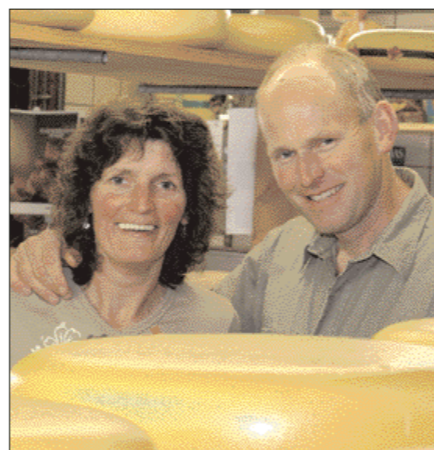


Alles draait om kaas bij Nico en Magdaléne Captein in Zoeterwoude. Tweemaal wonnen ze de Den Besten-trofee voor de beste boerenkaas van Nederland. Het is dé waardering voor een product dat op zoveel punten beïnvloed kan worden door het management van de 80 roodbonten.

Geen enkele passant zal ongemerkt aan de kaasboerderij van Nico (48) en Magdaléne (45) Captein voorbijgaan. De slingers en vlaggen trekken de aandacht naar het opschrift 'Beste boerenkaas van Nederland'. Dit is meer dan een reclamekreet, de familie Captein in Zoeterwoude won het afgelopen jaar voor de tweede maal de Jan den Besten-trofee. 'Dat is werkelijk de bekroning op het werk', stelt Magdaléne. Uitgebreid vertelt ze over de competitie waarbij zeventig boerenkaasmakers hun beste kazen inzenden. Na de eerste technische keuring blijven 15 kazen over die door de consument worden getest. 'Uiteindelijk maakt een vip-jury de keus uit vijf finalisten. Dan speelt het geluk ook een grote rol. Voor mijn gevoel zijn die laatste vijf deelnemers al winnaars, de kwaliteit is dan bewezen.'

Dat de keuringskazen met nog meer aandacht gemaakt worden, ontkent Magdaléne Captein onmiddellijk. 'Ik bedenk niet van tevoren dat ik een keuringskaas ga maken. Op het moment van selecteren snijd ik meestal een "broertje" open. Dan kan ik kijken of een kaas van dezelfde dag er goed uitziet, al geeft dat nog geen garantie. En ik selecteer geen kaas



Magdaléne en Nico Captein: 'Dat Slow Food zich sterk maakt voor onze producten geeft meer afzetmogelijkheden en daarbij een betere prijs'

De beste boerenkaas

Magdaléne Captein: 'Ik bedenk niet van tevoren dat ik een keuringskaas ga maken'

van een dag waarop bijvoorbeeld melkcontrole is uitgevoerd.'

Dagboek voor kaaskwaliteit

De dagen waarop de melkproductie van de tachtig roodbonte melkkoeien is geregistreerd, houdt de familie Captein nauwgezet bij. Het nemen van de melkmonsters geeft een beschadiging door het borrelen van de melk in de melkglassen. 'De kaas gaat werken waardoor gaten in de kaas ontstaan of een afwijkende smaak', legt Nico uit. 'Kazen gemaakt van die melk moeten we jong wegsnijden.'

Niet alleen de melkcontrole, maar alle dagen waarop iets afwijkt van de standaard worden geregistreerd. De weersomstandigheden, veranderingen in het rantsoen, een andere melker en zelfs de dagen waarop de loonwerker mest uitrijdt worden bijgehouden. 'Het is een heel dagboek dat we bijhouden. Het medicijngebruik houden we ook al jaren bij. Wanneer je een koe behandelt met penicilline waarvan gezegd wordt dat het niet via de uier uitscheidt, dan wil dat niet automatisch zeggen dat het geen uitwerking heeft op de bacteriën in de kaas', stelt Nico Captein. Uiteindelijk heeft het dagboek maar één hoofddreden: wanneer

een kaas kwalitatief minder is, moet de oorzaak te achterhalen zijn.

Terwijl Nico en Magdaléne over het zelfkazen vertellen, blijkt eens te meer dat zo iets invloed heeft op de gehele bedrijfsvoering. Voor de veestapel begint dit al bij de stierkeuze waarin de eiwitvererving het belangrijkste selectiecriteria is. Op dit moment staan Stadel, Ferdinand, Red Gold, Daan, Convoy en Lightning op het stierenlijstje.

