

**DE  
KAZERIJ**



**Flandrien Kaas haalt twee maal hoogste onderscheiding 'Super Gold'**

### **Vier Belgische kazen bekroond op *World Cheese Awards***

2016 is een absoluut recordjaar voor De Kazerij uit Wervik. Op de *World Cheese Awards* 2016 in San Sebastian heeft de kaasmakerij met liefst vier verschillende kazen een prijs in de wacht gesleept. De 'Flandrien Oud' en 'Flandrien Grand Cru' werden zelfs bekroond met een 'Super Gold'-medaille en zijn nu officieel de beste goudse kazen ter wereld. De 'Flandrien Oud' is een goudse kaas die bijna een jaar heeft gerijpt en de 'Flandrien Grand Cru' heeft 18 maand gerijpt op houten planken. Zaakvoerder Jan Desmet van De Kazerij is opgetogen: "We zijn nog een jonge kaasmakerij en deze erkenning doet dan ook deugd. In drie jaar tijd is de Flandrien Kaas een vaste waarde geworden met een onovertroffen kwaliteit en smaak die ook internationale jury's kan overtuigen. Belgen zijn echte bourgondiërs en kaasliefhebbers. Het is altijd onze uitdaging geweest om een topkaas van eigen bodem aan te bieden."

De Kazerij startte begin 2013 met eigen productie van goudse kazen. Ze produceert kaas op 4 leeftijden : Flandrien Jong, Gerijpt, Oud en Grand Cru. Flandrien Kaas wordt geproduceerd in een ambachtelijke kaasmakerij, die bijzondere aandacht heeft voor kwaliteit. "De productie gebeurt op traditionele wijze en de expertise en de handelingen van de kaasmeester blijven cruciaal om aan het einde een goeie kwaliteitskaas te kunnen waarborgen", legt Jan Desmet uit.

#### **Ultieme internationale bekroning**

De smaak en kwaliteit van Flandrien Kaas wordt ook internationaal geapprecieerd. In 2014 werd de toen pas gelanceerde Flandrien Kaas al eens bekroond op de *World Cheese Awards*. In Londen werd ze uitgeroepen tot beste goudse kaas ter wereld, in de categorie goudse kaas jonger dan 1 jaar.

Op de *World Cheese Awards* 2016 doet de kaasmakerij het nu nog beter. De Flandrien Oud werd uitgeroepen tot winnaar in de categorie 'goudse kaas, jonger dan 1 jaar' en Flandrien Grand Cru behaalde de overwinning in de categorie 'goudse kaas, ouder dan 1 jaar'. Daarbovenop wonnen ze in de tweede ronde, waarin alle be kroonde kazen nog eens tegenover elkaar werden gejureerd, allebei de felbegeerde en uitzonderlijke eretitel 'Super

Gold', waardoor ze officieel tot de absolute wereldtop behoren. Het is trouwens de eerste keer dat een Belgische kaas in het exclusieve lijstje van de 'Super Golds' wordt opgenomen.

### **Alle Wervikse kazen scoren**

En daar blijft het niet bij. Naast de Flandrien Kaas stuurde De Kazerij ook haar Jeunesss Light en Frontieren naar de *World Cheese Awards*. En ook die liepen in de kijker in hun respectievelijke categorie: Jeunesss Light sleepte een zilveren medaille in de wacht en de Frontieren werd met een bronzen medaille bekroond.

Jan Desmet: "Ik kan het bijna niet geloven. Alle kazen die wij maken, zijn in de prijzen gevallen. Als jonge en kleine kaasmakerij zijn we dus bijzonder fier op het resultaat. We hebben de afgelopen jaren fors geïnvesteerd in dit nieuwe avontuur en hebben daarbij ook bijzondere aandacht besteed aan de kwaliteit en de duurzaamheid van al onze inspanningen. We kozen voor ambachtelijk geproduceerde kaas met kwalitatieve melk van landbouwers uit de regio. Dat levert unieke kazen op met veel smaak, die de jury duidelijk hebben kunnen overtuigen."

### **Sterk groeiende kmo**

Intussen is het bijzonder druk in de Wervikse kaasmakerij. "We produceren nu het jaar rond, wat resulteert in ruim 1.000 ton kaas per jaar. Daarvoor hebben we 10 miljoen liter melk nodig", legt Jan Desmet uit. "Onze producten gaan naar gespecialiseerde kaashandelaars en diverse supermarkten. We bekijken ook de mogelijkheden om de Flandrien Kaas internationaal aan te bieden. Daarvoor hebben we de krachten gebundeld met andere ambachtelijke Belgische voedingsproducenten onder het label BeDelicious. Dat levert alvast belangstelling op vanuit enkele Europese landen."