

Winnen van de winnaars

De International Cheese Awards Nantwich (Engeland) is de grootste Europese kaaskeuring. Daar winnen in een bepaalde categorie is een prestatie. Daar 'overall winnaar overseas' worden is een superprestatie. En daar twee opeenvolgende jaren overall reservekampioen en overall kampioen worden, mogen we een topprestatie noemen. De Jersey-kaas die op De Mèkkerstee wordt gemaakt, deed het.



WILMA WOLTERS

De melk voor de Jersey Schorren, zoals de winnende kaas heet, wordt geproduceerd door de koeien van de Jerseyhoeve in Goedereede op het Zuid-Hollandse eiland Goeree Overflakkee. De oude kaas wordt gemaakt door de kaasmakers van De Mèkkerstee in Ouddorp, 3 kilometer bij de Jerseyhoeve vandaan. Treur Kaas vermarkt de kaas, zoals die ook distributeur is voor alle andere kazen van De Mèkkerstee, en Treur heeft de Jersey Schorren ook ingezonden voor de internationale kaaskeuring. De Zelfkazer ging langs bij Piet den Hertog, eigenaar van De Mèkkerstee, en sprak met hem over de bijzondere kaas.

Kaas was bijproduct

Reacties op het winnen in Engeland komen van alle kanten. Later deze week komt er zelfs een delegatie van drie Engelse kaashandelaren naar Ouddorp om te kijken waar en hoe de Jersey oud geproduceerd wordt. Met een grote lach op zijn gezicht vertelt Den Hertog dat het "in heel de geschiedenis van de *International Cheese Awards* (ICA) slechts sporadisch is gebeurd dat een kaas twee jaar achtereen zo hoog scoort. Vorig jaar was de kaas reservekampioen, en toen dacht ik: een toevalstreffer. Dat je op een keuring waaraan 29 landen meedoen en bijna 5.000 kazen worden gekeurd in 380 categorieën door 76 internationale keurmeesters en kaasexperts eenmaal bijna kampioen bent en eenmaal algemeen kampioen, dat is eigenlijk bijna onmogelijk."

Tijdens de ICA worden de kazen in groepen gekeurd. De beste van een groep gaan door naar de volgende groep en de keurmeesters worden naarmate de groepen vorderen steeds professioneler en technischer. Het grappige van de Jersey-kaas is dat het begonnen is als bijproduct voor de Jerseyhoeve. "Hun corebusiness was ijs maken. Maar voor ijs heb je niet zoveel melk nodig, en toen er melk over was, vroegen ze of wij er kaas van wilden maken. Dat zijn onze vier kaasmakers gaan doen. Ondertussen is de kaas naast het ijs een belangrijk product geworden voor de Jerseyhoeve."

Mèkkerstee en geiten

De Mèkkerstee zelf ademt vooral geit. Het

bedrijf bestaat uit een geitenhouderij met 650 geiten, een boerderijwinkel en horeca met onder andere geitenijs, en de kaasmakerij. Alle onderdelen zijn vijf dagen in de week toegankelijk voor publiek, waar jaarlijks zo'n 75.000 mensen gebruik van maken.

In maart is er nog een nieuwe lijn in de kaasmakerij gekomen die het mogelijk maakt om de kaasproductie te laten groeien van 3 naar 6 miljoen liter melk per jaar. Van het ijs worden ongeveer 50.000 bollen per seizoen verkocht. De kazen bevatten allemaal de tekst 'met zorg bereid'. Dat slaat op de zorgtak van het bedrijf, waar het vijftien jaar geleden mee begonnen is. Op dit moment vinden 65 mensen met een verstandelijke en lichamelijke beperking dagbesteding op De Mèkkerstee. Daarnaast werken er acht vaste medewerkers en twee vaste begeleiders vanuit de zorg op het bedrijf. Den Hertog vertelt: "Met de kaasmakerij willen we ons begeven in kwalitatief hoogwaardige nichemarkten. Onze grootste specialisatie is de biologische geitenkaas. Maar we maken nu dus ook de Jerseykaas en voor een paar andere bedrijven koekaas."

Oog van de meester

Piet den Hertog is op De Mèkkerstee twaalf jaar geleden zelf begonnen met het maken van kaas. Al gauw werd dat te veel werk. Ondertussen werken er dus dagelijks 4 kaasmakers op het bedrijf. Piet: "Het zijn ware vakmensen die zich elke dag inzetten om een topproduct te maken." Daarin zit 'm deels het geheim van het winnen van de internationale kaasprijzen voor de Jerseykaas, weet Piet. "Het oog van de meester is het belangrijkste. Goede kaas maken is een aaneenschakeling van kleine factoren die perfect moeten zijn. Het begint al bij het voer dat de dieren krijgen en het winnen van goede melk. Maar uiteindelijk zorgen de kaasmakers hier ervoor dat de melk wordt omgezet tot een waar kwaliteitsproduct." 🐄

3 awards

De Jersey Schorren was ingezonden voor de keuring in Nantwich in de categorie biologische koekaas. Eerst won die de award voor beste biologische koekaas, vervolgens won de Jersey Schorren de prijs voor beste kaas van over zee (buiten Engeland), van alle categorieën. Ook werd de jerseykaas gekroond tot algemeen kampioen, winnaar dus van alle ingezonden kazen.



1

1 De jerseykoeien van de Jerseyhoeve leveren de melk voor de Jersey Schorren.

2 Een stukje van de winnende kaas.



2

