



De Coöperatieve Stremmel en Kleurselafabriek (CSK) kent een rijke historie. In 1905 werd het bedrijf opgericht door coöperaties van boeren voor de vervaardiging van producten voor de kaasmakerij. Tegenwoordig gaan de stremfels, zuursels en coatings de hele wereld over. Hoewel de omzet uit de boerderijzuivelsector relatief klein is, zou CSK die branche voor geen goud willen missen.

TEKST: GEESJE ROTGERS - FOTO'S: CSK

Boerenkaas is ideale proeftuin

Het waren de Friese zuivelcoöperaties die een dikke eeuw geleden het initiatief namen voor de oprichting van topcoöperatie CSK, maar al snel sloten ook zuivelcoöperaties uit andere delen van het land zich aan. Destijds kenden de landelijke kaasproducenten twee grote problemen: stremmel was geregeld niet beschikbaar en als het er wél was, dan liet de kwaliteit nogal eens te wensen over. De grootschalige samenwerking maakte hier vlot een einde aan. Tegenwoordig voorziet CSK de Nederlandse en een groot deel van de buitenlandse markt van stremmel. “Ongeveer 60 procent van onze omzet komt tegenwoordig uit het buitenland”, zegt accountmanager Harm Abma van CSK. Boerenkaasmakers hebben slechts een klein aandeel in de omzet, de fabrieksmatige kaasindustrie is veruit de grootste afnemer.

Naast stremmel levert CSK melkzuurcultures en kaascoatings in elke gewenste kleur. Een hoogtepunt in de bestaansgeschiedenis vormde het honderdjarige jubileum in 2005. Sindsdien mag de firma de titel ‘koninklijk’ voeren en voegde zij een kroontje toe aan haar beeldmerk. Zo’n onderscheiding wordt alleen toegekend bij een honderdjarige onberispelijke staat van dienst. En bij minimaal honderd medewerkers. Na het aannemen van enkele nieuwe mensen, werden die honderd medewerkers toentertijd nipt gehaald. Nu, vijf jaar later, werken er zo’n 150 mensen bij het bedrijf, waarvan zo’n vijftig vanuit de buitenlandse vestigingen. De omzet van CSK bedroeg in 2010 ruim 40 miljoen euro.

Stremmel

Tot ongeveer twintig jaar geleden was er maar één soort stremmel, het traditionele stremmel op basis van de enzymen chymosine en pepsine, dat gewonnen wordt uit de magen van nuchtere kalveren. Sinds de jaren tachtig is het microbieel coagulant (vegetarisch stremmel) in opmars. Abma spreekt liever niet van stremmel, dat woord is voorbehouden aan het traditionele product. Met name de kaasindustrie maakt meer en meer gebruik van het coagulant. Een belangrijk voordeel is de kostprijs. Aanvankelijk was het bezwaar tegen microbieel stremmel de smaak van de kaas op latere leeftijd. Dankzij de continue kwaliteitsverbetering speelt dat nog nauwelijks een rol. In Boerenkaas wordt uitsluitend het traditionele stremmel gebruikt. Boerenkaas is een traditioneel product en alleen kaas die is bereid met ‘echt’ stremmel mag de naam

Boerenkaas dragen. Ook voor andere authentieke kazen geldt geregeld het voorschrift dat stremmel gebruikt moet worden, zoals voor feta, Parmenzaanse kaas en verschillende Franse kaassoorten. Ook bij kazen die lang moeten rijpen, heeft stremmel de voorkeur boven coagulant. Kaasmakers hebben het idee dat de smaak zich dan net iets beter ontwikkelt.

