

Landgoedkaas *steeds geliefder*



Landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd in Beesd trekt jaarlijks zo'n 250.000 bezoekers. Die komen er wandelen, fietsen, eten of voor de evenementen. Op het landgoed worden ook delicatessen gemaakt, zoals jams, chutneys, sauzen, sappen én kaas: alle biologisch en van de oogst van het landgoed. De landgoedproducten zijn inmiddels zo geliefd dat uitbreiding van de productie niet lang meer op zich laat wachten.

HENK TEN HAVE



Het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd in de Betuwe is bij velen bekend als prachtig wandel- en fietsgebied. Vooral in het voorjaar, als de appelbomen aan de Appeldijk langs de rivier de Linge in bloei staan, trekt het landgoed veel dagjesmensen. Maar het landgoed staat ook bekend om de biologische delicatessen die er worden geproduceerd: jams, chutneys, curds, sauzen, sappen én kaas. Jasper Willemstein is manager van de productieafdeling waar in totaal zestien mensen werkzaam zijn. "Onze producten zijn te koop in de Landgoedwinkel, kaasspecialzaken, delicatessenwinkels, natuurvoedingswinkels op markten en bij een aantal boerderijwinkels", vertelt Willemstein.

36 monumenten

Heerlijkheid Mariënwaerd is een particulier landgoed van 900 hectare. Sinds 1734 wordt het beheerd door de familie Van Verschuer. In 1982 kwam de leiding in handen van Frans baron van Verschuer. Hij maakte van het landgoed een commerciële onderneming. "Dat was nodig om het landgoed in stand te kunnen houden. Alleen al het onderhoud van de 36 monumenten op het landgoed kost veel geld. Als we niet commercieel waren gaan ondernemen, hadden we land moeten verkopen. Gelukkig is dat niet nodig geweest", vertelt de baron. Het landgoed realiseert nu een omzet van 10 miljoen euro en biedt werk aan 150 mensen.

Tien jaar geleden werd op het landgoed begonnen met kaas maken. De melk is afkomstig van het eigen melkveebedrijf met zo'n tweehonderd melkkoeien en een melkquotum van 1,7 miljoen kilogram. Er werken drie mensen. In 2000 werd omgeschakeld naar de biologische bedrijfsvoering. Bij de boerderij is 100 hectare grasland en op 80 hectare wordt krachtvoer, zoals graan, geteeld voor de koeien.

De melk wordt elke dag met een trekker en tankwagen naar de kaasmakerij gebracht. Zes dagen per week wordt er kaas gemaakt. "We maken naturel- en kruidenkazen van 4,5 kilo en naturelkazen van 12 kilo", vertelt Willemstein. "De Landwinkel fungeert als een soort factoryoutlet. Via groothandels, zoals Sligro, De Kweker en Kroon, gaat de kaas naar kaasspecialzaken, delicatessenwinkels, natuurvoedingswinkels, markthandelaren en een aantal boerderijwinkels. Ongeveer de helft van de kaas wordt via een paar Duitse groothandels in Duitsland afgezet."

De kaas raakte in Duitsland bekend nadat de baron een presentatie had mogen geven over het landgoed en de producten die eruit voortkomen aan de leden van het Europees Parlement in Straatsburg. "Dat onze producten over de grenzen heengaan, is het mooiste

resultaat dat we tot nu toe hebben bereikt", aldus baron Van Verschuer.

Mooi verhaal

De kaas draagt de naam Heerlijke Landgoed Kaas. De naturelkaas is verkrijgbaar in vier soorten met de speciale namen Jonker, Even Gelegen, Mooi Gelegen en Oude Adel. Ook sommige kruidenkazen hebben bijzondere benamingen, zoals Il Barone (met groene olijven, gedroogde tomaat en paprika, basilicum en knoflook) en Aphrodite (zwarte olijven, oregano, paprika en zwarte peper). De Heerlijke Landgoed Kaas wordt niet van rauwe melk gemaakt. "We hebben wel een test gedaan met rauwe melk en de kwaliteit van de kaas was wisselend. Maar er lag veel druk op de kaasproductie toen we in 1994 ineens alle melk zelf gingen verkazen. We konden ons niet veroorloven dat de kaas niet van de allerhoogste kwaliteit zou zijn", aldus de baron. Daarnaast maakt het pasteuriseren de export eenvoudiger. Om zich te kunnen onderscheiden heeft de kaas het label 'rauwmelks' ook niet nodig. Willemstein: "De kaas onderscheidt zich door de goede smaak en doordat hij op een landgoed is gemaakt. Dat laatste is een mooi verhaal om aan de kaas mee te geven, bijvoorbeeld in winkels waar we proeverijen houden in combinatie met onze sauzen en chutneys."

Uitbreiding

Er is veel vraag naar de kaas van Heerlijkheid Mariënwaerd. De familie Van Verschuer heeft daarom flinke uitbreidingsplannen: de bouw van een tweede melkveebedrijf in 2015 als het melkquotum verdwijnt en het verhogen van de kaasproductie. Daarnaast is het de bedoeling dat er een hotel op het landgoed komt.

De exploitatie van het landgoed trekt boeren en andere landgoedeigenaren die ook een tweede of derde tak willen beginnen. "Die steken graag iets op van hoe wij onze onderneming runnen", aldus de baron. ➔

Shopper, eten, slapen

Naast de landbouw met melkvee, vleesvee, akkerbouw en fruitteelt en de bereiding van vijftig verschillende producten, bevindt zich op het landgoed een Landgoedwinkel, brasserie en pannenkoekenhuis. Ook zijn er zeven feest- en vergaderlocaties en kan er nu al overnacht worden in een monumentale boerderij met bed and breakfast en in het Buitenlevenhuisje. Naast 300 hectare bos en natuur wordt een deel van het landgoed verpacht aan andere boeren.



1 De brasserie, het pannenkoekenhuis en de Landgoedwinkel.

2 Jasper Willemstein controleert een kaas in de kaasopslag.

