

# Vijf tips van Gebr. Rademaker

De meeste Boerenkaas- en zuivelbereiders kennen het bedrijf wel: Gebr. Rademaker in De Hoef. Bekend van de kruiden, zuurselconcentraten, stremsels, vruchtenmengsels, kaasvormen, kaascoatings en nog veel meer. Gebr. Rademaker staat dicht bij zijn klanten en dient hen ook graag van advies. In dit artikel geeft Henry Rademaker vijf tips waarmee de boerderijzuivelbereider wellicht zijn of haar voordeel kan doen.

HENK TEN HAVE

**G**ebroeders staat voor de broers Joop en Cor Rademaker die het bedrijf lang geleden opgericht hebben. Zij zijn beiden helaas vroegtijdig overleden. Het bedrijf wordt nu al weer bijna 25 jaar gerund door Henry en Marja Rademaker. Dit

doen ze samen met enkele werknemers die al net zo lang bij Gebr. Rademaker werkzaam zijn. Als je het bedrijfspand van Gebr. Rademaker binnenstapt, komt de geur van kruiden je tegemoet. Een medewerker is bezig met het

afwegen en inpakken ervan. Bij de deur staan pakketten met zuivelbenodigdheden klaar om te worden verzonden naar zuivelbereiders in binnen- en buitenland. Er wordt aan het eind van de middag nog hard gewerkt, maar de telefoon gaat wat minder vaak en Henry Rademaker heeft tijd voor een rondgang langs de producten die het familiebedrijf levert. Eerst laat hij het grote assortiment kruiden(melanges) zien (en ruiken), biologische en niet-biologische. Nieuw zijn de piri piri-kruidenmelange, de pesto-mix en de rucola. Vervolgens lopen we langs de zuurselconcentraten, stremsels, coating, paraffine en vruchtenmengsels. Van de laatstgenoemde heeft Gebr. Rademaker zestig soorten: bekende smaken als aardbeien en kersen, maar ook onalledaagse zoals cranberry-appel en lychee-framboos. Alle producten zijn zo natuurlijk mogelijk geproduceerd. "Dat vinden we heel belangrijk. Natuurlijke ingrediënten passen bij zuivel van de boerderij", aldus Henry. Maar het blijft niet bij ingrediënten, Gebr. Rademaker verkoopt onder meer ook kaasvormen, thermometers, laarzen, mutsen en kaasmaakapparatuur.

Gebr. Rademaker wil niet alleen verkopen, maar zijn klanten ook van advies dienen. "We denken graag mee en willen een doorgeefluik zijn van kennis waar ook anderen wat aan kunnen hebben." In dit artikel deelt Henry Rademaker zijn kennis in de vorm van tips.

## Tip 1: Zuursel

Doe het zuursel op tijd bij de melk. Minimaal een half uur vóór het stremsel, zodat het goed aan kan slaan. Het is van groot belang dat de pH snel daalt zodat ongewenste bacteriën minder lang de kans krijgen om zich te vermeerderen. Meten is weten: door de pH regelmatig te controleren met een pH-meter, weet de zuivelaar vrij nauwkeurig of het zuursel goed zijn werk doet en of er eventueel nog zaken in het zuivelproces bijgesteld moeten worden. Als het zuursel niet goed werkt, kan een ander type zuursel (faagalternatief) de oplossing zijn. De werking van het zuursel kan verminderen door bacteriofagen die de activiteit van het zuursel aantasten. Een zuivel-

ruimte die na gebruik grondig gereinigd wordt en dusdanig geventileerd dat de vloeren en wanden goed opdrogen (bacteriën houden niet van schone, droge oppervlaktes) helpt mee bacteriën en eventueel bacteriofagen buiten de deur te houden. Het kaasmaken is al lastig genoeg zonder deze verstoorders van het proces, waarbij het vooral frustrerend is dat ze zo onzichtbaar zijn. Ook belangrijk: bewaar zuursel op de juiste temperatuur.

## Tip 2: Stremsel

Stremsel is er niet alleen voor het laten stremmen van de melk, maar het draagt ook nadrukkelijk bij aan de smaak van de kaas. Het is een van de pijlers van een goede kaas. Gebruik daarom stremsel van een goede kwaliteit. Kalverlebstremsel wordt in Nederland het meest gebruikt, daarnaast levert Gebr. Rademaker ook een goede kwaliteit microbiel stremsel. Dit stremsel heeft een iets hogere stremtemperatuur nodig en ook is het hierbij gewenst om (extra) calciumchloride aan de melk toe te voegen.

## Tip 3: Kruiden

Om een te droge kruidenkaas te voorkomen, is het belangrijk om de kruiden de op de verpakking aangegeven tijd te laten weken. Kruiden die niet lang genoeg geweekt zijn, nemen vocht uit de kaas op, waardoor die droger wordt. Weken bevordert ook het mengen van de kruiden door de wrongel. Gebruik ook voldoende kruiden, zodat uw klanten niet hoeven te raden wat voor kruiden er in de kaas zitten. Echter, alles met mate: men moet eerst de kaas proeven en daarna pas de kruiden. Verder is het van belang om de kruiden droog en goed afgesloten te bewaren, dus niet in de kaasopslag; daar het is niet droog en er heerst een te hoge schimmeldruk.

## Tip 4: Paraffine

Na het aanbrengen van de coating op de kaas en een normale luchtrijping, kunt u ervoor kiezen om als eindstap een paraffine laag op de kaas aan te brengen. Daardoor wordt de kaas 'afgesloten' en is hij langer houdbaar (hij verliest minder snel vocht).

Vooraf bij de productie van ponds- en kilo-kaasjes, die ook vaak in kerstpakketten worden gedaan, is paraffine een handig hulpmiddel; met de bereiding ervan kan dan ruim voor Kerstmis worden begonnen, zodat er een voorraad kan worden aangelegd. Paraffine is net als coating in verschillende kleuren verkrijgbaar. Maar let wel: paraffine vervangt de coating niet.

## Tip 5: Variatie

Durf te variëren met smaken, zowel van kaas als yoghurt, kwark, karnemelk enzovoorts. Houd wel uw standardsmaken aan, maar gooi er eens een 'verrassing van de week' tussendoor, bijvoorbeeld kaas met honingklaver, yoghurt met hazelnootchocolade of karnemelk met limoen-cactus. Hiermee prikkelt u uw klanten om weer wat te komen 'halen'. Ook met het model van de kaas kunt u variëren door bijvoorbeeld cilindrische of broodkaasvormen te gebruiken. Als u dan ook nog een andere kleur kaascoating op de kaas smeert en er een leuk etiket op plakt, moet het oog van uw kaasklant wel op uw kaas vallen. Natuurlijk wordt het overgrote deel van de kazen als ronde Goudsele kazen verkocht. Dit gebeurt in allerlei soorten en maten. De laatste jaren zien we echter dat er naast deze kazen allerlei andere varianten op de markt komen. Er is zeker vraag naar deze 'nieuwelingen'. Het zorgt ervoor dat er een uitgebreid assortiment boerderijzuivel in de kaaswinkel ligt, waar iedereen wat van zijn gading kan vinden.



Gebr. Rademaker levert een groot assortiment kruiden.



FOTO: GEBR. RADEMAKER