

Kaas met goesting

Kaasmakerij Karditsel in het Belgische Lummen maakt nog geen jaar kaas en heeft al een uniek kaasje op de markt gebracht. Zachte geitenkaas Corneel is gemaakt met volledig plantaardig stremsel. We kunnen kaasmaker Giedo de Snijder bestempelen als ware kaasmeester.

WILMA WOLTERS

Giedo de Snijder (61) maakt al zo'n dertig jaar kaas. Altijd waren dat authentieke geitenkazen. Na een periode van acht jaar waarin De Snijder relatieve rust ervoer, maar waarin hij veel kaasreizen ondernam, ook naar het buitenland, waarin hij tijd had om na te denken en vooral ook om zijn eigen gamma aan kazen te bedenken, vond hij in Lummen biologi-

sche geitenboerderij 't Goerenhof van de boeren Koen Vanroye en Pieter Coopmans. Op die plek startte hij op 10 maart 2015, samen met zijn vrouw Magda en de twee boeren, Karditsel: een kaasmakerij waar rauwmelkse, ambachtelijke, zachte, biologische geitenkaas met een natuurlijke korstflora wordt gemaakt.



Kaas als familie

'Florence heeft spierwit haar, is vrij mollig en zacht van inborst. Als een echte kloek vormt zij de absolute spil van het huishouden.' Op deze manier omschrijft De Snijder de kaas Florence, de drager van Karditsel. Alle kaasjes hebben oude Vlaamse namen gekregen als Florence, Maurice en Cyriel. De kaasjes worden omschreven als personen, met werkelijke karaktereigenschappen en neergezet als een familie. "Wij willen dat mensen een emotionele binding krijgen met onze kaasjes. Daarom communiceren wij met gevoel en passie, waarbij we getuigen van zorg en aandacht van gras- en melkwinning tot smakelijke kaas."

Al in het eerste jaar van het bestaan van de kaasmakerij kwam Karditsel met iets nieuws op de markt. En niet alleen iets nieuws, maar een heuse innovatie. De Snijder maakt een kaasje met natuurlijk en volledig plantaardig stremsel. Dit stremsel komt uit de werkzame bestanddelen van de kardoentplant, een distelachtige. "We gebruiken voor die kaas dus geen dierlijk stremsel en ook geen microbiel stremsel. En dat maakt hem uniek." Met dit idee won De Snijder een innovatieaward voor de land- en tuinbouw van de provincie Limburg (België). Zelf ziet hij ook een kans om zich met deze kaas te onderscheiden. "In België en ook in Nederland roept men om vernieuwing. En dan niet het zoveelste nieuwe kruid toegevoegd aan Goudse kaas, maar echt iets nieuws. Bovendien is dit plantaardig stremsel ethisch verantwoord en duurzaam geproduceerd. Het voldoet aan een groeiende vraag naar eerlijk en begrijpelijk voedsel." De kaas werd gedoopt tot Corneel. Die wordt beschreven als 'een vegetariër pur sang, een echte herbivoor. Zeevaarder in hart en nieren en als vrijbuiters van geen kleintje vervaard. Waar hij dat zuiders bloed heeft opgescharreld, mag Joost weten. Corneel is voor iedereen een buitenbeentje. Florence en Maurice doen er om begrijpelijke redenen liever het zwijgen toe. Elke familie heeft wel zo haar geheimen.'

Op den duur

In 2015 heeft Karditsel 12,5 ton kaas verkocht. In 2016 wordt dat gemakkelijk 25 ton, denkt De Snijder. Hij kan meer kaasjes kwijt dan hij op het moment maakt en er komen meer geiten aan de melk. 't Goerenhof melkt 150 geiten, komend jaar worden dat er ongeveer 225. De boerderij wordt bewust kleinschalig gehouden. "Met maximaal 300 geiten blijven wij in staat onze geiten indivi-

dueel te kennen", aldus boer Vanroye. De Snijder denkt dat de kaasmakerij met dat aantal geiten financieel ook voldoende zal kunnen draaien.

De grootste afzet vindt Karditsel bij kaas-specialzaken en natuurvoedingswinkels op de Belgische en Nederlandse markt. De Snijder kiest bewust voor de kleinere afzetkanalen. "Onze kaasjes komen in ieder geval niet in grote supermarkten te liggen. Dan zouden we de kwaliteit van onze kaas bagatelliseren."

Idealiter zullen de boeren de kaasmakerij over een aantal jaren overnemen. "Als alles goed op de rit is, zowel de kaasmakerij als de boerderij, wil ik minder werken. Of stoppen. Dan moet Karditsel er staan, en ik heb er alle vertrouwen in dat dat kan."

Passie ofwel goesting

De Snijder merkt dat Karditsel stiltejes aan een begrip wordt. Binnen een jaar dus al. "Mensen komen vanzelf naar ons toe. De persoonlijkheid die we onze kazen geven, de emotionele verbinding die we eraan proberen te geven, dat werkt. Het verhaal klopt, en dat hoor ik van mensen terug." Het is ook die waardering van klanten die De Snijder de meeste voldoening geeft. "Ik ben niet de jongste meer, werk zeven dagen in de week en kies er bewust voor om ook via de sociale media te communiceren over Karditsel. Dat kost tijd, maar ik wil dat Karditsel in de herinnering van de klanten blijft. Dat is een groot deel van het succes. Het enthousiasme van klanten maakt me dan blij." Onlangs is De Snijder gevraagd om met een van zijn kaasjes langs te komen in het kookprogramma Dagelijkse kost van kok Jeroen Meus. "Dat is een hit in België. Aankopers wachten met bestellingen plaatsen totdat hij op tv is geweest", weet De Snijder. Wie met De Snijder praat, en zijn producten kent, weet dat je met een ware kaasmeester te maken hebt. Zijn kennis is groot, zijn passie zowaar nog groter. In Vlaanderen bestaat daarvoor een mooi woord: goesting. "Ik heb de passie om te blijven optimaliseren, ik werk met liefde aan verbetering van de kwaliteit van de kazen en dat doe ik continu en ook als men zegt dat een kaas goed is. Ik verwerk geen melk, ik maak kaas met goesting."

Het programma 'Dagelijkse kost' met daarin Giedo de Snijder is te zien op maandag 15 februari om kwart over zes op EEN.



1 Florence is de drager van Karditsel en is het minst uitgesproken van smaak.

2 Een meesterstukje is Corneel, een kaasje dat deels nog vloeibaar is en gemaakt met plantaardig stremsel.

3 De geiten die voor de melk zorgen zijn van verschillende rassen. Enkele zijn of worden met uitserven bedreigd.

