



Productiecapaciteit verdrievoudigt met nieuwe kaasfabriek

Aurora groeit in Duitsland

Biologische kaasmakerij Aurora wil net over de grens, in Kranenburg (D), in 2017 een nieuwe kaasmakerij laten draaien. De verwerkingscapaciteit verdriedubbelt dan naar 25 miljoen liter. Bio-pioniers Harry en Janny ten Dam kunnen dan rustig met pensioen: voor hun drie kinderen is er een mooi bedrijf over te nemen.

De afzet loopt voorspoedig, aldus Harry ten Dam. „De algemene tendens is een omzetgroei van 10 procent per jaar, maar het afgelopen jaar noteerden we al 20 procent groei. We moeten nu vaak nee zeggen, omdat we de gevraagde volumes niet kunnen leveren.”

Harry ten Dam (64) groeide op op een gemengd bedrijf in Twente. Als klein jongetje mocht hij al mee naar de boterfabriek, met paard en wagen. Achteraf is daar al de kiem gelegd voor zijn zuivelliefde. Na de hbs-B en de has studeerde hij verder. Als sociologiestudent in Nijmegen, eind jaren zeventig, zag hij dat er interesse ontstond voor biologische producten. In 1980 kochten Harry en zijn vrouw Janny een oud boerderijtje in Ven-Zelderheide, ten zuidoosten van Nijmegen. Daar startten ze met het verzuivelen van aangekochte biologische melk. Harry: „De bio-markt kwam op en wij zagen daar kansen. Voor hetzelfde geld was ik tuinder geworden, maar zuivel sprak me meer aan.”

De Dageraad

Onder de naam De Dageraad maakten ze boerenkaas van rauwe biologische melk en daarnaast veel dagverse zuivel als karnemelk, yoghurt en vla. De producten werden afgezet via bio-groothandelaren en via de natuurvoedingswinkel aan huis, die ze van 1980 tot 1998 hebben gehad. „We deden alles zelf. Tropen-jaren waren het”, blikt Harry terug. Eind jaren negentig begon de huisvesting te knellen. De omzet groeide, de verwerkingscapaciteit werd te klein. De familie Ten Dam wilde uitbreiden, maar op gebied van dagvers nam de concurrentie steeds meer toe, merkten ze. „En wij hadden alle zuivel nog in glas zitten. We stonden voor de keuze: investeren in een nieuwe versfabriek of specialiseren in kaas? Het is dat laatste geworden, omdat je ze met kaas beter kunt onderscheiden op kwaliteit en unieke smaken.” In 2001 werd afscheid genomen van dagvers en werd de kaasproductie vergroot door in een nieuwe kaaslijn te investeren. Vanwege de internationale handel werd de naam veranderd van De Dageraad in Aurora, wat eigenlijk hetzelfde betekent.

Duitse markt

Aurora bekt ook makkelijk in Duitsland, waar zo'n 80 procent van de afzet naar toe gaat. „Wij zijn voornamelijk op de Duitse markt

gericht”, vertelt Harry. „We maken bijvoorbeeld ook Butterkäse, een foliegerijpte kaas in broodvorm die daar redelijk veel wordt verkocht. Verder maken we kaas naar Gouds recept en geitenfeta.”

De kazen worden voor een deel afgezet via de natuurvoedingsgroothandel en voor een deel via de gangbare groothandel. Die afzet loopt in Duitsland gewoon makkelijker dan in Nederland, volgens Ten Dam. Hier is het aanbod aan bio-kaas bij de natuurvoedingsgroothandel behoorlijk groot, weet hij. „In de jaren tachtig is ook een aantal groothandelaren in de regio failliet gegaan, wat ons destijds ook flink geld heeft gekost. Sindsdien hebben we onze afzet vooral in Duitsland gezocht.”

De Duitse klant wil wel graag elke keer weer verrast worden met nieuwe smaken, is de ervaring. „Omdat we dit jaar 35 jaar bestaan, hebben we een voorjaarsjubileumkaas gemaakt met anijs, kardamom, citroen en wortel”, vertelt Harry. „Een gewaagde combinatie, maar daar houden we wel van. Wij waren ook de eerste die korenbloemen en viooltjes in de kaas hebben gestopt.”

Geen kwantumtoeslag

De Aurora-kazen worden altijd gepekeld met zeezout. Dat geeft een minder scherpe zoutmaak en bovendien komen er met zeezout ook meer gezonde mineralen in de kaas. Volgens Harry is er namelijk veel te weinig aandacht voor het gezondheidsaspect van levensmiddelen. „Zo betalen wij voor melk met minstens 35 procent onverzadigd vet in het vetgedeelte 1 cent per kilo meer. Dat kun je alleen bereiken als de koeien dag en nacht buiten lopen in grasklaver en krachtvoer krijgen met een hoog aandeel lijnzaad.” Aurora betaalt als zuivelverwerker ook bewust geen kwantumtoeslag aan haar leveranciers. „Je kunt je bedrijf ook op een andere manier ontwikkelen in plaats van alleen maar aan de productiekant.”

