



Foto: Klaver Kaas en Wilma Wolters

# 'Hoe meer verwerkers, hoe beter'

Marcel Klaver van Klaver Kaas

Wilma Wolters

Geitenkazen deden het dit jaar goed op de grootste internationale kaaskeuring ter wereld. Ook de geitenkazen van Klaver Kaas kregen verschillende onderscheidingen.

Tijd om Marcel Klaver eens op te zoeken in Winkler (NH).

## Wie is Klaver Kaas?

'Een familiebedrijf dat op een duurzame manier fantastisch zorgdraagt voor de dieren op het koeien- en op het geitenbedrijf, en dat buitengewoon lekkere producten maakt in de kaasmakerij, waar werknemers het naar hun zin hebben.'

## Wat betekent dat concreet?

Klaver Kaas heeft een melkveebedrijf met 300 koeien, een geitenbedrijf met 2.300 melkgeiten en een kaasmakerij. Vorig jaar verwerkten we 17,5 miljoen liter melk, dat is melk van koeien, schapen en geiten en is gangbaar, biologisch en biologisch-dynamisch. In de kaasmakerij staan drie lijnen, er komt veel handwerk aan te pas en we kunnen snel schakelen tussen productiestromen. We beschikken jaarlijks over 5 miljoen liter geitenmelk waarvan we 1 miljoen

liter verkopen. 2,5 miljoen liter produceren we op ons geitenbedrijf, de andere 2,5 miljoen komt van vijf geitenboeren in Noord-Holland.'

## Hoe is Klaver Kaas begonnen?

'Mijn opa was veehouder en akkerbouwer. Mijn vader en twee van zijn broers namen dat bedrijf over. Opa vond dat hij altijd te weinig geld kreeg voor de melk. Hij dreigde de melkfabriek dat hij de melk zelf zou gaan verwerken als hij er niet meer voor kreeg. Mijn vader en zijn broers zijn dat toen gaan doen. Eerst bouwden zij een kaasmakerij in het centrum van Beverwijk en maakten ze rauwmelkse kazen. Om meer kaas te kunnen maken, werd in de loop der tijd de kaasmakerij verplaatst naar de boerderij. In 1995 kwam ik in het bedrijf, gingen we melk aankopen en de melk pasteuriseren. Sinds 2000 zit de kaasmakerij op de huidige plek, op een industrieterrein in Winkler. Sinds 2005 produceren we ook geitenkaas. Daarvoor kochten we eerst geitenmelk in. Maar de meeste van die kazen werden na een week of 16 bol. We kregen dus geen goede kwaliteit melk. Toen zijn we zelf een geitenboerderij begonnen met 600 geiten. Dupont Cheese koopt onze geitenkazen. Daarnaast hebben we nog acht klanten voor wie we kaas maken.'

## Wat maakt Klaver-kazen bijzonder?

'We zitten tussen de Noordzee en het IJsselmeer in en door de zeelucht hebben we hier een ziltter klimaat. Dat heeft een positieve uitwerking op de geiten en op het ruwvoer. Het geeft onze kazen een iets zilttere smaak. De geitenmelk die we aankopen komt ook bewust van Noord-Hollandse bedrijven om die smaak te behouden en constant te houden. Daarnaast zijn we natuurlijk een vreemde eend in de bijt omdat we zelf nog melken. Onze geiten krijgen eigen ruwvoer en lijnzaad. Ook een beetje brok om de mineralenhuishouding op peil te houden. We weten

hoe dieren en voer invloed hebben op de melk en smaak van de kaas.'

## Wat vind je van de geitensector?

'Die is enorm geprofessionaliseerd de laatste jaren. De BGA-erkenning is top. De sector staat er nu goed voor. De melkprijs is erg hoog, maar er komen gerust slechtere prijzen aan. Zorg dus voor body. Ik vind het heel goed dat er meerdere melkinzamelaars en -verwerkers zijn. Hoe meer, hoe beter. Er gaat nu veel geitenmelk in poeder naar China. Als daar wat gebeurt, moeten andere verwerkers dat proberen op te vangen. Ik zie spreiding dus echt als een plus.'

## Hoe zal de geitenmelkprijs zich ontwikkelen?

'Ik verwacht niet dat die zo hoog blijft als nu. Ik had al niet verwacht dat de prijs zo lang zo goed zou blijven. Hoe de prijs zich vanaf hier ontwikkelt, hangt voor een deel af van wat er in de melkveesector gebeurt. Als er veel koeienboeren stoppen en die stappen over naar geiten, dan voorzie ik dat er te veel geitenmelk komt en de prijs daardoor zal dalen. En het hangt er ook van af hoe de handel met China zich ontwikkelt. Als die markt vol zit, om welke reden dan ook, start een groot deel van de markt voor Nederlandse geitenmelk in.'

## Hoe ziet de toekomst er voor Klaver Kaas uit?

'Waar we precies naartoe gaan weten we als familie ook nog niet. We zullen niet gauw doorgroeien naar het verwerken van 40 miljoen liter melk. 25 miljoen zou nog wel een optie zijn. Maar dat lukt niet op deze locatie. Als we tussen de grote melkverwerkers willen overleven, zullen we net als nu veel private labelkazen moeten maken. Het maken van al die specialiteiten (op de dag van het interview alleen al werden 21 verschillende kazen gemaakt, rof) is arbeidsintensief. We werken in deze kaasmakerij met twintig man. Maar ik ben ervan overtuigd dat er een markt is voor een specialiteitenfabriek.

Een andere ontwikkeling: volgend jaar willen we zelf ook schapen gaan melken. ✓