zetten van het recept en het bouwen van de kaasmakerij. We trokken een ervaren topkaasmaker uit Nederland aan en gingen met de steun van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek aan het werk. Na drie jaar testen zaten de smaak van onze kaas en het productieproces helemaal goed. Voor de bouw van de kaasmakerij namen we een zuiveltechnoloog in dienst. Begin 2013 ging onze eerste Flandrienkaas de deur uit.'

**Waarom kan een relatief kleine kaasmakerij het verschil maken?**

Jan Desmet: 'Door de best mogelijke kwaliteit te leveren. In Nederland zijn er nog drie grote Gouda-producenten, jaarlijks goed voor vele miljoenen tonnen kaas. De productie is computergestuurd. Wij hebben een andere manier van produceren, veel kleinschaliger. Onze kaasmaker speelt nog een zeer belangrijke rol, de wrongel wordt bijvoorbeeld nog manueel geroerd. Op kwaliteit willen we niet inboeten, we streven niet naar winstmaximalisatie. We zijn dan ook geen kostprijsleider, dat is niet onze ambitie.'

Jean-Pierre Desmet: 'Specifiek aan de Flandrienkaas is het smeuïge mondgevoel. Bij industriële kaasmakerijen is de structuur van de kaas anders, rubberachtig, omdat dit minder problemen geeft bij de productie. Om diezelfde reden zit er bij hen ook meer zout in, wij doen het met 15 procent minder.'

**Wat heeft het winnen van de World Cheese Awards in 2014 meegebracht?**

Jan Desmet: 'Ons plan was om na vijf jaar 750 ton kaas te maken, na drie jaar zitten we al aan 1.000 ton: jonge van zes weken, gerijpte van zes maanden en oude van één jaar. We hebben al twee extra melktanks geplaatst, ons pekkelbad is met de helft uitgebreid, in de rijpingszaal hebben we twee robots in gebruik genomen voor het draaien en coaten van de kazen. Binnenkort zullen we een tweede productielijn installeren. De Kazerij groeit dus snel. En ook onze grootshandel Triporteur en ID Fresh blijven het goed doen. We hebben in het totaal dertig medewerkers.'

**Is het de bedoeling om nog meer eigen merken op de markt te brengen?**

Jan Desmet: 'Onlangs hebben we de Frontierenkaas gelanceerd, een mimolette met de typische oranje kleur, die we in Vlaanderen en Noord-Frankrijk willen verkopen. Voorlopig zijn er geen plannen om nog een nieuwe kaas aan het gamma toe te voegen, maar dat kan snel veranderen.'

Jean-Pierre Desmet: 'Jan is een echte ondernemer die blijft innoveren. Mijn vader droomde van een eigen kaasmakerij, hij zou trots op hem zijn.'



Interview met Jan en Jean-Pierre Desmet (Triporteur & De Kazerij)



WWW.FLANDRIENKAAS.BE

Artikel verschenen in :  
De Standaard op 17/10/16  
Het Nieuwsblad op 20/10/16  
De Tijd op 21/10/16

DE  
TIJD

dS  
De  
Standaard

Het Nieuwsblad i.s.m. KBC