



Met het winnen van een internationale kaasprijs kun je de bekendheid en verkoop van een kaas een boost geven. Maar meedoen aan een keuring in het buitenland puur omdat het leuk en leerzaam is, kan natuurlijk ook.

TEKST: WILMA WOLTERS EN HENK TEN HAVE – FOTO'S: EMMANUEL CARBONNE E.A.

“Wij deden al eens mee aan een internationale kaaskeuring in Karlsruhe, en dit jaar hebben we een kaas ingezonden voor de Farm Cheese Awards in Frankrijk”, vertelt Joke van de Crommert. Samen met haar man Marinus Post is Joke eigenaar van kaasboerderij Heileuver in Dalmsholte. Een reden om mee te doen aan een internationale kaaskeuring is de aandacht voor smaak. “Op veel kaaskeuringen in het buitenland staat de smaak van de kaas op nummer één. En daar gaat het om, daar komen klanten voor: de smaak. Daarnaast hebben we veel internationale stagiaires en die brengen je altijd wel op ideeën. Als wij denken: zullen we dat wel doen, dan zeggen zij meteen: ja, dat moet je doen!”

Je moet wel een beetje lef hebben om mee te doen met een kaaswedstrijd in kaasland Frankrijk, zegt Joke, “maar ze maken er niet zo veel harde kazen”. Joke en Marinus stuurden een Oude Heileuver-kaas in. “Een paar weken van tevoren hebben we de kaas opgestuurd, via een pakketdienst, met een deelnameformulier dat we hadden aangevraagd. Verder betaalden we wat inschrijfgeld. We hadden graag zelf bij de keuring aanwezig geweest, want het is leuk om al die kazen te zien en te proeven. En om de leuke en leerzame gesprekken met de buitenlandse collega’s. Maar door drukte op onze boerderij konden we er niet naartoe.”

Joke en Marinus wonnen een bronzen medaille op de Farm Cheese Awards. “Het bijbehorende certificaat staat op de toonbank in onze boerderijwinkel met de kaas erbij. We zouden er misschien meer uit kunnen halen, maar daar zijn we niet zo goed in. De prijs zorgt wel voor extra gespreksstof in de winkel.”

Prijs benutten

Treur Kaas deed zo’n zeven jaar geleden voor het eerst mee met een internationale

kaaskeuring. De kaasgroothandel in Woerden gebruikt het winnen van een prijs voor de promotie van de kaas. “Als je een prijs wint en je doet er vervolgens niks mee, dan heeft het geen meerwaarde om mee te doen”, vertelt Monique van der Meer, marketing- en communicatiemanager bij Treur Kaas. “Wij willen er in ieder geval voor zorgen dat de kaas een boost krijgt en de prijs benutten.”

Bij de keuze van een internationale competitie kijkt Treur Kaas naar de grootte van de wedstrijd en het aanzien ervan. “Ook letten we op de klasse waar de kaas in terecht komt: waar gaat hij tegen strijden en is het haalbaar om er een prijs uit te slepen. Verder houden we rekening met onze afzetgebieden. Als je niet in Amerika actief bent, heeft het minder zin om deel te nemen aan een competitie in Amerika.”

Opvallen

“In het begin waren we blij met elke prijs die we wonnen, maar op een gegeven moment merk je dat je al snel goud in een bepaalde klasse hebt; dan wil je eigenlijk een hogere prijs winnen”, aldus Van der Meer. “Dus kiezen we er tegenwoordig liever voor om aan minder competities mee te doen, maar als we dan winnen, halen we er alles uit. Op de International Cheese Awards werden we een keer winnaar van de show: de beste uit zo’n 4.500 kazen, en een keer tweede. Dat is de plek die je het liefst wilt. We kregen internationale en nationale media-aandacht, werden bijvoorbeeld door Qmusic gebeld. Dat zou niet zijn gebeurd als we ‘gewoon’ goud hadden gewonnen.”

Met een reguliere Goudse kaas kom je overigens niet zo gauw aan de top op een internationale keuring. “Je moet een specialiteit hebben die echt opvalt tussen de andere kazen, die onderscheidend is. In ons geval was dat bijvoorbeeld de biologische Jersey-kaas Jerseyhoeve met een hoog vetgehalte



1 Keuring op de Farm Cheese Awards.

2 De Farm Cheese Awards is een nieuwe kaaswedstrijd.

3 Inzendingen uit allerlei landen.



Van internationale klasse

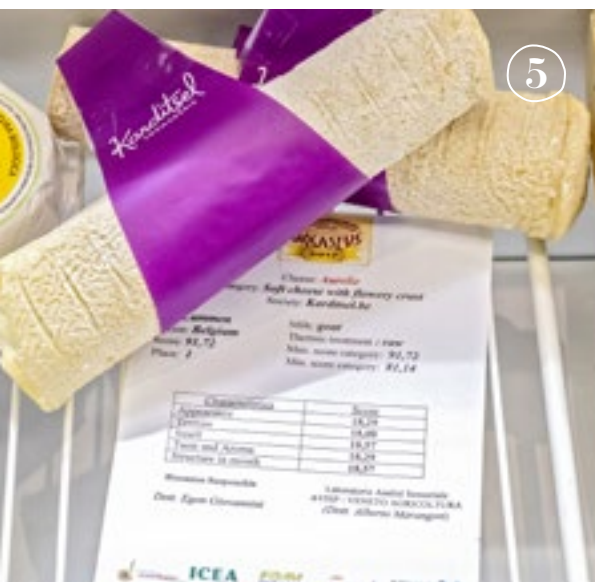


4

4 De kaas van Heileuwer met het certificaat.

5 Karditsel won op onder andere de Biocaseus.

6 Treur Kaas scoorde op de International Cheese Awards.



5



6

FOTO: HEILEUWER

FOTO: MAARTEN DECKERS

FOTO: TREUR KAAS

en een bijzonder rijke smaak. Je moet ook maar net zo'n onderscheidende kaas in je assortiment hebben."

