



1



2

- 1 De winkel van Kaasmakerij Catharinadal.
- 2 Een aantal kaasjes uit het enorme assortiment.
- 3 In de vitrine liggen vele soorten zelfgemaakte kaas en zuivel.



3

Op de plek in het Vlaamse Achel waar eeuwen geleden een klooster stond, heeft de familie Boonen nu Kaasmakerij Catharinadal. In de kaasmakerij worden ruim tweehonderd soorten kaas en zuivelproducten gemaakt.

HENK TEN HAVE

Het franciscanessenklooster Catharinadal werd in 1432 opgericht. Het kloosterdomein bestond uit een landbouwbedrijf, een meisjeskostschool, een kerk, een wasblekerij en een oliemolen en werd omringd door een stenen muur en gracht. In 1798 werd het klooster, zoals vele andere in die tijd, door de Fransen opgeheven. De kloosterzusters werden uit het klooster verjaagd. Het klooster werd verkocht en grotendeels afgebroken. De restanten van het klooster werden omgebouwd tot boerderij.

Vele jaren later, in 1935, kochten de overgrootouders van Peter en Bert Boonen de boerderij en werd het een melkveebedrijf dat van generatie op generatie overging. In 1989 kwamen Peter en Bert in het bedrijf van hun ouders. Er werden destijds 35 koeien gemolken. Voor een levensvatbaar bedrijf werd 3 kilometer verderop een tweede boerderij aangekocht en breidden de broers de melkverwerking uit. "Mijn vader maakte sinds 1970 al met zelfgekwekte zuursel boter. Belgen hebben een grotere traditie in boter maken dan in kaas maken", vertelt Peter Boonen (op grote foto rechts). Inmiddels is het aantal koeien uitgebreid naar tachtig en het kaas- en zuivelassortiment naar 210 verschillende soorten producten. De koeien, een kruising tussen het MRJ-ras en het Kempisch rund, worden gehouden op de boerderij buiten het dorp. De verzorging en het melken van de koeien en het landwerk gebeurt vooral door Bert Boonen. De kaasmakerij en de boerderijwinkel bevinden zich op de plek waar vroeger het klooster stond en later de boerderij was, en is het

domein van Peter, zijn vrouw Riet en Carine, de echtgenote van Bert. "Dit gebouw is een monument, we mochten hier niet uitbreiden", vertelt Peter. Wel werd de kaasmakerij verlengd. Dat was nodig omdat op Kaasmakerij Catharinadal verschillende soorten schimmelkazen worden gemaakt. Elke kaassoort heeft zijn eigen bereidingsruimte om besmetting van kaas met de 'verkeerde' schimmel te voorkomen. In totaal zijn er vijf kaasbereidingsruimtes: voor (half)harde kaas, verse kaas, witschimmelkaas, blauwschimmelkaas en kaas met gewassen korst. Daarnaast is er een ruimte voor de vloeibare zuivel, zoals yoghurt, kwark, room, chocomousse, boerenpudding en rijstepap.

Prestigieuze award

De bekendste kaas van Kaasmakerij Catharinadal is de Grevnbroecker of Achelse Blauwe, gemaakt van koemelk. In 2009 viel deze blauwschimmelkaas in de prijzen tijdens de wedstrijd voor de prestigieuze Caseus Award in Lyon. De jury vond de Achelse Blauwe de meest originele kaas. Peter bedacht het productieproces van deze kaas zelf en maakte hem al jaren. Hij had nooit verwacht er een prijs mee te winnen. De Achels Blauwe is niet scherp of te zout van smaak, maar mild voor een blauwschimmelkaas. Dit komt doordat hij niet wordt gepikeerd: voor de groei van de schimmel worden er geen luchtkanalen in de kaas gemaakt. De kaas wordt ook niet geperst. De wrongel wordt nauwkeurig met de hand op elkaar gestapeld. De lucht gaat via de barsten in de korst naar binnen toe. Het stapelen van de wrongel zorgt voor de doorsnede

met het mooie marmerachtige aanzicht. Het stapelen is handwerk en niet voor iedereen weggelegd. Peter: "We hebben al drie medewerkers gehad die ermee zijn opgehouden." Sinds het winnen van de prijs in Lyon zijn zachte kazen populairder geworden bij klanten van Kaasmakerij Catharinadal. "Daardoor hebben ze ook andere zachte kazen die wij maken leren kennen", vertelt Peter. De Achels Blauwe is de enige kaas die via de handel wordt afgezet aan kaasspecialzaken. Alle andere kaas en zuivel wordt vanuit de boerderijwinkel verkocht die vijfentwintig dagen per week geopend is. Aan consumenten, waarvan zo'n 30 procent Nederlands is, maar ook veel aan restaurants. "Mensen die de kaas geproefd hebben in een restaurant, komen later vaak in de winkel om de kaas te kopen." Peter wil zijn kaas niet via supermarkten verkopen. "Daar wordt niet het verhaal achter de producten verteld. Bij kaasspecialzaken gebeurt dat wel. Ook willen consumenten de kaas die ze gekocht hebben bij de supermarkt niet tegenkomen op het kaasplankje van een restaurant."

