



Terwijl het in Nederland nu winter is, is in Nieuw-Zeeland de zomer begonnen. Miel Meyer maakt Goudse kaas in Nieuw-Zeeland. Hij emigreerde in 1984 met zijn familie naar dit land in de Grote Oceaan. Miel won al verschillende prijzen met zijn kaas.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: MEYER GOUDA CHEESE

**M**iel Meyer (30) is geboren op familieboerderij De Hooiberg in Bladel. Toen hij 9 maanden oud was emigreerde hij met zijn familie van Nederland naar Nieuw-Zeeland, waar zijn ouders een kaasboerderij begonnen. Inmiddels geeft Miel leiding aan de kaasmakerij. Zijn broer Geert, die twaalf jaar in Nederland woonde en kort geleden met zijn Nederlandse vriendin terugkeerde naar Nieuw-Zeeland, helpt Miel met het kaas maken.

#### Waar in Nieuw-Zeeland wonen jullie precies?

“Onze boerderij ligt ten westen van de stad Hamilton in de regio Waikato op het Noorder-eiland. Hamilton is een van de grotere steden van Nieuw-Zeeland (ruim 148.000

inwoners, red.). Waikato is het belangrijkste melkveegebied van Nieuw-Zeeland. Wij denken dat het misschien wel de beste plek ter wereld is om melk te produceren. De grond en het klimaat zijn perfect. De zomers zijn niet te warm en de winters niet te koud: de temperatuur daalt meestal niet onder -2 graden Celsius. Onze koeien grazen het jaar rond en worden minimaal bijgevoerd. In de weides groeit een mix van grassen, klaver en kruiden die er van oorsprong voorkomen. Wij geloven dat het de melk een speciale smaak geeft waar we fantastische kaas van kunnen maken.”

**Wanneer ben je met kaas maken begonnen?**  
“Als kind hielp ik mijn ouders al mee als dat nodig was. Toen ik zeven was maakte

ik met mijn zus Fieke een aantal Goudse babykaasjes. Ik kan me dat goed herinneren, omdat we met kaas uit dezelfde batch de zilveren medaille wonnen op de nationale kaaskampioenschappen van Nieuw-Zeeland. Na jaren meehelpen begrepen we hoe de wrongel zich ontwikkelt en hoe het eindproduct kaas is te beïnvloeden met de traditionele kaasbereidingstechnieken. We hebben nooit een pH-meter gebruikt of andere technologische meethulpmiddelen, behalve een thermometer. Het meest hebben we geleerd door de wrongel te voelen en te proeven tijdens de kaasbereiding. En nog steeds leren we elke dag wat bij. We maken traditionele Goudse kaas, nog op dezelfde manier als mijn vader dat leerde in Nederland.

#### Waar komt de melk voor jullie kaas vandaan?

“We hebben onze eigen boerderij met vierhonderd melkkoeien, met name Holstein-Friesians. De boerderij wordt gerund door mijn zus Fieke en haar man, waardoor mijn broer en ik ons kunnen concentreren op het kaas maken. Maar het is geweldig om te kunnen overleggen met de boer over de melkkwaliteit- en veranderingen. Dat gebeurt niet veel in Nieuw-Zeeland. De koeien worden gehouden zoals het hoort: in de wei. Ook voor de koeien is het klimaat hier uitstekend: niet te warm en niet te koud. In de winter worden ze wat extra bijgevoerd om hun conditie op peil te houden. Tweemaal per dag komen ze naar de stal om te worden gemolken. Via een pijpleiding stroomt de melk rechtstreeks van de melkstal naar de kaasmakerij. Van september tot begin maart maken we op drie dagen per week kaas uit 5.000 liter melk per keer. Per jaar produceren we zo'n 35 ton kaas.”

#### Jullie pasteuriseren de melk voor kaasbereiding. Waarom?

“Tot voor kort was pasteuriseren in Nieuw-Zeeland verplicht. Nu is het toegestaan om harde en halfharde kaas te maken uit onpasteuriseerde melk, maar je moet bewijzen dat die kaas net zo veilig is als kaas uit gepasteuriseerde melk. Ik denk dat de wetgeving zo streng is omdat Nieuw-Zeeland de grootste exporteur van melkproducten is en de overheid deze markt wil 'beschermen'. Maar er is hier vraag naar rauwmelkse kaas en langzamerhand zullen we ook die kaas gaan maken.”

