



In deze rubriek reizen we van Aduard naar Adinkerke. Op de route ontmoeten we melkveehouders die hun sector op een bijzondere manier dichterbij de burger brengen.

Hoe smaakt passie voor het kaasmaken? We stappen daarvoor, op een steenworp afstand van eindbestemming Adinkerke, nog één keer uit. We zijn in: **Veurne**

TEKST JORIEKE VAN CAPPELLEN

Liefde en smaak op de kaasplank



Je zou ervan duizelen. Of watertanden. Maar liefst 21 soorten kaas maakt de familie Dewicke-Denoo met veel liefde op haar kaasboerderij De Moerenaar. Van romige, halfzachte schimmelkazen tot pittige, oude kazen. Met bijzondere namen als de Cobergher, Tintoretto of Moerengoudkaas. Als afsluiter van de rondleiding op het bedrijf mogen bezoekers een aantal kazen proeven. 'De romige, zuivere smaak van de kazen valt de proevers direct op', vertelt Thijs Dewicke (25). 'Mensen zijn vaak verwonderd dat er zoveel werk in het maken van zo'n product zit.' Het productieproces van speciaalkazen is dan ook veel intensiever dan bij Goudse kazen. 'Onze paterskazen bijvoorbeeld moeten heel vochtig bewaard worden, drie keer per week worden gekeerd en ingesmeerd.' Samen met partner Lien, broer Brecht en ouders Lieven en Tine realiseerde de ondernemer in 2015 een nieuwe productieruimte op het bedrijf. Alle melk van de 100 melkkoeien wordt er verwerkt tot

kaas, op jaarbasis zo'n 120 ton. Een rondleiding, die Tine meestal voor haar rekening neemt, begint bij de koeien. Thijs: 'We willen laten zien wat er nodig is om een kaas te maken. Vanaf het voeren en melken tot in de kaasmakerij.' Openheid is het sleutelwoord, daarom hebben productieruimte en kaasopslag grote glazen wanden. 'Bezoekers kunnen live meekijken terwijl we kaasmaken.' Ook in de komende nieuwe ligboxenstal met melkrobots moeten burgers van dichtbij gaan zien hoe de koeien gemolken worden. Het bedrijf ontvangt jaarlijks 3000 tot 5000 bezoekers en doet ook aan zaalverhuur, waarbij een kaasplankje of -arrangement standaard bij de prijs inzit. 'Er gaat dus best wat kaas doorheen', stelt Thijs, die een cursus tot kaasmeester volgde en zelf de smaken op de kaasplank samenstelt. Natuurlijk is het leuk als mensen na de proeverij een kaas in de hoefwinkel kopen, maar dat is niet het belangrijkste. 'De waardering na afloop is het allermooist.'