

‘We gáán voor de boerenkaas’

Superblij zijn ze met de erkenning Beste Boerenkaasspecialist van 2009. Theo en Willie Wilbrink van De Zuivelhoeve in Veendam genieten zichtbaar van het binnenhalen van de prijs. Hoe hebben ze dat klaargespeeld?

WILMA WOLTERS



Boerenkaas en meer

De boerenkazen in de speciaalzaak van Theo en Willie worden gemaakt door Lies en Wim Verweij uit IJsselstein, Erik Rotteveel uit Rijpwetering, Sjaak en Tonnie Mulder uit Melissant, Ted en Nico Berkhout uit Hoogwoud en kaasboerderij De Gelder in Tijnje. Ook kun je Hollandse kazen, versgebrande noten, buitenlandse kazen en olijven in de winkel vinden.

De verkiezing voor Beste Boerenkaasspecialist wordt elk jaar gehouden. Een jury beoordeelt de uitstraling van de winkel en de service en kennis van het personeel en de eigenaars. In 2009 kunt u voor een stukje boerenkaas het beste terecht bij De Zuivelhoeve-winkel van Theo en Willie Wilbrink in Veendam.

Kaas met emotie

Al direct als je de winkel nadert, is het duidelijk: hier wordt boerenkaas verkocht. Je oog wordt onmiddellijk naar de grote, gele kazen getrokken die midden voor de winkel uitgesteld staan. Maar ook als je wat langer kijkt, zie je overal boerenkaas. Het eerste, maar waarschijnlijk ook het laatste wat je in de winkel ziet, is boerenkaas. En toch zijn Theo en Willie nog niet zo lang met boerenkaas bezig. “Drieënhalf jaar geleden zijn we deze kaaswinkel begonnen en sinds twee jaar richten we ons vooral op boerenkaas.” Theo weet precies te omschrijven waarom hij boerenkaas zo interessant vindt. “Ik noem boerenkaas een traditionele specialiteit met emotie. Iedere boer heeft zijn eigen smaak. In boerenkaas zit veel meer variatie en uitdaging dan in fabriekskaas, het is spannender en smaakt nooit hetzelfde. Je weet soms niet eens hoe lekker een kaas nu weer is.”

Vakmanschap beloond

Ook de prijs zelf, een kaasplank met een gegraveerde glasplaat, pronkt in de winkel tussen de boerenkazen. Het binnenhalen van de prijs is toch wel een soort overwinning voor het echtpaar. Willie weet nog goed hoe spannend ze de verkiezing vond. “Eén van de andere genomineerden hadden we zelf ook hoog staan. Dus het was voor ons wel een verrassing.” Theo vertelt: “Ik denk dat de passie en betrokkenheid hier, samen met de presentatie van de boerenkaas, de doorslag heeft gegeven.” De Wilbrinks zien de prijs als een stukje erkenning voor hun inzet en vakmanschap. Kennis vindt Theo van groot belang. “Hoe meer je weet van een kaas, hoe beter

je verkoopt. En dat is ook het bestaansrecht van kaasspeciaalzaken; wij moeten de meerwaarde die boeren aan hun kazen geven, te gelde maken. Daarom kennen wij de zes boeren waar wij nu boerenkaas van verkopen ook persoonlijk.”

Theo en Willie willen steeds dieper in het sortiment boerenkaas duiken. “Waar je goed in bent, moet je uitbreiden. Wij hebben ook jams, salades en vla verkocht. Maar die deden we al snel weer de deur uit. Naast een ruimer sortiment boerenkaas willen we ook dieper in de buitenlandse kazen duiken.”

Eén lijn in smaak

De Zuivelhoeve in Veendam heeft per week ongeveer 700 klanten, van wie een overgroot deel vaste klant is. Hoe slagen Theo en Willie erin om hun klanten te behouden? “Het is belangrijk om één lijn in de smaak van de kazen te behouden. Als mensen een keer een lekker stukje kaas hebben meegenomen, maar je stelt ze een volgende keer teleur, dan verlies je ze als klant.” “Boerenkaas mag nog meer smaakbekendheid krijgen en daar kunnen we samen aan werken door meer proeverijen te organiseren”, vindt Theo. Zelf weten beiden precies wat ze lekker vinden. Theo: “Een boerenkaas met een zoutkristal, liefst van een jaar oud.” Willie gaat voor de boeren 30+ kaas. “Goed van smaak en toch wat minder vet.”

Uit het juryrapport

De jury kende De Zuivelhoeve het extreem hoge cijfer 9,8 toe (10 is maximaal). Uit het rapport: ‘Het omzetaandeel van boerenkaas binnen Hollandse kaas is met ruim 50 procent ongekend hoog. We tellen ruim dertig soorten, een heel mooi assortiment met veel aandacht voor de bereider. Theo en Willie reizen stad en land af om kennis te maken met hun boeren. Bijna ongelooflijk dat deze voormalige potplantenkweker in zo’n korte tijd zo’n enorme kennis heeft opgebouwd. Echt alles is bekend. Zij weten als enige speciaalzaakondernemers exact hoe boerenkaas beschermd is.’



1 De winkel in Veendam is sfeervol ingericht. Op de voorgrond de kaasplank die bezoekers duidelijk maakt dat ze voor een goed stukje boerenkaas hier prima terechtkunnen.

2 Theo en Willie Wilbrink zijn erg blij met de onderscheiding Beste Boerenkaasspecialist 2009. Zij zien de prijs als erkenning voor hun inzet en vakmanschap.

