

‘Rauwmelkse kaas is uniek’

Nederlandse Goudse Boerenkaas is een uniek product. Dat zegt Marjolein Kooistra, presidiumcoördinator van Boeren Goudse Oplegkaas en lid van de Ark van de Smaak-commissie van Slow Food Nederland. Ze roept zowel kaasmakers als handelaren als detailhandel op om zich hard te blijven maken voor de rauwmelkse kaas.

HENK TEN HAVE



Marjolein Kooistra met Carlo Petrini, de president van Slow Food, in het Italiaanse Bra, 2011.

Marjolein Kooistra is sinds 2003 als vrijwilliger actief voor Slow Food. “Het werk voor Slow Food is eigenlijk allemaal communicatie en dat ligt in het verlengde van mijn werk als communicatieadviseur en persvoorlichter aan de Erasmus Universiteit Rotterdam.”

Slow Food is een wereldwijde organisatie die vindt dat mensen moeten kunnen blijven kiezen voor voedsel dat nog op ambachtelijke wijze wordt geproduceerd door kleinschalige producenten. De uitgangspunten van Slow Food zijn ‘good, clean & fair’ oftewel ‘lekker, puur & eerlijk’. Marjolein: “We zetten ons in voor smaakvolle producten die op een pure, ambachtelijke manier worden bereid. Met ‘eerlijk’ bedoelen we een eerlijke prijs voor zowel de producent als de consument. Lokale productie en behoud van biodiversiteit vinden we ook heel belangrijk.”

Hoe zet Slow Food Nederland zich in voor ambachtelijk geproduceerd voedsel?

“Als Slow Food organiseren we activiteiten, zoals markten, proeverijen en excursies, waar mensen kunnen kennismaken met ambachtelijke voedselproducten. We laten mensen de smaken van de producten ervaren en proberen ze bewust te maken van wat ze eten, welke voedselkeuzes ze maken. Uiteindelijk proberen we te bereiken dat ze vaker kiezen voor de producten van kleinschalige producenten, waardoor die hun bedrijven in stand kunnen houden.

De activiteiten worden meestal georganiseerd door de lokale afdelingen van Slow Food, de convivia: Nederland telt er twintig met in totaal zo’n drieduizend leden. Slow Food organiseert ook landelijke activiteiten, zoals de Nederlandse versie van de Terra Madre met een symposium, workshops en een grote markt. Dit jaar vindt de Terra Madre eind augustus plaats in Amsterdam.

Ook nemen we de producten voor promotie mee naar Slow Food-activiteiten in het buitenland. Afgelopen najaar waren we nog op de Terra Madre en Salone del Gusto in Italië.”

Wat is de Ark van de Smaak precies?

“De Ark van de Smaak is een van de projecten van Slow Food. Voor de producten en dieren in de Ark van de Smaak gelden aparte criteria. Voor de Nederlandse producten en dieren geldt dat die hier van oorsprong worden geteeld of bereid of voorkomen. De Ark van de Smaak bevat wereldwijd zo’n duizend producten en dieren, waaronder dertien uit Nederland, zoals Limburgse stroop, Amsterdamse-ossesworst, Sintjansrogge en het Lakenvelder rund. En ook de Texelse schapenkaas, Boeren Leidse kaas met Sleutels, Leidse boter en karnemelk én Boeren Goudse Oplegkaas.”

Hoe ben jij in aanraking gekomen met de Boeren Goudse Oplegkaas?

“Ik ben geboren en getogen in Vlist, een dorp met zo’n 500 inwoners in de buurt van Gouda. Fabriekskaas vond ik al nooit lekker en daarom haalden we kaas bij boeren in de buurt. Ook toen ik naar Rotterdam was verhuisd, bleef ik kaas halen in Vlist. Ik merkte dat veel Boerenkaasmakers stopten, en omdat ik Boerenkaas zo belangrijk vind, wilde ik daar iets mee doen. In 2003 ben ik bij Slow Food begonnen met het oprichten van een presidium voor Boeren-Goudse Oplegkaas.”

Een presidium bestaat uit één of meerdere lokale producenten van een authentiek streekproduct dat door Slow Food is aangemerkt als cultureel erfgoed en drager van biodiversiteit. Meestal gaat het om producten die ook zijn opgenomen in de Ark van de Smaak.

Boeren Goudse Oplegkaas was het eerste Nederlandse presidium; inmiddels zijn er acht presidia in Nederland.

Hoe heb je producenten van Boeren Goudse Oplegkaas gevonden?

“Ik kwam in contact met Jaap Huisman, voormalig directeur van De Producent in Gouda. Die kende Slow Food ook en wilde graag meewerken. We hebben onder meer een oproep geplaatst in De Zelfkazer en begonnen met drie kaasboerderijen. Nu zijn er nog twee bedrijven waar Boeren Goudse

Oplegkaas wordt gemaakt: de familie Captein in Zoeterwoude en de familie Van der Poel in Rijpwetering. Voor de productie gelden speciale eisen. Zo moeten er houten kaasvaten en linnen doeken worden gebruikt. De kazen van 20 kilogram moeten minimaal 20 maanden rijpen. Een deel van de kazen gaat trouwens nog steeds naar De Producent.”

Slow Food focust zich nu op de Boeren Goudse Oplegkaas. Profiteert de andere Boerenkaas daar ook van?

“Jazeker. De Boeren Goudse Oplegkaas fungeert als een uithangbord en staat symbool voor het hele rauwmelkse-kaasgebeuren.”

Waarom vindt Slow Food het gebruik van rauwe melk zo belangrijk?

“Kaas maken van melk die is verwarmd tot maximaal 40 graden Celsius, zoals we in Nederland doen, is zó uniek. In het buitenland wordt ook kaas van rauwe melk gemaakt, maar daar wordt vaak de wrongel nog wel verwarmd tot bijvoorbeeld 50-55 graden. Bij Nederlandse GTS-Boerenkaas gebeurt dat niet. Daardoor is onze kaas heel bijzonder. Rauwe melk geeft een diepere smaak aan de kaas. Slow Food vindt een goede, authentieke smaak heel belangrijk; we willen smaakvervlakking tegengaan. Daarnaast vraagt rauwmelkse kaas om een unieke manier van kaas maken, om vakmanschap. Ik wil kaasmakers, handelaren en detailhandel dan ook oproepen om de echte rauwmelkse kaas niet verloren te laten gaan.”

➔ Meer informatie over Slow Food en Boeren Goudse Oplegkaas vindt u op: www.slowfood.nl
www.slowfoodfoundation.com
www.boerengoudseoplegkaas.nl