



Kaasmakerij Karditsel 'Écht artisanale geitenkaas'

Wilma Wolters

In maart dit jaar startte geitenkaasmakerij Karditsel in het Belgische Lummen. In september zette het bedrijf de productie van een unieke, innovatieve kaas in: Kardoenkaas. Twee stoutmoedige starts in één jaar. Aan passie ontbreekt het kaasmaker Giedo de Snijder dan ook niet.

Giedo de Snijder is de man achter Karditsel. Samen met zijn vrouw was hij acht jaar lang op zoek naar een plek om hun droom te verwezenlijken. Op biologische geitenboerderij 't Goerenhof van de boeren Koen Vanroye en Pieter Coopmans vond De Snijder wat hij zocht: een locatie waar hij rauwmelkse, ambachtelijke, zachte geitenkaas met een natuurlijke korstflora kon maken. Dát is zijn passie en dat draagt de man dan ook ten volle uit. En trouwens, niet alleen de man straalt die passie uit. De liefde zit verweven in het hele concept, voel je in het hele bedrijf en wie weet prof je die wel in de kaas.

Mensenmaat

De Snijder had al 23 jaar authentieke geitenkazen voor een nichemarkt gemaakt toen hij dat in 2006 verkocht aan een kaasfabriek. Daar zou hij verder gaan met hetzelfde werk, maar dat duurde slechts enkele maanden. "Bij mij past kleinschalig, ambachtelijk werk." In 1983 startte hij met zijn vrouw een geitenboerderij met 14 geiten. Toen al biologisch. "Omdat die waarden bij ons passen. Back-to-basic, self sufficiency en zorgen voor de natuur." De melk verwerkte De Snijder toen in de keuken tot kaas. Dat bedrijf groeide tot 40 geiten, later tot 120. "Dat was eerst nog met de hand melken. De melk was wit, wij

zwart van het werk", lacht De Snijder. Na het opzeggen van zijn baan in de fabriek, was De Snijder vast van plan zijn droom na te jagen: rauwmelkse geitenkaas maken op een kleinschalige, biologische boerderij. Het moest rauwmelks zijn. "Want melk is een levend product. Door het te pasteuriseren heeft het geen eigenheid meer. Je maakt de melk dan dood en probeert het later weer levend te maken. Rauwe melk heeft een bepaalde bedrijfseigenheid en dat bepaalt ook deels de smaak van de kaas." Het moest liefst ook geitenkaas zijn, omdat De Snijder nu eenmaal houdt van de eigenzinnigheid van geiten. "Mijn eerste geit was Bella en

K-a-r-d-i-t-s-e-l

De naam Karditsel verwijst naar een liedje dat in de jaren zestig en zeventig veelvuldig op Belgische televisiekanalen te horen was, als onderdeel van de landelijke campagne om de melkconsumptie op te drijven. Nederland kende Joris Driepinter, België had Mon en Tuur. Zij zongen: Milleke melleke mol, karwitsel, karditsel, kardol. De Snijder: "Voor de generatie die nu in kaaswinkels komt, zal de naam Karditsel refereren aan iets van vroeger, zij hebben daar een emotionele binding mee. Dat gevoel willen wij ze met onze kaas ook geven." Daarnaast is de naam een knipoog naar de innovatieve kaas op basis van de distel kardoen: Karditsel, Kardistel.

Familie-assortiment

De verschillende zachte kaasjes die Karditsel maakt, worden neergezet als een familie. Zo worden bijvoorbeeld Florence en Maurice als volgt omschreven: "Florence heeft spierwit haar, is vrij mollig en zacht van inborst. Als een echte kloek vormt zij de absolute spil van het huishouden." "Maurice is groot en tenger gebouwd met wat breed uitgevallen schouders. Maurice is wit van vel en onbehaard. Een zachte kerel die overal met open armen wordt ontvangen, want met Maurice kun je alle kanten uit." En de kardoenskaas Corneel? Die wordt beschreven als 'een vegetariër pur sang, een echte herbivoor. Zeevaarder in hart en nieren en als vrijbuiters van geen kleintje vervaard. Waar hij dat zuiders bloed heeft opgescharrelt, mag Joost weten. Corneel is voor iedereen een buitenbeentje. Florence en Maurice doen er om begrijpelijke redenen liever het zwingen toe. Elke familie heeft wel zo haar geheimen.'