#### Wie kopen jullie kaas?

Toen we hier begonnen met kaas maken, is mijn moeder een kaaswinkel begonnen in Hamilton ([www.goudacheese.co.nz](http://www.goudacheese.co.nz)). Inmiddels is die winkel overgenomen door Nederlandse vrienden. Tegenwoordig zijn de meeste van onze klanten kleine 'Nederlandse' winkels, speciaalzaken en supermarkten. In Nieuw-Zeeland wonen veel

Nederlandse immigranten, dus het is een goede plek om Goudse kaas te maken. De Nederlanders zeggen vaak: 'Het herinnert me aan Holland'.

De afgelopen jaren hebben we goede resultaten behaald op de nationale kaaskampioenschappen. Supermarkten bellen me vrijwel dagelijks om kaas te bestellen. Sinds kort zitten we ook op Facebook en Twitter, en dat is een geweldige manier om in contact te komen met klanten.”

#### Is kaas een populair product in Nieuw-Zeeland? En andere zuivelproducten, zoals yoghurt, karnemelk, boter ...?

“Nieuw-Zeelanders houden van kaas en andere zuivelproducten, maar niet zoveel als Nederlanders. Vacuüm verpakte blokken Cheddar-kaas zijn het populairst, maar sinds begin jaren negentig zijn Nieuw-Zeelanders ook andere kaassoorten meer gaan waarderen, zoals blauwaderkaas, camembert en brie en een aantal lokale soorten. En het is interessant om te zien dat ook Goudse kaas een speciaalzaak is bij de 'kiwi's'.”

#### Jullie vallen regelmatig met jullie kaas in de prijzen. Hoe komt dat?

“In Nieuw-Zeeland wordt jaarlijks de NZ Champions of Cheese Awards georganiseerd, waaraan alle Nieuw-Zeelandse kazen mee kunnen doen. In 2011 werd ik uitgeroepen tot Kaasmaker van het jaar en in 2012 én 2013 won onze oude Vintage Gouda de Supreme Award. Voor het eerst ging deze prijs twee keer op rij naar dezelfde kaas. Laten we hopen dat we de prijs in 2014 nogmaals winnen.

We denken dat we zo goed scoren met onze kaas door de constante aanvoer van kwaliteitsmelk en onze ervaring met kaas maken. Kwaliteit is het belangrijkste in de kaasbusiness en dat is waarom veel mensen onze kaas zo lekker vinden.”

[www.meyer-cheese.co.nz](http://www.meyer-cheese.co.nz)

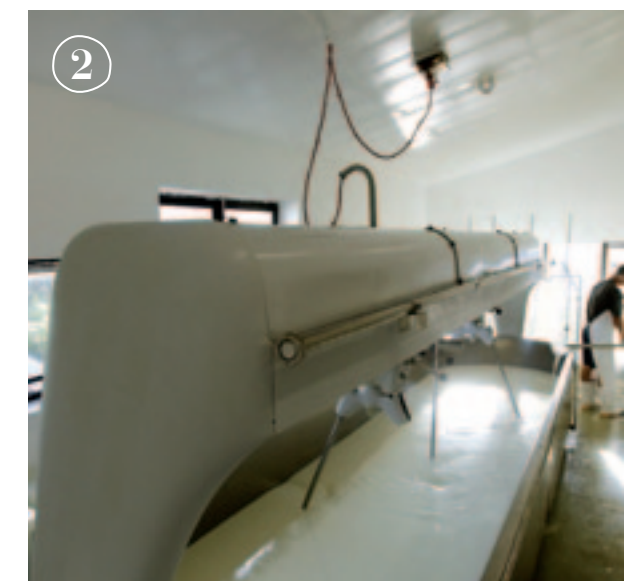


1

1 Miel Meyer boort een van zijn kazen aan.

2 De kaasmakerij van de familie Meyer.

3 De familie Meyer noemt haar jonge kaas 'Amsterdammer'.



2



3

# Succes met 'Gouda' in Nieuw-Zeeland