

Sfeer maken rond om kaas



In het Friese Tijnje is in maart een nieuwe boerderijwinkel opengegaan. Kaasboerin Hendrika de Jong heeft haar winkel drie keer zo groot gemaakt en de kaasmakerij en opslag flink uitgebreid. "Dit pand staat er vooral om sfeer te creëren bij onze Riperkrite Tsiis."

WILMA WOLTERS



Het gesnater van eenden, ganzen en andere watervogels is op een windiger ochtend in mei duidelijk hoorbaar in natuurgebied De Deelen. Hier, op de akkers tussen de petgaten in het laagveen, trekken de 140 koeien van Kaas-Kijk-boerderij De Deelen zich daar niets van aan en eten er lustig op los. Een fietser trapt dapper tegen de wind in en vlaggen wapperen om het hardst, maar binnen in de boerderijwinkel is het aangenaam. Hier zwaait Hendrika de Jong de scepter. "Met deze vernieuwde winkel en de skybox erboven, met zicht op de kaasmakerij en de opslag, willen we ons meer richten op het laten zien van wat er hier gemaakt wordt."

De Riperkrite Tsiis-sfeer

Kaasboerderij De Deelen staat bekend om haar Riperkrite Tsiis, een kaas met selderij, bieslook en knoflook. "Die merknaam hebben we geregistreerd en die kaas is het wiel van dit bedrijf", vertelt Hendrika. Om het verhaal achter deze en de andere veertien soorten Boerenkazen die in Tijnje gemaakt worden aan de consument te vertellen, is er een uitgebreide boerderijwinkel en kun je de koeien in zowel de stal als de wei bekijken. Hendrika straalt als ze vertelt: "We willen sfeer maken rondom onze Riperkrite. Als je in de supermarkt die kaas koopt en je bent hier ooit eens geweest, dan heb je iets emotioneels met die kaas. En als je dan eens een andere kaas wilt proberen, kies je er niet een van Frico, maar eentje die hier ook gemaakt is." Bezoekers krijgen daarom de mogelijkheid om overal op het bedrijf te kijken. Ze mogen zelfs via het koepad het land in lopen. En als ze goed opletten ontmoeten ze daar niet alleen koeien, maar hebben ze ook de kans om kennis te maken met gakkende kolganzen en schichtige reeën. Ook in de winkel draait het om sfeer. De houten toonbank springt direct in het oog en modern behang wordt afgewisseld met onbewerkte of witgeschilderde kasten. Verder staan er heel veel manden. Manden van rotan, zeegras of riet, in de vorm van een koekenpan, schaal of dienblad. "Ik schat dat 35 tot 40 procent van de mensen hier

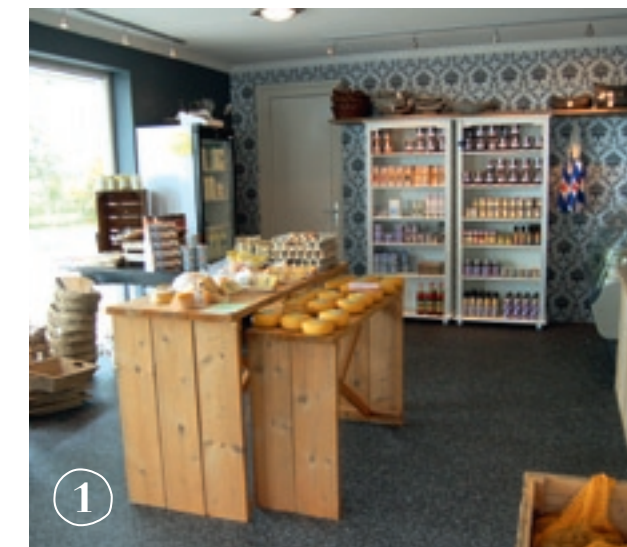
voor een leuk cadeau komt. Dan maken we veel gebruik van deze manden."

Arbeidsbesparing

In de kaasmakerij let Hendrika erg op arbeidsbesparing. "Ik wil dat een partij kaas zo min mogelijk door de hand gaat." Zo werkt ze in de opslag niet met vaste stellingen langs de wand, maar met verrijdbare boxen. Dat werkt makkelijker als een bestelling moet worden klaargezet. Ook zijn de plankjes van de boxen kleiner en dus makkelijker schoon te maken. "Op mijn verlanglijstje staat nog een machine voor het wasen van die plankjes." Hendrika bespaart ook arbeid door de kazen onder de pers niet te keren. "Om de 260 kaasjes die we per keer maken te keren, zijn we met twee vrouwen drie kwartier bezig. Dat weegt niet op tegen het wegsnijden van een iets dikker laagje." Ook worden de kaasvaten en andere materialen niet afgewassen. "We gooien alles in de week en spuiten het de volgende dag af." Ook bijzonder aan Kaas-Kijk-boerderij De Deelen is dat het om twee aparte bedrijven gaat. De koeien zijn de taak van Sietse, de man van Hendrika, en Hendrika heeft met de kaasmakerij haar eigen onderneming. "Ik koop de melk van Sietse. Nu het twee bedrijven zijn, kunnen we precies zien wat het kaasmaken oplevert." De kazen levert Hendrika aan dertig verschillende afnemers. Met deze afnemers heeft Hendrika geen contracten. "Ik heb alleen contacten", lacht ze. "Ik maak mondelinge afspraken met ze. Die zijn heel simpel, maar duidelijk. Zo neem ik kaas die ze niet verkopen of die er niet goed uitziet, weer mee terug en dan breng ik zo snel mogelijk nieuwe." Onder die dertig bedrijven en handelaren zitten ook supermarkten Poiesz, Super de Boer en Albert Heijn, die elk weer aan hun verschillende vestigingen leveren. "Onze kazen komt je tegen op markten, kaasboerderijen en in supermarkten in heel Noord-Nederland. En zo hoort het ook", aldus Hendrika. 🍷

Kruidenkazen

Naast Riperkrite maakt Hendrika vooral kruidenkazen. "Gewone kaas kan de fabriek ook wel produceren, wij willen echt iets anders maken waar wel grote vraag naar is", aldus de ondernemer. Zo kun je in Tijnje terecht voor kaas met brânnetel, krûdnagel of Frolykje (olijven). Het zijn geen onbekende smaken, maar Hendrika geeft ze vaak wel een Friese naam, een eigen sticker en etiket.



1

1 De moderne boerderijwinkel herbergt veel verschillende producten, zowel eetbaar als niet-eetbaar.

2 Hendrika de Jong heeft in het afgelopen jaar 45.000 kilokaasjes gemaakt, in totaal maakt zij met haar medewerkers per jaar ongeveer 85.000 kg kaas. Riperkrite Tsiis is hun grote bekende.



2