

Zachte schapenkaas uit Amsterdam

In Ransdorp, vlak bij Amsterdam, staat het biologische melkschapebedrijf Dikhoeve van Willem en Geertje Kuiper. Sinds 2003 verwerken zij een deel van de schapenmelk tot de zachte witschimmelkaas Skeapsrond. Daarnaast maken ze witte saladekaas en yoghurt.

HENK TEN HAVE

Willem en Geertje en hun zoon Alex begonnen in 2003 met de productie van Skeapsrond. Ruim een jaar eerder benaderden zij een zuivelconsulent voor een recept voor een nieuwe schapenkaas. “Dat recept hebben wij voor 80 procent veranderd”, vertelt Willem. “De kaas was eerst te stevig, we wilden hem zachter hebben. Door het recept aan te passen werd het resultaat steeds beter.” De Kuipers kiezen ervoor om de melk voor Skeapsrond te pasteuriseren. “Wij pasteuriseren de melk omdat het maken van een zachte kaasvoort zeer kwetsbaar is doordat de kaas bij een hoge, dus ideale temperatuur voor bacteriën, moet verzuren. De kaas wordt niet oud, dus het voordeel van smaak is ook nihil.”

De familie Kuiper gebruikt een mengsel van een langzame en een snelle schimmelcultuur: de langzame voor het mooi dichtgroeien en de snelle om de kaas vlot af te dekken tegen ongewenste schimmels. De schimmelcultuur heeft invloed op de smaak van de kaas. Volgens Willem en Geertje is Skeapsrond zacht van smaak. “Als hij de acht weken rijping nadert, wordt hij pittiger”, aldus Geertje.

Naam dekt de lading

De naam Skeapsrond hebben de Kuipers zelf bedacht. Uit de naam moest duidelijk blijken dat het een Nederlands product is. Daarnaast moest het een naam zijn die de lading dekt. “Als je het kaasje pakt, moet je

weten wat erin zit”, aldus Willem. Vandaar dat het Skeapsrond werd: het oud-Waterlandse ‘Skeap’ verwijst naar schape en ‘rond’ naar de vorm van het kaasje. Een reclamebureau ontwikkelde het logo.

Afzet

Na vijf jaar produceren begint de afzet van de witschimmelkaas goed te lopen. In 2003 keken veel mensen nog vreemd aan tegen schapenkaas. Vooral schimmelkaas van Nederlandse makelij was onbekend. “Maar mensen waren wel nieuwsgierig”, zegt Geertje. “En je probeert, laat mensen proeven en van het een komt het ander.” De eerste kaasjes gingen naar Duitsland. Wat later werden de Kuipers benaderd door de Stichting Groene Hoed die zorgde voor afzet naar winkels en restaurants. Door mond-tot-mondreclame kreeg Skeapsrond steeds meer bekendheid. Momenteel wordt de kaas vooral geleverd aan winkels en restaurants in en rond Amsterdam. De levering loopt via groothandel De Kweker, maar ook rechtstreeks

Nieuwe producten

Nu de afzet goed op gang komt, denken Willem en Geertje na over nieuwe producten. Ze hebben enkele ideeën, maar nog geen concrete. Wel is begonnen met de bouw van een huis voor Alex naast de schapestal. Aan het huis wordt ook een nieuwe productieruimte gebouwd en een educatieve ruimte voor bezoekers. ➔

Dikhoeve



Willem (56) en Geertje (58) Kuiper en hun zoon Alex (30) hebben in Ransdorp, drie kilometer ten noorden van Amsterdam, een biologisch melkschapebedrijf met vijfhonderd schapen. De dieren produceren gemiddeld 500 à 600 liter melk per jaar. Een deel van de melk (13.000 kg in 2008) wordt op het eigen bedrijf verwerkt tot Skeapsrond-kaasjes van 150 en 400 gram, witte saladekaas en yoghurt. De rest van de melk (150.000 kg in 2008) leveren de Kuipers aan de kaasfabriek. Eenmaal per week, meestal op maandag, verwerken ze 300 liter melk tot kaas en yoghurt. De afzet loopt via de groothandel De Kweker en rechtstreeks.