Opvallend op de productenlijst van CSK is stremmel van halal kwaliteit. “De markt vraagt daar naar”, aldus Abma. “Een verschil met het ‘gewone’ stremmel is er feitelijk niet, afgezien van de certificering.” Vrijwel alle stremmel die voor de Nederlandse kaasproductie wordt gebruikt, komt uit de productie-unit van CSK in Leeuwarden. De winning van het enzym en de zuivering van het product kosten in totaal drie maanden. Het is een tijdrovend productieproces. Ook de microbiele coagulant wordt in eigen huis geproduceerd. De derde variant stremmel betreft het FPC, in de volksmond ook wel GMO-stremmel genoemd. Dit is gemaakt op basis van genetisch gemodificeerde bacteriën. Technisch expert Daan Wagter van CSK: “Wij vinden dat GMO niet thuishoort in traditionele zuivel zoals de Boerenkaas en verkopen dit dus niet. Voor zover bekend, wordt deze stremmelsoort in Nederland niet gebruikt.

Zuursel

Aanvankelijk richtte het NIZO (Nederlands Instituut voor Zuivel Onderzoek) zich op de ontwikkeling en vervaardiging van melkzuurcultures voor het aanzuren van de melk. Zo’n dertig jaar geleden werden die activiteiten overgedaan aan CSK. Het bedrijf heeft inmiddels zo’n honderd cultures beschikbaar voor de zuivelbereiding. “Verder hebben wij zo’n duizend cultures in onderzoek en ontwikkeling in ons laboratorium”, vertelt Wagter. CSK struint de hele wereld af op zoek naar nieuwe, bijzondere cultures. “Wij kopen overal in de wereld zuivelproducten, vooral bij lokale zuivelbedrijfjes. Vervolgens kijken wij in ons laboratorium welke melkzuurbacteriën zij gebruiken en of wij daarmee iets zouden kunnen in onze producten.” Soms worden er hele bijzondere exemplaren aangetroffen, met veel toekomstmogelijkheden. Het zijn met name de zuursels die de kaas zijn karakter geven. Zo bepalen deze voor een belangrijk deel het uiterlijk van de kaas: grote of kleine, veel, weinig of geen ogen. Ze geven de kaas smaak, van uitgesproken zoet tot bitter en van zuur tot zwavelachtig. Ook de textuur wordt beïnvloed door het zuursel.



1 Foto boven: Een assortiment zuivel gemaakt met producten van CSK.

2 Foto links: Technisch specialist Daan Wagter snijdt de kaas aan voor onderzoek.

“De onderscheidende smaak zoek je in het zuursel en niet in het stremmel”, aldus Wagter. Lang niet alle zuursels in het R&D-laboratorium zullen het levenslicht zien. Alleen de beste halen uiteindelijk de markt. In 2010 kwamen er bijvoorbeeld vier nieuwe zuursels bij voor fetakaas, vier voor kwark en twee voor mozzarella. Ook in 2011 verwacht CSK enige nieuwe zuursels te introduceren.

Kleursel

Hier is weinig nieuws onder de zon, afgezien van het feit dat de markt steeds kleiner wordt. De natuurlijke oranjegele kleurstof wordt al decennialang gewonnen uit een Afrikaanse bes en toegepast om de bleke winterkazen op kleur te brengen. Eén druppeltje per 100 liter melk is voldoende.

Boerenkaas als proeftuin

Hoewel de omzet van CSK uit de boerderijzuivelsector relatief klein is, zou het bedrijf deze markt voor geen goud willen missen. Abma: “De boerenmarkt past uitstekend bij onze positionering; met name de boerderijzuivelaars zijn bereid om samen met ons zuursels te ontwikkelen en uit te testen. Zij zijn innovatief, hebben lef en willen graag iets nieuws proberen. Bovendien kunnen wij met hen snel werken en hoeven we geen jaren te wachten om praktijkervaring op te doen. Boerenkaas is voor ons een hele mooie proeftuin. Ook komen vanuit de Boerenkaasmakers geregeld verzoeken voor de ontwikkeling van nieuwe cultures om de kaas een speciale smaak te geven. In deze branche vinden de vernieuwingen plaats!”