

Koeien, Kaas en Kunst

Met de moderne versie van de oude koeiennaam 'Drieka', 3K, promoot Kaasboerderij Weenink in Lieveelde haar Boerenkaas. 3K staat voor driemaal K: Koeien, Kaas en Kunst. De kunst is zelfs doorgevoerd in de nieuwe geautomatiseerde kaasmakerij.

JUDITH WANINGE

Het staat groot geschreven op de nieuwe kaasmakerij: 3K. Het is de merknaam van de Boerenkaas en boerderijzuivel die de familie Weenink met veel plezier maakt van de melk van de 70 melkkoeien. De kaas en zuivel worden verkocht in de eigen Landwinkel, maar ook tijdens excursies, feestjes en andere activiteiten op het bedrijf. De derde K van kunst is een uit de hand gelopen hobby van Peter en Lidy Weenink: tijdens een vakantie in Oostenrijk kwamen zij in aanraking met werk van kunstenaar Friedensreich Hundertwasser. Hij kenmerkt zich door het gebruik van harde kleuren en het ontbreken van rechte lijnen. Dat inspireerde Peter om de muren van de nieuwe kaasmakerij en zuivelruimte voor een deel eigenhandig op een creatieve manier te betegelen. De belangstelling voor een mooi en interessant interieur blijkt ook uit het hergebruik van de oude kaasplanken in de winkel en de wisselende expositie van schilderijen in het 'proeflokaal' waar de feestjes plaatsvinden.

Nieuwbouw kaasmakerij

Peter vindt het vooral leuk om verschillende takken op het bedrijf te hebben. Maar het is wel een voorwaarde dat elke tak zichzelf kan bedruipen. Zoon Johannes, die op termijn het bedrijf wil overnemen en nu het management van de melkkoeien doet en de technische kennis van de kaasmakerij heeft, vertelt dat hij van jongs af aan al belangstelling heeft voor het bedrijf. Vooral de afwisseling in het werk maakt het voor hem interessant om ermee verder te gaan. Met de nieuwbouw van de kaasmakerij en zuivelruimte is een eerste stap gezet in de groei van het bedrijf. De oude ruimtes

waren sinds 1980 in het achterste gedeelte van de boerderij gevestigd en dringend aan renovatie toe. Nu is er een compleet nieuwe 'schuur' gebouwd met een capaciteit voor het verwerken van een miljoen kilogram melk en ruimte voor opslag van ongeveer 6.500 kazen van 12 kilo.

Arbeidsbesparing

Jaarlijks wordt er ongeveer 5 ton melk verwerkt tot zuivel, de overige melk gaat naar de zuivelfabriek. De melk voor de Boerenkaas stroomt automatisch via de doorstroompasteur (capaciteit 4.000 liter per uur), die de melk opwarmt van 3 à 4 graden tot 29 graden Celsius, naar de gesloten kaasbak. Daarin wordt de wrongel bereid. De gesloten kaasbak heeft een capaciteit van 3.500 liter. Vanuit de kaasbak stroomt de wrongel in de automatische draineerbak die ingesteld staat voor het automatisch uitsnijden van blokken wrongel van 12 kilo. Dit betekent een hele arbeidsbesparing ten opzichte van het gebruik van de kaastobbe. Met de komst van de nieuwe kaasmakerij kan het werk dat voorheen in zes dagen werd gedaan, nu in vier dagen gedaan worden. De familie Weenink maakt vooral 12 kilo-kazen, van jong tot heel oude. Daarnaast worden er zo'n vijftien soorten kruidenkaas gemaakt. De keuze voor apparatuur van leverancier C. van 't Riet heeft Weenink vooral gemaakt omdat hij de begeleiding heel belangrijk vindt. Johannes geeft aan dat het instellen van de draineerbak in het begin wel even wennen was. Het aantal luchtgaten in de kaas was bij de eerste kazen niet helemaal in verhouding. Door een goede begeleiding is dit snel bijgesteld. Ook worden de kazen iets dikker, wat het voor de consument iets

minder makkelijk maakt om met een kaasschaaf plakjes te snijden.

Afzet zuivel

90 procent van de 5 ton melk wordt verwerkt tot Boerenkaas. Maar de familie Weening heeft er bewust voor gekozen om ook te investeren in de verwerking van melk tot zure zuivel, zodat ze dat ook kunnen blijven aanbieden in de winkel. De melk voor de zure zuivel gaat via de doorstroompasteur naar de aparte zuivelruimte, waar voornamelijk boter en karnemelk wordt gemaakt, maar ook yoghurt, kwark en hangop. De doelgroep van Kaasboerderij Weenink bestaat voornamelijk uit consumenten binnen een straal van 30 kilometer om het bedrijf en voor een klein deel uit toeristen. De klanten willen graag een zachte smeuge kaas. Jonge kaas moet echt smaken naar jonge kaas en niet te pittig zijn, zoals veel andere boerenkazen smaken, vertelt een enthousiaste Peter die steeds weer op zoek gaat naar nieuwe activiteiten die te maken hebben met de kaasboerderij. Zoals zomers een maandelijkse streekmarkt en jaarlijks een grote boerenmarkt. In de huidige 150 vierkante meter grote Landwinkel leveren de wekelijkse zuivelpakketten en kerstpakketten een groot deel van de omzet op. Om verder aan de groeiende vraag van de 3K-boerenzuivel te voldoen is er nog de wens om de ligboxenstal, die gebouwd is in 1976, te vernieuwen. ➡



- 1 Een deel van de vernieuwde Landwinkel.
- 2 Johannes en een stagiaire bezig in de kaasmakerij.
- 3 De nieuwe ruimte voor de bereiding van zure zuivel met kunst aan de muur.