

Ook *Boerenkaas* van Maaslander



Maaslander is bij velen een bekend merk van kaas die in de supermarkt te verkrijgen is. Er is nu ook Boerenkaas van Maaslander. Deze Boerenkaas wordt sinds een jaar gemaakt door de familie Olieman in Reeuwijk. “Het was een samenloop van omstandigheden”, vertelt Wim Olieman.

HENK TEN HAVE



Terwijl sommige melkveehouders hun koeien half maart alweer (even) buiten hebben gelaten, moeten de circa 140 roodbonten van de familie Olieman dan nog een tijdje geduld hebben: de veengrond bij de kaasboerderij in het Groene Hart is nog te nat, vertelt Wim Olieman op de tweede officiële lentedag van het jaar. De koeien lijken zich er niet druk om te maken, ze staan of liggen rustig in de stal. Direct naast de stal bevindt zich de vernieuwde kaasmakerij. Daar wordt sinds januari 2016 Maaslander Boerenkaas gemaakt. De familie Olieman maakt al generaties lang Boerenkaas. Maar de kaasmakerij was verouderd. Een aantal zoons van Olieman wil echter wel verder met kaas maken. Dat betekende een renovatie van de kaasmakerij; de afgelopen 25 jaar was er niet meer in geïnvesteerd. Ook was een uitbreiding van de afzetmogelijkheden nodig. Groothandel Van der Heijden Kaas uit Bodegraven kwam in die tijd langs met de vraag of Olieman kaas voor hen wilde gaan maken. Van der Heijden wist dat Westland Kaas Groep, eigenaar van onder meer het merk Maaslander, ook in de Boerenkaas wilde stappen voor een completer Maaslander-assortiment. Olieman was geïnteresseerd in het maken van Boerenkaas voor Westland Kaas en werd door Van der Heijden in contact gebracht met het familiebedrijf in Huizen. Er ontstond een mooie samenwerking en de kaasmakerij werd vernieuwd. “Het was een prettige samenloop van omstandigheden; het kwam op ons pad. Beide partijen zijn tevreden”, vertelt Olieman.

Vroegrijpzuivel

Nagenoeg alle melk van de koeien van Olieman gaat in de kaas. Er worden twee soorten Maaslander Boerenkaas gemaakt: Fris Gerijpte Boerenkaas en Ferm Gerijpte Boerenkaas. Olieman: “Het recept van deze vroegrijpzuivel is wel iets anders dan dat van de oplegzuivel die we voorheen maakten. Maar we hebben de bereiding snel onder de knie gekregen. De Fris Gerijpte Boerenkaas is na drie maanden goed op smaak en de Ferm Gerijpte na zes maanden.” De kazen blijven circa twee weken op de

boerderij, daarna gaan ze naar groothandel Van der Heijden die ze na de rijpingsperiode aflevert bij uitsluitend Albert Heijn-winkels met een versafdeling. De kaas is eveneens via de webwinkel van de supermarktketen verkrijgbaar.

Makkelijker werken

De kaasmakerij van de familie Olieman kreeg een gesloten kaasbak van 5.000 liter – “die zit nog niet vol”, aldus Olieman – en een automatische draineerbak van het bedrijf Ante BV uit Mariënheem. De pekelruimte en kaasopslag werden ook gemoderniseerd. De fris ogende, opgeknapt ruimtes en de nieuwe apparatuur zorgen voor een stuk arbeidsverlichting. “Maar we hebben niet minder werk gekregen, want we zijn meer kaas gaan maken. Het werkt nu wel gemakkelijker.”

Meeliften

In de Boerenkaassector was wel wat discussie over de komst van Boerenkaas van het merk Maaslander, weet Olieman. Het werd ook besproken door het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Volgens de bond wordt de kaas correct in de markt gezet. Olieman zelf denkt dat de Boerenkaassector alleen maar profijt zal hebben van het ten tonele verschijnen van de nieuwe kaas. Westland Kaas is in de gelegenheid om veel aandacht te genereren voor Boerenkaas en daar kan de hele sector volgens hem op meeliften. Olieman hoopt in de toekomst meer Boerenkaas te mogen maken voor Maaslander. 🍷

Gekozen product

Maaslander Boerenkaas Fris Gerijpt nam deel aan de verkiezing ‘Gekozen Product van het Jaar 2017’ en werd winnaar. Gekozen Product van het Jaar is een marketingtool voor producenten/fabrikanten. Alleen producten die nieuw op de markt zijn of zijn vernieuwd, mogen deelnemen. De verkiezing is gebaseerd op een representatief onderzoek in een panel met meer dan 5.000 consumenten.



1 Wim Olieman in de kaasopslag.

2 De nieuwe kaasmakerij.