Vijftien leveranciers

De biologische melk is op dit moment afkomstig van negen Nederlandse melkveehouders

en zes Duitse. De Duitse leveranciers zijn allemaal Bioland-boeren, zoals het Duitse bio-keurmerk heet. Onder de Nederlandse leveranciers zitten twee Jersey-melkers (voor de Jerseykaas) en drie biologisch-dynamische boeren. Daarnaast zijn er drie of vier boeren die zogeheten CLA-melk leveren, ook een aparte stroom binnen Aurora. „Dat is melk met een verhoogd gehalte aan gunstige omega-vetzuren”, legt Harry uit. „Daar zijn we zo'n tien jaar geleden als eerste zuivelverwerker mee begonnen. De CLA-kaas is de gezondste en lekkerste kaas die we maken.”

De eigen leveranciers waren het afgelopen jaar goed voor 5 miljoen liter melk. In totaal werd bijna 7 miljoen liter koemelk verwerkt. Die extra melk wordt onder andere aangekocht bij de bio-leveranciersvereniging EkoHolland. Daarnaast wordt ongeveer een miljoen liter geitenmelk verwerkt, afkomstig van leveranciersvereniging Organic Goat Company. Ten slotte is er nog een kleine stroom schapenmelk, geleverd door leveranciersvereniging Mecone.

Omzetgroei

De afzet loopt voorspoedig, aldus de directeur. „De algemene tendens is een omzetgroei van 10 procent per jaar, maar het afgelopen jaar noteerden we al 20 procent groei.” Aurora moet nu vaak 'nee' zeggen, omdat ze de gevraagde volumes niet kan leveren. Daarom wordt er nu gekoerst op nieuwbouw in Kranenburg, hemelsbreed 10 kilometer verderop. Hier staat sinds mei 2012 al een nieuw kaaspakhuis, waar bijna 250 ton kaas opgeslagen kan worden en van hieruit worden ook de bestellingen verstuurd. Ten Dam: „De gebouwen in Ven-Zelderheide zijn verouderd en de kaasmakerij is aan renovatie toe. Bovendien kunnen we daar niet uitbreiden en kregen we daar weinig medewerking van de lokale overheid. Hier in Kranenburg gaat het vergunningsproces een stuk vlotter.” Naast het nieuwe kaaspakhuis ligt al een stuk grond waarop Aurora begin volgend jaar hoopt te starten met de bouw van de kaasfabriek. In 2017 moet de nieuwe fabriek draaien. Aurora gaat in de nieuwe fabriek ►

Familiebedrijf

Biologische kaasmakerij Aurora is een echt familiebedrijf. Harry ten Dam (64) en zijn echtgenote Janny (61) vormen nu nog de directie. Van de vier kinderen zijn er drie actief in het bedrijf: Manon (41) is hoofd productontwikkeling en kwaliteit en tevens verantwoordelijk voor de contacten met de 15 leveranciers. Tim (28) is bedrijfsleider van de vestiging in Kranenburg. Daan (26) woont op het ouderlijk bedrijf in Ven-Zelderheide en is daar productie leider/hoofd kaasmakerij. Joris (38) zat ook in het bedrijf, maar werkt inmiddels elders als kwaliteitsmanager. Zodra de nieuwe kaasmakerij goed op de rit staat (volgens planning in 2017) doen Harry en Janny een stapje terug. Manon, Tim en Daan nemen het bedrijf over.



Aurora gaat in de nieuwe fabriek 'ouderwets' kaas maken, met draineerbakken waarin de wrongel handmatig wordt verdeeld. „Wij hechten aan kwaliteit en ambachtelijkheid.“



‘ouderwets’ kaas maken, met draineerbakken waarin de wrongel handmatig wordt verdeeld. „Wij hechten aan kwaliteit en ambachtelijkheid.“

Oude karnton

Als de nieuwe fabriek klaar is, wordt de oude kaasmakerij gerenoveerd. Die gaat Aurora dan gebruiken voor het maken van speciale kazen waarvoor een aparte afrijpruimte en opslag vereist zijn. „En we gaan daar ook weer boter maken“, zegt Harry enthousiast. „We hebben nog een hele grote karnton staan van 50 jaar oud. Die is zo groot dat we hem eigenlijk niet kunnen verplaatsen, of hij zou door het dak moeten. Ik heb hem altijd laten staan, zo van: wie weet, ooit, gaan we daar nog wat mee doen.“

De familie Ten Dam wil op termijn ook nog een tweede kaasopslag bouwen in Kranenburg, om oudere kazen te laten rijpen. „Dat gebeurt namelijk onder andere condities“, legt de directeur uit. „Wij zijn als kaasmakers een uitzondering; wij besteden niets uit en leggen alle kazen nog zelf op.“ De grond voor dat nieuwe pakhuis is al gekocht. Voorheen had Aurora nog een apart pakhuis in Noord-Limburg, maar dat is al een paar jaar geleden afgestoten.

