

Meer kaas met licht ter werk



De familie Hogendoorn in Waarder nam in oktober 2015 haar nieuwe kaasmakerij in gebruik. Bert Hogendoorn is er dik tevreden over. Hij verwacht met deze veelal geautomatiseerde kaasmakerij dit jaar zo'n half miljoen ponds- en kilokaasjes te maken.

HENKTEN HAVE



Bert Hogendoorn is de derde generatie van de familie Hogendoorn die kaas maakt op de boerderij in Waarder in de provincie Zuid-Holland. De familie is gespecialiseerd in het maken van baby-boerenkaas: kaasjes van 1 kilo, maar met name pondjes. "We maken al 28 jaar kleine kaasjes", vertelt Hogendoorn. Op de boerderij worden 60 tot 70 melkkoeien gehouden. De koeien zijn kruislingen van Holstein Friesian (HF) en Fleckvieh (tot 50 procent Fleckvieh bloedvoering). Fleckvieh stamt af van de roodbonte Simmentalers uit het Alpengebied. Hogendoorn: "Fleckvieh-koeien zijn sterker dan HF-koeien en gaan beter om met ruwvoer. Hun melk bevat meer vet en eiwit en is daarmee heel geschikt om kaas van te maken." Hogendoorn verwerkt niet alleen de eigen melk tot Boerenkaas, maar koopt ook melk aan van een tweetal melkveebedrijven in de buurt.

Verdeelsysteem

In oktober 2015 nam de familie Hogendoorn haar nieuwe kaasmakerij in gebruik. De kaasmakerij werd in een aantal maanden tijd ontwikkeld in samenwerking met C. van 't Riet Zuiveltechnologie. De bouw ervan duurde een half jaar. De oude kaasmakerij werd omgevormd tot kaasopslag. In een nieuwe loods kwamen onder meer een gesloten wrongelbereider/kaasbak van 3.500 liter, een automatische draineerbak en een pneumatische kaaspers met veertien cilinders. Het meest bijzondere van de nieuwe kaasmakerij is de automatische draineerbak met een pneumatisch verdeelsysteem. Stroken wrongel die in de automatische draineerbak naar voren worden geschoven, worden in zestien gelijke stukken gesneden die vervolgens automatisch in de kaasvormen rollen. Micro-geperforeerde multivormen, welteverstaan, voor viermaal vier pondjes of driemaal drie kilokaasjes. In deze vormen zijn geen netjes nodig. Twee multivormen worden handmatig op tafelniveau naast elkaar klaargezet onder het verdeelsysteem van de automatische draineerbak. Het verdeel-

systeem laat de wrongelblokken in de vormen rollen. De kaasmaker schuift de vormen naar achteren totdat ze helemaal zijn gevuld. De volle multivormen gaan daarna onder de pers.

Na het persen gaan de multivormen door de speciale uitblaasunit waar de kaasjes met luchtdruk uit de vormen worden geblazen. Voor het reinigen van de microgeperforeerde multivormen heeft C. van 't Riet een nieuw reinigingssysteem neergezet. Ook opvallend is de grote ventilator die de kaasjes voordroogt als ze uit de pekels zijn getakeld. "Na 2 tot 2,5 uur voordrogen gaan ze op de plank", vertelt Hogendoorn. Hij heeft nu nog twee soorten kaasplanken: houten planken en kunststof planken met gaatjes. Maar Hogendoorn wil volledig overstappen op de kunststof planken. "Daarop drogen de kaasjes beter en de planken zijn makkelijker schoon te maken." De kaasjes blijven twee tot drie weken in de kaasopslag. Voor het arbeidsintensieve coaten van de kaasjes bedacht zoon Bertus Hogendoorn samen met C. van 't Riet een apparaat. "Daarmee kunnen we veel sneller werken: het scheelt een aantal handelingen." De machine is nog niet helemaal uitontwikkeld. De juiste spons is gevonden, maar de coating-machine moet nog wat mobieler worden gemaakt.

Driemaal zoveel

Met de ingebruikname van de nieuwe kaasmakerij is de fysieke belasting bij het kaas maken fors afgenomen. Daarnaast is de productiecapaciteit flink verhoogd en kunnen er grotere partijen worden geleverd. Hogendoorn levert aan meerdere groothandelaren. Zijn kaas is te koop bij onder meer Albert Heijn. "In drukke periodes kunnen we nu drie tot vier keer per dag kaas maken; dat betekent een productie van 2.400 à 2.500 kaasjes per dag." In 2015 maakte de familie Hogendoorn 172.000 kaasjes, dit jaar worden dat er naar verwachting driemaal zoveel: ruim een half miljoen. "We kunnen nu doorgroeien met lichtere arbeid." 🍷

Open dag

De familie Hogendoorn organiseert op D.V. 9 april een open dag. Geïnteresseerden kunnen dan onder meer de nieuwe kaasmakerij bekijken. Tegelijkertijd vindt voor de vierde keer de Boerenmarkt plaats op de boerderij, met kraampjes met etenswaren, bloemen en planten, boeken en activiteiten als boogschieten, quad rijden en trekker rijden. De opbrengst is voor de bouw van een nieuwe kerk. Ook worden die dag de koeien voor het eerst weer naar buiten gelaten.



1

1 Een grote ventilator blaast de kaasjes droog.

2 Janny Hogendoorn en dochters Toos en Johanna maken kaasplanken.



2