

Kaasbunker Vlieland was een gok



Nils Koster stopte met zijn baan als muzikleraar om kaas te gaan maken. En dat op Vlieland, het enige bewoonde Waddeneiland zonder melkvee. “Je zult maar de uitvinder zijn van een toeristisch streekproduct op een eiland.”

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



Verscholen in de duinen, tussen de bomen rondom de vuurtoren, staat een klein huisje. Het scheelde een paar maanden of het oude filtergebouwtje van waterwinbedrijf Vitens was gesloopt. Maar het liep anders: in de bunker onder het gebouwtje liggen nu kazen te rijpen. De luchtvochtigheid en constante temperatuur blijken ideaal voor de opslag. Vier jaar geleden begon Nils Koster met de Vlielandse Kaasbunker. Sinds twee jaar is hij gestopt als muzikleraar van Vlieland om zich helemaal te storten op het kaas maken, het geven van workshops en proeverijen en de verkoop van het streekproduct. “Ik heb geen tijd meer om te werken”, lacht de Vlielandse.

Rust in de kop

Zo'n 5.000 kilo Vlielandse kaas wordt er jaarlijks verkocht. Aan de bezoekers van de kaasbunker, maar ook via speciaalzaken, de webshop en aan lokale horeca. “Uiteraard met respect voor het voedsel, maar eigenlijk ben ik maar een beetje aan het aanklooien”, vertelt Koster. Met aanklooien bedoelt hij experimenteren. Het vak kaasmaker heeft hij zichzelf aangeleerd. Begonnen met een pannetje op het gasfornuis. “Als muzikleraar op een eiland heb je een ontzettend veelzijdige baan. Ik was eigenlijk de muzikschool van Vlieland. Af en toe moet je dan wat anders doen. Rust in de kop krijgen. Ik sta graag in de keuken. Het proces van fermenteren werkte voor mij enorm rustgevend. Zo ging ik een eigen kaas te maken. Met een starterssetje en wat pakken melk van de plaatselijke supermarkt ben ik begonnen.” Met het toevoegen van kruiden experimenteerde Koster ook wat met de smaak. “En met zeewier, echt een product van het eiland.” Toen Koster op een kerstmarkt op het eiland binnen tien minuten veertig kleine kaasjes verkocht, besloot hij om professioneel kaas te gaan maken. De wegen van kaasmaker Jan Craens van Kaaslust in Veenhuizen en Nils Koster kruisten elkaar op dat moment. Beiden waren starter en er ontstond een samenwerking. Koster mocht bij Kaaslust kaas produceren en die in het pakhuis laten rijpen. “Het ging steeds beter. Ook bij Kaas-

lust. Maar een eigen plekje op Vlieland zou ideaal zijn. Brainstormend kwamen de bunkers als idee voorbij. De eilanden staan er namelijk vol mee.”

Eén belletje met Vitens

Koster had snel beet bij waterwinbedrijf Vitens. Het filterhuis boven een bunker was acht jaar geleden buiten bedrijf gesteld. Met de toenmalig burgemeester Ella Schadd werd overeenstemming bereikt, mits er maar een educatief karakter aan werd gekoppeld. “Eén belletje met Vitens heeft van alles in gang gezet. Een echt idee had ik niet. Eigenlijk was het ook wel een gok, maar vanwege de temperatuur en luchtvochtigheid had ik er wel vertrouwen in.” Een of twee keer per twee weken gaat de Vlielandse naar Oosterwolde om kazen te maken. Afhankelijk van de vraag gebruikt hij de tobbe van 1.300 of 4.000 liter. Iedere dag maakt hij een rondje door de bunker om de kazen te keren en schoon te maken. De bestellingen voor de horeca maakt hij klaar en de kazen die via de webshop zijn besteld gaan de deur uit. Naast de proeverijen en op gezette tijden verzorgt hij eenmaal per week een workshop kaas maken. “Eigenlijk laat ik de mensen melk schiften in een pannetje. Dat vindt men al fascinerend en is een aanleiding om het gesprek aan te gaan.” Koster heeft samenwerking gezocht met de plaatselijke VVV waar men zich kan inschrijven voor de proeverijen en workshops. Zelf gaat hij door met experimenteren; hij maakt ook een blauwschimmelkaas. Voor het prikken van de schimmelkaas heeft een kennis een rvs pers gemaakt naar het voorbeeld van de Franse persen.

De melk voor de kazen komt op dit moment voor het grootste deel van Fleckvieh van een biologisch bedrijf in Bakkeveen en een zorgboerderij in Pieterburen. “Als er ooit iemand komt die weet hoe je met melkvee een fatsoenlijk product van de schrale duingronden op Vlieland kan halen, dan ben ik de eerste die melk afneemt. Wie weet krijgt Staatsbosbeheer, die alle gronden in bezit heeft, nog eens de geest.” ➡



- 1 De pers voor de blauwschimmelkaas.
- 2 Kaas ligt te rijpen in de bunker.
- 3 Bezoekers kunnen onder andere kaas proeven.

