

Wilde Weide-kaas toen en nu



Op drie kaasboerderijen in het Groene Hart wordt Wilde Weide-kaas gemaakt. Maria Inckmann en Kees van Gaalen waren in 1997 de eersten die met deze biologische kaas begonnen. Hoe kijken zij terug op de beginjaren en hoe gaat het nu met de kaas?

HENK TEN HAVE

Wilde Weide-kaas is ontstaan uit de Veenweidekaas: met de bereiding van dit eerste echte streekproduct van het Groene Hart werd in 1994 begonnen door de boeren en boerinnen van tien bedrijven. Zij richtten een coöperatie op. Een van de uitgangspunten van de Veenweidekaas was dat boeren met deze kaas konden 'overleven', vertelt Maria Inckmann van biologische kaasboerderij Noorderlicht in Noordeloos. Daarom werd besloten om de kaas – alleen die van eerste kwaliteit – direct te verkopen, zonder tussenhandel, aan onder meer kaasspecialisten en restaurants. Ook een supermarktketen ging de Veenweidekaas afnemen. En er werd alleen kaas gemaakt naar wat men aan verkoop verwachtte. Maria: "Alle leeftijden boden we aan. De kaas ging in opslag bij Anker in Woerden. De rijping volgden we samen met Anker." De tien bedrijven kregen voor de Veenweidekaas dezelfde prijs uitbetaald door de coöperatie.

De boeren en boerinnen leverden extra inspanningen voor de Veenweidekaas, bijvoorbeeld op het gebied van weidevogelbescherming en landschap- en natuurbeheer. Daarmee konden ze de hogere prijs van de kaas rechtvaardigen richting de klanten. Ondanks het enthousiasme en de inzet van de tien deelnemende bedrijven, liep de afzet van de kaas minder goed dan verwacht. Met name de afzet via de supermarktketen liet te wensen over. De coöperatie is in 1999 opgeheven.

Biologisch

Maria Inckmann en Kees van Gaalen besloten al in 1996 om het over een andere boeg te gooien: ze stapten over op de biologische bedrijfsvoering en gingen biologische Veenweidekaas maken. Maar marketingtechnisch en om verwarring te voorkomen was het beter om een nieuwe naam en een nieuw etiket te gaan gebruiken: het werd een jaar later Wilde Weide-kaas. "Samen met Sjaak

Hoogendoorn en Ellen Brouwer – zij maakten vier jaar Wilde Weide-kaas totdat ze naar Waterland verhuisden – bedachten we de naam en maakten we het nieuwe etiket", vertelt Maria. Daarop kwam onder meer de afbeelding van een Blaarkop, het koeienras dat sinds jaar en dag op de boerderij van de familie Van Gaalen rondloopt. "De Blaarkop is ideaal voor kaas maken door de gunstige vet-eiwitverhouding in de melk."

Met de nieuwe naam en uitstraling van de kaas moest er wel nieuwe afzet worden gezocht. "Op een beurs in Frankfurt kwamen we onder andere in contact met Nederlandse kaashandelaren. Nu gaat nog steeds een deel van onze kaas naar Zuid-Duitsland." Andere afzetkanalen zijn een biologische groothandel, diverse winkels in de omgeving, de Groene Hart Coöperatie en de winkel in de boerderij in Alphen aan den Rijn waar de familie Van Gaalen tot vier jaar geleden boerde. Vanwege stadsuitbreiding werd het bedrijf verplaatst naar Noordeloos. Daar werd een nieuwe boerderij gebouwd onder architectuur. Ongeveer een derde van de melk van de tachtig koeien gaat in de kaas, het overige deel gaat naar Eko Holland Melk op Maat.

Nieuwe bereiders

Op het moment dat Sjaak Hoogendoorn en Ellen Brouwer verhuisden, kwamen Jan en Roos van Schie van kaasboerderij De Eenzaamheid in Warmond, waar ook Veenweidekaas werd gemaakt, erbij als makers van Wilde Weide-kaas. Zij konden klanten van Sjaak en Ellen overnemen. Jan van Schie: "In 2000 zijn we omgeschakeld naar biologisch en in 2001 begonnen we met het maken van de kaas. Wilde Weide-kaas had toen al een goede naam en we konden voldoende afzet vinden. De kaas leveren we aan onder andere de groothandels Remijn en Zijerveld en via deze bedrijven is hij ook te koop in Duitsland en zelfs Amerika." Ook gaat de kaas mee met een groentepakketdienst en is hij

verkrijgbaar bij de kaasspecialzaak l'Amuse van Betty en Martin Koster.

Jan en Roos van Schie melken vijftig koeien en maken jaarlijks zo'n 18 ton kaas. Sinds de herfst van vorig jaar is er een derde producent van Wilde Weide-kaas: de familie Van Leeuwen van kaasboerderij De Vierhuizen in Zoeterwoude. Ook dit bedrijf was in de jaren negentig betrokken bij het in de markt zetten van de Veenweidekaas en is na 1999 als enige de kaas blijven produceren. Op 1 oktober 2011 werd De Vierhuizen officieel biologisch en vanaf die dag wordt er Wilde Weide-kaas gemaakt van ruim tweederde van de melk die de circa veertig koeien produceren. "We hebben goed nagedacht over het merk waaronder we kaas op de markt wilden brengen", vertelt Lidia van Leeuwen. "Uiteindelijk kozen we voor Wilde Weide-kaas vanwege de goede naam die de kaas heeft." De afzet verloopt voorspoedig. "Zelf hebben we tot nu toe weinig initiatieven hoeven te nemen voor de afzet. Veel nieuwe kanalen die ons al kenden, zoals de Groene Hart Marktwagen, de Groene Hart Coöperatie en restaurants, vroegen zelf of ze onze kaas konden afnemen. De vraag is momenteel groter dan wij kunnen leveren. De omzet in onze eigen winkel is nagenoeg verdubbeld sinds we omgeschakeld zijn."

Vertrouwen

De drie bereiders van Wilde Weide-kaas hebben ieder hun eigen opslag en eigen afnemers en bepalen zelf de verkoopprijzen. Wel verwijzen ze afnemers naar elkaar door bij te weinig kaas.

Volgens Maria is er nog wel ruimte voor meer bereiders van Wilde Weide-kaas. "Die nemen toch hun eigen klanten mee. Maar we zijn niet naar nieuwe producenten op zoek. We zijn nu met z'n drieën en dat heb ik altijd gewild. Ik ben ook blij dat we elkaar nog kennen uit de tijd van de Veenweidekaas. Er is veel onderling vertrouwen." 🐄