

Pasta maken als derde tak

De familie Keuper uit Hengevelde (Twente) maakt al bijna veertig jaar zelf zuivelproducten. Maar met hun spelpasta hebben ze ook een erkend streekproduct in het assortiment. “Een ontzettend mooi product, maar moeilijk om in de markt te zetten. Zolang het niet ten koste gaat van de kaas, gaan we er mooi mee door.”

TEKST: MARTIN DE VRIES – FOTO'S: ALEX J. DE HAAN

Kaas en zuivelproducten vormen de motor van het bedrijf van de familie Keuper. “Het verzuivelen heeft mijn vader zichzelf aangeleerd”, vertelt Jan Keuper. “Precies op het moment dat mijn broer

Geert en ik van school kwamen, was hij met een melkcursus begonnen. Toen bleek dat we inkomen konden halen uit het maken van eigen producten, is een installatie gekocht om kaas te maken.”

Tegenwoordig wordt een kwart van de melk van de 65 tot 70 koeien, die gemiddeld 600.000 tot 700.000 liter per jaar produceren, op de eigen boerderij verwerkt. Daarvan gaat weer de helft naar de productie van kaas. “Veel mensen uit de omgeving kopen al jaren producten in ons winkeltje. We hebben in die veertig jaar wel wat opgebouwd”, zegt Keuper. Vanwege het volume van de kaasvaten zijn het vooral de Goudse kazen van 12 kilo die worden verkocht. Het assortiment biedt verschillende soorten smaken als olijf, tomaat, komijn en andere kruidenmengelingen. “Aan onze kazen zit veel smaak. Jong is bij ons niet vier weken, maar zes weken. Dat proef je en de mensen komen daarvoor terug.”

Onderscheiden

De werkweek van het echtpaar staat volledig in het teken van verzuivelen. Toch zijn het niet de kaas, yoghurt, vla, kwark of boter die de laatste tijd veel aandacht krijgen. Keuper is namelijk ook ‘pastaboer’. Het maken van de Italiaanse specialiteit is een jaar of vijftien geleden op het pad van de Tukkers gekomen. Een groep Twentse ondernemers met streekproducten bezocht Zuid-Duitsland. Idee achter de excursie was de regionale bedrijven inspireren voor de verkoop van streekproducten aan winkels en distributeurs. “We bezochten bakkers, slaggers, telers en een ondernemer die zelf pasta maakte. De manier waarop dat werd gepresenteerd sprak mij aan. Wij leverden altijd zuivelproducten aan kleine zelfstandigen. Langzaam maar zeker werd deze doelgroep steeds kleiner doordat deze mensen geen opvolgers hadden en stopten met hun zaken. Met name de verpakkingsmachine voor de vloeibare zuivel stond daarom steeds vaker stil. Van de grote zuivelinpakmachine is toen afscheid genomen. De ontstane ruimte in ons productielokaal wilden we graag benutten. Daar konden wij wel pasta maken.” Pasta is echt wat anders, merkt Keuper op. “Het is iets waarmee je je kunt onderscheiden. Bovendien is het een houdbaar product dat steeds meer wordt gegeten. In onze ogen een product dat een mooie aanvulling op ons bestaande assortiment kon zijn.” Keuper erkent dat de introductie van pasta op het

bedrijf en in de regio een sprong in het diepe was. Er moest flink geïnvesteerd worden in allerlei machines. “En er was niemand in Nederland die kon wat wij op commerciële basis graag wilden. We moesten zelf voor vrijwel alles zelf het wiel uitvinden. Toch waren we aangestoken door het enthousiasme van de Duitse ondernemer.”

Spelt van eigen land

De basis van de pasta van Keuper, spelt, komt van eigen land. De pasta is een erkend streekproduct uit Twente. Het graan wordt bij Molen De Leeuw in Lettele gemalen. De kunst van goede pastadeeg maken is volgens Keuper de lucht er zo goed mogelijk uitkneden. Meel, eieren en water gaan in de deegmachine. Met vochtmeters wordt in de gaten gehouden hoeveel vocht er tijdens het droogproces in het product zit. “Uiteindelijk moet de pasta in het zakje over twee jaar ook nog goed zijn”, motiveert Keuper. Als het deeg goed gekneet is, gaat het in de pastamachine. Met een matrijs worden er verschillende soorten en vormen pasta gemaakt: boogjes, spiraaltjes, spaghetti, noem maar op. De pasta wordt vervolgens in de droogkast onder een temperatuur van 35 graden gezet.

Een dag in de week besteedt Keuper aan het maken van pasta. Het product ligt in de eigen boerderijwinkel en is daarnaast te koop op de streekmarkt in Delden en in speciaalzaken. “Ik stelde mezelf vooraf tot doel de pasta op termijn in elke provincie te verkopen. Dat doel is nog niet gehaald. Bovendien is het runnen van de boerderij, met het maken van kaas en zuivel nog steeds de hoofdactiviteit. Het pasta maken is dus een derde tak. Wij ervaren nu dat je niet drie bazen kunt bedienen. Pasta is toch een nichemarkt. Dat is op zichzelf niet erg, we hoeven er niet van te bestaan. Toch moet het product wel bestaansrecht hebben.” Na vier jaar pasta maken, hebben Jan en Betsie Keuper zich wel afgevraagd wat ze ermee zouden doen. “Zolang het niet ten koste gaat van de kaas en de zuivel, gaan we er mee door.”



- 1 Betsie Keuper in het eigen winkeltje.
- 2 De kaas- en zuivelapparatuur.
- 3 Jan Keuper bij de droogkast voor de pasta.