De laatste melkproductieregistratie beschrijft een rollend jaargemiddelde van 7477 kg melk, 4,31 % vet en 3,62 % eiwit bij een gemiddelde leeftijd van vier jaar een tien maanden. Nico Captein: 'De laatste twee controles waren slecht, doorgaans zitten we met zowel kilo's melk als percentage eiwit hoger. We hebben veel oudmelkte koeien en dat, samen met wat grof gras en weinig eiwit, haalt de productie wel naar beneden. De koeien kunnen wel meer geven, afgelopen winter was de productie heel best.' Veel oudmelkte koeien in de melkput heeft zijn weerslag op de kaasproductie; het stremmen van de melk geeft dan meer problemen. Een te groot aandeel nieuwmelkten heeft een laag eiwit tot gevolg. Het streven van Captein is dan ook een zo gespreid mogelijk afkalpatroon te realise-



Bontje 10 (v. Athene)
Productie: 2.02 305 4,40 3,62 LW 119

kel begroet, toont Nico de plaats waar zijn vrouw en zijn vader Jan Captein (84) dagelijks de kazen maken en keren. Grote houten vaten waar kazen van twintig kilo in gemaakt worden staan onder de persen. 'Hier zitten vaten bij waarvan m'n vader zelfs niet meer weet hoe oud ze zijn', vertelt Nico. In totaal verlaat 45.000 kilogram kaas jaarlijks het bedrijf via huisverkoop, restaurants en de groothandel.

Sinds ruim een jaar maakt ook de wereldwijde organisatie Slow Food zich sterk voor de rauwmelkse boerenkazen. 'Genieten van streekproducten van hoge kwaliteit staat bij deze beweging voorop. Vorig jaar zijn we begonnen met de productie van de eerste dertig kazen voor Slow Food. De voorwaarden verschillen niet veel van onze normale werkwijze, de belangrijkste aanvulling is dat de kazen minimaal één jaar oud moeten zijn. Dat zo'n organisatie zich sterk maakt voor onze producten geeft meer afzetmogelijkheden en daarbij een betere prijs.'

De familie Captein steekt veel tijd en energie in het maken van kaas maar dat levert ook geld op. 'We dragen immers het risico, we bewaren kaas doorgaans lang. Daar hoort een goede vergoeding tegenover te staan. Maar een prijs die een dubbeltje hoger ligt per kg melk dan de prijs van de melk geleverd aan de fabriek, dat halen we doorgaans wel', stelt Nico.

Veehouder zijn zonder zelf kaas te maken is voor Captein haast onvoorstelbaar. 'We hadden laatst onverwacht een paar groepen met koks in opleiding op bezoek. Aan de leerlingen werd gevraagd de kazen te proeven en aan te geven welke wijn er bij een soort kaas past. Dat is iets waar je zelf ook heel veel van leert. Dat is heel erg leuk en zo iets staat niet in verhouding tot een dagje gieren', lacht Nico. 'Natuurlijk geeft kaasmaken een bepaalde druk, maar op een mooie manier. Je begint met gras en maïs in het rantsoen en verkoopt uiteindelijk het eindproduct. Dat is toch anders dan melk leveren aan de fabriek.'

Christel van Raay

ren. Vruchtbaarheidsproblemen onder het vee aan het begin van vorig jaar gooiden echter roet in het eten. 'In dit geval lag het waarschijnlijk aan een energietekort in het rantsoen. Voordat je werkelijk in de gaten hebt dat er problemen zijn, gaat er zoveel tijd overheen en dan moet je het nog zien te herstellen. Al met al heeft het voor een behoorlijke verschuiving in het afkalpatroon gezorgd. Gelukkig heeft het niet al te veel invloed op de productie en kunnen we het eiwit er goed bijhouden', zegt Nico.

Het rantsoen voor de melkkoeien heeft zich inmiddels gestabiliseerd. 's Zomers krijgen de dieren naast onbeperkte wei-

degang tien kilogram product maïs bijgevoerd, terwijl ze in de melkput gemiddeld vier kilogram krachtvoer krijgen. 'Dat is een product dat meer verzadigde vetzuren geeft dan de standaardbrok. Daardoor krijg je een zachtere kaas', legt Nico uit. In de winter voert hij aan het voerhek per koe nog drie kilogram grasbrok bij, een manier om de zachte zuivel van de zomer na te bootsen.

Slow Food

Jaarlijks melkt Captein 600.000 kg quantum vol, waarvan het overgrote deel in de kaasbak verdwijnt. Terwijl Magdaléne de eerste klanten van deze dag in de win-