

# Traditioneel gerijpt

Een internationaal kaashandelshuis dat zijn Boerenkazen nog in een origineel kaaspakhuis laat rijpen. In deze 'snelle' tijd lijkt het bijna onmogelijk. Toch bestaat het. Zijerveld in Bodegraven heeft zo'n kaaspakhuis in bezit en wil het niet meer kwijt.

WILMA WOLTERS

**Z**ijerveld, tot voor kort nog Zijerveld & Veldhuijzen, is een grote speler op de kaasmarkt, ook binnen Boerenkaas, zegt commercieel manager Verkoop Bernhard Veldhuijzen, terwijl hij trots over de houten vloer van het kaaspakhuis loopt. De stellingen met kaasplanken liggen vol met goudgele Boerenkazen. "Dit is een origineel kaaspakhuis dat we ook nu nog volop gebruiken voor Boerenkaas. En dat zullen we blijven doen." Hij pakt voorzichtig een kaas van de planken en noemt het woord dat het eerst bij hem opkomt als hij aan Boerenkaas denkt: authentiek. "En daar past geen moderne techniek bij. Daar stel je je handwerk bij voor." Heel bewust dus kiest Zijerveld ervoor de Boerenkazen hier te laten rijpen. "De luijes staan 's nachts open voor de koele lucht en alle kazen worden handmatig gedraaid." Henk Anker en zijn kleinzoon verzorgen dit. "De heer Anker is een icoon binnen de Boerenkaas, hij weet er zóveel van", vertelt Veldhuijzen. Anker bezoekt ook de boeren, bespreekt met hen de receptuur en hij weet hoe lang de kazen moeten liggen om optimaal op smaak te komen. Elke week komen ongeveer 45 kaasboeren zo'n veertig tot honderd van hun kazen bij het pakhuis lossen. "Die kleinere volumes geven ook wel de charme aan de Boerenkaas", vindt Veldhuijzen. Het pakhuis dateert uit begin 1900, maar het voldoet wel aan alle eisen van deze tijd.

## Boerenkaas belangrijk

Boerenkaas is niet het enige waar Zijerveld in handelt. Het is een van de drie pijlers van het bedrijf. Want Zijerveld koopt ook kaas van alle Hollandse kaasfabrieken en haalt kazen uit het buitenland. "Maar met

Boerenkaas kunnen wij wel maximaal ons specialisme benadrukken en bewijzen", geeft de manager het belang van Boerenkaas aan. "Wij willen namelijk de complexiteit van de kaasketens proberen te beheersen en daarom ontwikkelen wij voor een afzetkanaal zoals een supermarktorganisatie of het kaasspecialzakenkanaal specifieke marketingconcepten en labels." Het beste voorbeeld is de website [www.mijnboerenkaas.nl](http://www.mijnboerenkaas.nl) die Zijerveld in het leven riep. "Daar hoeven de boeren

helemaal niets aan te doen, terwijl we toch een groot commercieel probleem bij hen weghalen." Op de website kan elke consument die een stuk Boerenkaas koopt dat op de planken in het originele kaaspakhuis van Zijerveld heeft gelegen, de boerderij opzoeken waar die kaas is gemaakt. "Het pakhuis geeft de juiste sfeer en wat zeker zo belangrijk is, de juiste natuurlijke rijpingscondities voor Boerenkaas. Dus we doen het nooit weg", benadrukt Veldhuijzen nogmaals. ☺

