

# Klant weet kaas te vinden

In Lekkerkerk in de Krimpenerwaard hebben Gerrit, Nel en Jan Speksnijder hun kaasboerderij. Ze verkopen alle kaas in de eigen boerderijwinkel. Mensen weten de winkel, tussen twee dorpen in, goed te vinden. Het winnen van prijzen met hun kaas trekt extra klanten. Op de Cum Laude Awards van 2017 én 2018 wonnen ze tweemaal goud.



HENK TEN HAVE



**H**et bedrijf van Gerrit, Nel en Jan Speksnijder ligt aan de doorgaande weg tussen Lekkerkerk en Krimpen aan de Lek. Vanuit de keuken is in de verte de dijk van de Lek te zien en daarachter een van de molens van Kinderdijk.

De locatie tussen twee dorpen in is goed voor de klandizie van de boerderijwinkel. Die klandizie is belangrijk, want alle kaas die de familie Speksnijder maakt, wordt vanuit de eigen winkel verkocht. Nel: "Elke week komt ongeveer hetzelfde aantal mensen in de winkel. We hebben een vaste klantenkring; zo'n klantenbestand opbouwen is een kwestie van jaren. Er komen ook regelmatig nieuwe klanten bij. Vooral mond-tot-mondreclame brengt mensen hier." De winkel is van maandag tot en met zaterdag geopend (behalve dinsdagmiddag). Vier ochtenden per week is er hulp van personeel. "Op zaterdag komen er zo'n 125 klanten in de winkel", vertelt Gerrit.

De afgelopen jaren zijn de bestedingen per klant per bezoek minder geworden, merkt de familie Speksnijder. "Het eetgedrag van mensen is veranderd en daarmee hun koopgedrag. Ze kopen meerdere kleinere stukken kaas van verschillende smaken. Dat betekent dat we meer handelingen moeten verrichten per klant – afsnijden en verpakken. De totale omzet is steeds gelijk gebleven."

## Smeuïge kaas

Op Kaasboerderij Speksnijder worden 95 koeien gehouden. Ongeveer de helft van de melk van de koeien wordt verwerkt tot kaas, de rest gaat naar de fabriek. De kaasbereiding, drie tot vier dagen per week, is voornamelijk in handen van Nel. "Ik heb het kaas maken van mijn moeder geleerd. Het recept heb ik in de loop der jaren wel iets aangepast. Het gaat vooral om secuur en op tijd werken. Kaas maken luistert ontzettend nauw." De melk wordt voor de bereiding gethermiseerd (20 seconden bij 65 graden Celsius), en de kaas, in allerlei smaken, krijgt het Kaas van de Boerderij-caseinmerk opgelegd. De familie Speksnijder wil smeuïge kaas maken. Vers gras in het rantsoen van de

koeien draagt daar aan bij. Gerrit: "In het weideseizoen bestaat het rantsoen voor 95 procent uit gras. Daar zullen de koeien het dus vooral mee moeten doen. En dat gaat goed. Onze 55 hectare veengrond is eigenlijk ook alleen geschikt voor grasteelt. We kopen wat mais aan." Afgelopen stalperiode kregen de koeien ook voor het eerst grasbrok van eigen gras. De grasbrok moet de smeugheid van de kaas in de winter bevorderen. "Het is een experiment. We weten nog niet wat de brok doet", zegt Nel.

## Cum Laude

De familie Speksnijder doet al jaren mee met de verkiezing Cum Laude Awards (voorheen de *Jan den Besten Trofee*) en valt geregeld in de prijzen. "De eerste keer dat je een prijs wint met je kaas is het allermooist", vindt Gerrit. "Dat was in 1999."

In 2017 wonnen ze de eerste prijs voor hun jong belegen Kaas van de Boerderij en overjarige Kaas van de Boerderij. Het Cum Laude-promotiebord dat ze na de prijsuitreiking meekregen, hingen ze aan de gevel van de schuur. "Het was te groot voor in onze tuin", lacht Nel.

Het bord en een artikel in de regionale krant trokken wel wat meer klanten, maar de Speksnijders doen niet mee aan Cum Laude Awards om reclame voor hun kaas te kunnen maken; ze vinden het leuk om van de keurmeesters en proevers bevestiging te krijgen dat ze een goede en lekkere kaas hebben gemaakt.

Ook dit jaar zonden ze weer kazen in. Nel: "Voor het uitkiezen van een kaas voor de Cum Laude Awards kijk ik vooral of een kaas er mooi uitziet. Zo ja, dan pak ik er een uit dezelfde bak."

Op de prijsuitreiking van de Cum Laude Awards op 15 maart bleek de kaas van zeer goede kwaliteit te zijn, de familie Speksnijder kreeg weer dubbel goud: voor hun belegen Kaas van de Boerderij en overjarige Kaas van de Boerderij. 🏆



- 1 Een flinke kaasvoorraad in de opslag.
- 2 De boerderijwinkel.
- 3 De koeien gaan binnenkort weer de wei in.