Een aantal kazen van Karditsel: Florence provençale, Corneel (de nieuwe kardoenskaas) en Cyriel.
Foto: Kaasmakerij Karditsel

daar ben ik verliefd op geworden. Die eigenzinnigheid, dat aabare. Bovendien laten geiten het toe kleinschalig te zijn, het is meer op mensenmaat dan bijvoorbeeld koeien." Door de kleinschaligheid van de geitenboerderij – 't Goerenhof melkt momenteel 180 geiten – kunnen geitenboer en kaasmaker op elkaar inspelen bij het voeren van de dieren en het maken van de beste kwaliteit kaas. 't Goerenhof wordt bewust kleinschalig gehouden. "Met maximaal 300 geiten blijven wij in staat onze geiten individueel te kennen", aldus boer Vanroye. Wat verder opvalt is dat er naast Saanen-melkgeiten ook rassen worden gehouden die met uitsterven werden of worden bedreigd. Zo lopen er Belgische hergeiten (bruin met een zwarte streep op de rug), Kempense geiten (wit met lange haren) en Vlaamse geiten (minstens driekleurig met bruin, zwart en/of ezelsgruis en wit).

Latte en Kardoen

"Wij produceren voor mensen die waarde hechten aan producten met een gezicht. We doen dat volgens het latte-systeem: local, authentic, trustworthy, tracable, ethic." En

daarom ook worden de kaasjes neergezet als een familie en omschreven als personen, met werkelijke karaktereigenschappen. "De kaasjes hebben oude Vlaamse namen gekregen als Maurice, Cyriel en Florence. Die roepen een tijd op dat alles puur natuur was. Wij willen dat mensen een emotionele binding krijgen met onze kaasjes. Daarom communiceren wij met gevoel en passie waarbij we getuigen van zorg en aandacht van gras- en melkwinning tot smakelijke kaas." Naast passie heeft De Snijder duidelijk ook marktkenntnis. "Zowel in Nederland als in België roept men om vernieuwing. En dan bedoel ik niet de zoveelste halvharde kaas met een nieuw kruid, maar echt iets innovatiefs. Met onze kaas Corneel hebben wij dat gemaakt." De Snijder doelt op zijn Kardoenkaas, gemaakt met natuurlijk en volledig plantaardig stremsel uit de werkzame bestanddelen van de kardoenplant, een distelachtige. "We gebruiken voor die kaas dus geen dierlijk stremsel en ook geen microbieel stremsel (dat voortkomt uit GMO's). En dat maakt hem uniek." Met dit idee won De Snijder een innovatie-award voor de land- en

tuinbouw van de provincie Limburg (België). Zelf ziet hij ook een kans om zich met deze kaas te onderscheiden. "Het is ethisch verantwoord en duurzaam geproduceerd stremsel. Plantaardig stremsel voldoet aan een groeiende vraag naar eerlijk en begrijpelijk voedsel."

Houdbaarheid

De grootste afzet vindt Karditsel bij kaas-specialisten in België en Nederland. Maar De Snijder hoopt specifiek voet aan wal te krijgen in de Belgische provincie Limburg. "Lokale afzet past in onze visie." De Snijder lijkt een vliegende start te maken met zijn nieuwe kaasmakerij. "Ik ben 60, dus mijn houdbaarheid zit er over een paar jaar op. Het is de bedoeling dat de kaasmakerij én het geitenbedrijf dan samen zo sterk zijn dat de boeren beide activiteiten ter hand kunnen nemen. Het assortiment, onze marktkenntnis en het vertrouwen in de markt zou ons moeten toelaten om er snel te staan en hét merk te worden voor écht artisanale geitenkaas."