Schapenbolleke

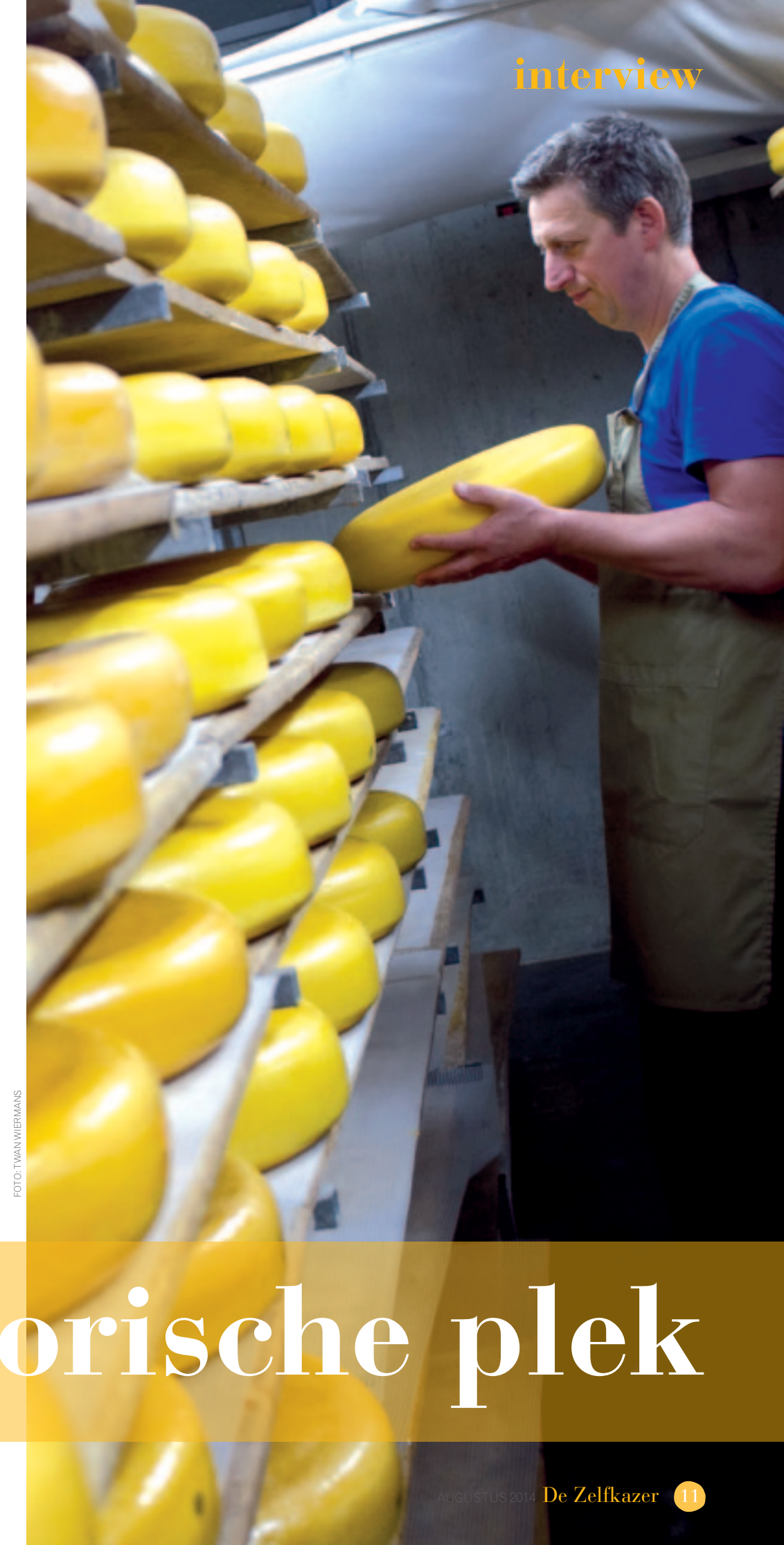
De familie Boonen maakt samen met vijf (parttime) medewerkers zes tot zeven dagen per week kaas en zuivel. Ook schapen- en geitenkaas, zoals de Woag (gewassen in trapistenbier van de Achelse Kluis), pecorino, het Schapenbolleke, het Geitenrolleke en Hertegeitje. De melk voor deze kaasjes is afkomstig van bedrijven met Belgische melkschapen en Belgische hertegeiten, twee oude veerassen.

Peter is altijd bezig met nieuwe soorten kaas, maar er verdwijnen ook weer producten uit het assortiment, en sommige worden slechts een korte periode van het jaar gemaakt, zoals schapenkaas van de melk van de eerste weken van de lactatie.

Ideeën voor nieuwe kaassoorten krijgt Peter onder andere van zijn klanten die op vakantie zijn geweest. "Ik vraag vaak of ze bijzondere kaasjes voor me mee willen nemen." ➔

www.catharinadal.be

FOTO: TWAN WIERMANS



Kaasmakerij op historische plek