Nieuwe boeren

De nieuwe kaasfabriek heeft straks een verwerkingscapaciteit van 25 miljoen liter melk; dit is een verdriedubbeling ten opzichte van de huidige productie. Aurora kan dus flink wat extra melk gebruiken. De productie van de ‘eigen’ boeren gaat dit jaar van 5 naar 7 miljoen liter. „Daarnaast zijn we op zoek naar nieuwe boe-

ren“, zegt Manon ten Dam (41). Zij is hoofd kwaliteit en productontwikkeling en tevens contactpersoon voor de leveranciers. „We kunnen nog wel 10 miljoen liter erbij gebruiken, als over twee jaar de nieuwe fabriek draait.“ Er staan al een paar boeren op de wachtlijst, onder wie een startende veehouder die Jerseys gaat melken. Harry: „Als de gangbare melkprijs zo slecht blijft, zou het me niet verbazen als er nu meer boeren gaan omschakelen richting bio.“

Eigen melkprijs

Het gat tussen de gangbare melkprijs – 28,5 cent – en de biologische prijs is momenteel groter dan ooit. Aurora hanteert al meer dan tien jaar een eigen, onafhankelijke melkprijs. „Wij betalen alleen uit op vet, eiwit en kilo’s melk“, legt Harry uit. De melkprijs ligt in de buurt van wat FrieslandCampina voor bio-melk betaalt. Boeren met hogere gehalten (zoals Jersey-melkers) beuren nog meer. „Voor ons kaasmakers zijn de gehalten van de melk erg belangrijk.“ Verder geldt voor BD-boeren een toeslag van 5 cent op hun Demeter-melk. De Duitse Bioland-boeren krijgen 1 cent toeslag.

Aurora probeert de melkprijs zo stabiel mogelijk te houden. „Dat is zowel voor ons als voor de boeren prettig. We gaan niet met elke stijging mee, maar ook niet met elke

daling.“ Elke drie maanden is er overleg met de leveranciersvereniging De Dageraad in het Groene Oosten. Daarin zijn zowel de Duitse als de Nederlandse boeren vertegenwoordigd. In overleg met het bestuur wordt elk kwartaal de melkprijs voor de komende drie maanden vastgesteld.

Gerust hart

De kaasfabriek gaat daarbij behoudend te werk. „Je moet het ook wel terug kunnen verdienen“, zegt Harry. „De gangbare melkprijs staat nu onder meer zo onder druk doordat de Chinese inkopers tijdelijk van de markt zijn en natuurlijk door de Russische boycot. Je ziet hoe snel dat effect had op de melkprijs. Daar moeten we bij bio voor waken en ons niet te veel afhankelijk maken van afzet buiten Europa.“

Maar vooralsnog lijkt er geen wolkje aan de lucht. De kaasafzet loopt voorspoedig, de bio-markt groeit. Als de nieuwe kaasfabriek in 2017 operationeel is, kan bio-pionier Ten Dam met een gerust hart met pensioen. Mijmerend: „We gaan straks naar een drie keer zo grote fabriek, dat is nogal wat. Janny en ik hebben er 35 jaar over gedaan om te komen waar we nu zijn, op die bijna 10 miljoen liter; jaar door moeten onze kinderen in elken jaar door naar 25 miljoen. Maar ik heb er alle vertrouwen in dat het goed komt.“ ■

Samenwerking met Milieudefensie

Kaasmakerij Aurora is partner van de vereniging Milieudefensie, die het initiatief lanceerde voor de zogenoemde Kleine Hoefprint-kaas. Deze kaas wordt geproduceerd van melk van koeien die geen soja hebben gekregen van buiten Europa, waar oerwoudvrije kaas van. Alle Nederlandse Aurora-leveranciers voldoen al aan de normen hiervoor. In het verlengde daarvan wordt er samen met boeren en Milieudefensie een nieuw project gestart, waarbij de koeien uitsluitend worden gevoerd met lokaal geproduceerd veevoer. Harry ten Dam: „Al het voer moet hier uit de Duits-Nederland-

se regio komen, in maximaal zo’n 50 kilometer omtrek. Dat is nog een hele opgave, want ook in biologisch krachtvoer zitten soms componenten van buiten Europa. Zo komt er bijvoorbeeld biologische soja uit China.“

Doel van het project is om de productie van het veevoer regionaal te houden en de afzet zoveel mogelijk binnen Europa te houden. Ten Dam: „De eindproducten moeten ook niet de hele wereld over gaan.“ Manon vult aan: „Onze kazen gaan wel heel Duitsland door, maar exporteren naar China zullen we bijvoorbeeld nooit doen. Wij houden het liever bij afzet binnen Europa, daar zijn nog mogelijkheden genoeg.“

