

# Kant-en-klare kaasmakerij

Bart en José Eikelenboom wilden kaas gaan maken op hun boerderij, maar geen grote en kostbare verbouwing voor een kaasmakerij. Daarom bestelden zij een kant-en-klare kaasmakerij bij C. van 't Riet Zuiveltechnologie. Het plaatsen en installeren ervan duurde slechts twee dagen.

HENK TEN HAVE



**B**art en José Eikelenboom hebben een melkveebedrijf met zeventig koeien in Abbenbroek, op Voorne-Putten, een van de twee Zuid-Hollandse eilanden. In 2014 namen ze het bedrijf over van Barts ouders. Het plan om kaas te gaan maken was er daarna snel. “We willen zelf meerwaarde geven aan de melk. En het directe contact met consumenten vinden we ook prettig”, vertelt José. Bart en zij kochten vijf jaar geleden al de kaasvaten van een kaasboerderij in de buurt die stopte met kaas maken. Ook volgden ze een cursus kaas maken. Door C. van 't Riet Zuiveltechnologie lieten ze een tekening maken voor een kaasmakerij in een oude schuur. Er zou veel moeten worden verbouwd en dat zagen Bart en José niet zitten. Begin dit jaar werd er weer een ontwerp gemaakt voor een kaasmakerij, maar ook de uitvoering daarvan zou een grote en kostbare verbouwing met zich meebrengen.

## Het Kaaslokaal

Henri Verkerk van C. van 't Riet kwam toen met een ander idee: het plaatsen van een kant-en-klare kaasmakerij en kaasopslag in een container op het erf van de familie Eikelenboom. “Dat was meteen de oplossing”, zegt Bart. Na nog wat overleg en voorbereiding, werd de container in juni van dit jaar besteld en begin november geleverd. De kleur ervan konden Bart en José zelf kiezen; het werd groen, passend bij de damwandplaten van de achterliggende ligboxenstal. De container kreeg de naam Het Kaaslokaal: een verwijzing naar de container zelf en naar de lokaal bereide kaas. De container, 12 meter lang en bijna 2,5 meter breed, was tijdens de plaatsing bijna compleet ingericht, alleen de losse onderdelen, zoals de kaaspasteurbak, kaaspers en stellingen voor de kaasopslag, werden later geïnstalleerd. De ruimtes voldoen meteen aan alle hygiëne-eisen. De achterkant van de container grenst aan het melklokaal. Daardoor kan de melk vanuit de melktank met een korte leiding naar de kaasmakerij worden gepompt. Het is met de kaaspasteurbak mogelijk om zowel rauwmelkse kaas te maken als kaas van gepasteu-

riseerde melk. Ook de aansluitingen voor elektriciteit, water en perslucht zijn aan de achterkant gemonteerd.

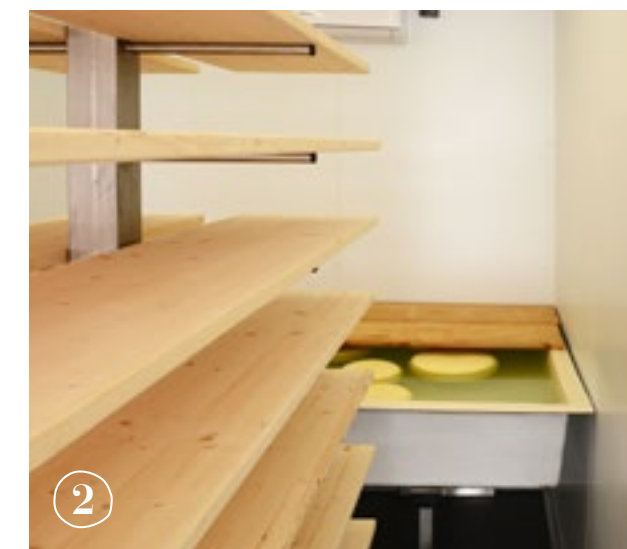
## Hygiënesluis

“In het buitenland plaatsten we al eens containers met een complete kaasmakerij, we hadden er dus al ervaring mee”, vertelt Henri Verkerk. “Maar in Nederland is de familie Eikelenboom de eerste waaraan we een container hebben geleverd. Het is een kostentechnischvriendelijke oplossing.” De kaasmakerij is te betreden via een kleine hygiënesluis voor het wisselen van schoeisel en wassen van de handen. In de kaasmakerij staat een kaaspasteurbak van 500 liter, pneumatische drie-vaks kaaspers, weipomp, weifvoer, elektrische boiler, waswaterthermostaatkraan, spoeltafel en een weekbak voor de kaasvaten. Door de ramen aan beide kanten valt er veel licht naar binnen.

In de rechterhelft van de container is de kaasopslag te vinden, met pekelbak en dertig kaasplanken van 3 meter lang. Een airco zorgt voor de gewenste temperatuur. De container is aan de binnenzijde in zijn geheel voorzien van geïsoleerde voorzetwanden. Op een hygrometer is de luchtvochtigheid af te lezen.

## Eigen winkel

Bart en José zijn blij met hun Kaaslokaal. De eerste kazen liggen al in de kaasopslag te rijpen. “We hebben nu twee keer kaas gemaakt. Dat ging goed. We willen de kaas aan huis gaan verkopen en via boerderijwinkels in de buurt.” Een eigen boerderijwinkel is er nog niet, dat is het volgende project waar Bart en José mee aan de slag gaan. ➔



- 1 Bart en José Eikelenboom voor Het Kaaslokaal.
- 2 De kaasopslag met pekelbad.
- 3 De kaasmakerij met landelijk uitzicht.