Inschrijven gaat online. Treur Kaas is vervolgens het liefst zelf aanwezig bij de keuring. "Dan kunnen we de kaas vanaf hier in zijn geheel meenemen. Dat heeft onze voorkeur. Dan krijg je al snel 10 punten voor de uitstraling van de kaas. Als je een gevacumeerd stuk opstuurt, krijg je vaak al aftrek. Dan vinden ze het minder makkelijk om te bepalen hoe de kaas eruitziet als die compleet is. Een hele kaas opsturen kan ook, maar dat is wel duurder."

Volgens Van der Meer is het handig om als kaasmaker in samenwerking met een handelaar deel te nemen aan een internationale keuring. "Wij werken vaak samen met de Mèkkerstee. Wij stemmen dan af welke kazen wij en zij willen insturen en bundelen dit dan."

Kies je keuring

Giedo de Snijder van Kaasmakerij Karditsel in België maakt biologische zachte geitenkaas. Hij heeft aan drie internationale kaaskeuringen meegedaan, bij alle drie ook een of meerdere prijzen in de wacht gesleept. Zijn ervaringen met deze keuringen wisselen. Begin 2017 deed hij mee aan de Biocaseus in Nürnberg in Duitsland, omdat het de ultieme kans leek om zijn pas gestarte kaasmakerij in de picture te brengen en mee te dingen naar prijzen op de enige keuring voor enkel biologische kazen. Het goud en zilver dat De Snijder hier won, en ook het brons dat hij kreeg op de Farm Cheese Awards, een kaaswedstrijd voor uitsluitend rauwmelkse kaas gemaakt op de boerderij, waardeert hij enorm. "Winnen op de Biocaseus of Farm Cheese Awards doet mij deugd. Het is belangrijk om te weten waar je staat. Bovendien voelt het toch als een soort erkenning." Dat gevoel kreeg hij niet bij de World Cheese Awards. "Daar doe ik niet meer aan mee. Ik heb niet de indruk dat het keuren daar deskundig gebeurt."

Overigens had De Snijder verwacht dat het winnen van de prijzen hem meer klanten of naamsbekendheid zou opleveren. Dat gebeurde nauwelijks. "Het heeft ons denk ik slechts één klant opgeleverd."

De Belgische kaasmaker zou andere boerenkaasmakers willen aanraden: "Doe mee als je pas begonnen bent en je je markt wilt verstevigen. Door een keuring krijg je een stempel die je toch onderscheidt. Maar iemand die al vijftien jaar kaas maakt en zijn afzet op orde heeft, hoeft niet mee te doen. Vind

je het toch leuk, kies dan voor een keuring waar kwaliteit zegeviert. Daarmee bedoel ik dat er deskundig gekeurd wordt. Want daar leer je wat van en heb je wat aan." 🍷

Internationale kaaskeuringen

(Lijst is niet volledig)

World Cheese Awards

Jaarlijkse keuring, die meer dan drie decennia bestaat. Vindt dit jaar plaats in Bergen in Noorwegen. Er wordt een recordaantal inzendingen verwacht: zo'n 3.500 kazen, vanuit de hele wereld. Alle inzendingen worden op één dag, 2 november, beoordeeld.

gff.co.uk/awards/world-cheese-awards/

International Cheese Awards

De International Cheese Awards wordt elk jaar gehouden in Dorfold Park in Nantwich in Engeland. De kaaskeuring en -show, gehouden sinds 1897, is een tweedaags evenement.

www.internationalcheeseawards.co.uk/

Farm Cheese Awards

De Farm Cheese Awards is nog een heel jonge internationale kaaswedstrijd: de eerste editie vond in juni 2018 plaats in Lyon in Frankrijk. Alleen rauwmelkse kaas die gemaakt is op een boerderij mag aan deze keuring deelnemen.

www.farmcheese-awards.com

Biocaseus

De Biocaseus is een internationale wedstrijd voor biologische kaas. De wedstrijd bestaat sinds 1999. In 2017 werden 174 kazen uit negen Europese landen ingezonden.

www.biocaseus.eu

World Cheese Contest Wisconsin

De Wisconsin Cheese Makers Association (WCMA) is de organisator van de World Cheese Contest in de Verenigde Staten. In 2018 werd kaas, yoghurt en boter beoordeeld op deze keuring.

www.wischeesemakersassn.org

Global Cheese Awards

Naar eigen zeggen een van de oudste en meest gerespecteerde internationale kaaskeuringen. De keuring wordt gehouden in Frome in Engeland.

globalcheeseawards.com