

# IJsselgoud: vernieuwde geitenkaas

IJsselgoud is geen nieuwe geitenkaas, maar een vernieuwde, zeggen Oetine Langman en Geert Dijkhof van Geitenkaasboerderij De Wolf in Terwolde. Langman en Dijkhof presenteerden IJsselgoud op de Graskaasdag op 8 juni in Woerden.

HENK TEN HAVE

**D**e ontwikkeling van IJsselgoud duurde een klein jaar. “We maakten de kaas al een aantal jaren en vonden hem zelf heel lekker”, vertelt Langman. “Maar consumenten kochten de kaas te weinig. Ze vonden hem te plat. Ze dachten waarschijnlijk dat ze minder kaas kregen voor hun geld. We wilden de kaas daarom beter op de markt zetten. Dat verdiende de kaas. We hebben een mooie naam bedacht, een logo ontworpen en de bereiding is aangepast.”

Zo is temperatuur van de melk aan het begin van het bereidingsproces hoger dan gangbaar. “Daardoor wordt de kaas zachter, romiger”, zegt Langman. Daarnaast duurt het pekelen korter, waardoor de kaas minder zout is. Langman en Dijkhof pasten het gewicht en het model van de kaas ook aan. Er wordt lichter en korter geperst. De kaas is nu dikker en heeft minder korst. Het gewicht ging van 5 naar 6 à 7 kilo en de kaas is hoger geworden. De juiste vorm vinden was best moeilijk. De kaas moest bijvoorbeeld niet over de rand van de vorm heen gaan. “Het was echt uitproberen”, aldus Langman. Volgens haar komt het nieuwe model de rijping ten goede, en daarmee ook de smaak.

## Al honderd verkocht

Langman en Dijkhof maken 150 kilo IJsselgoud per week. Sinds 8 juni zijn al honderd

van de vernieuwde kazen verkocht. De kazen gaan naar 125 winkels – kaasspecialzaken en boerderijzuivelwinkels – in heel Nederland, waarvan zo’n tachtig vaste afnemers zijn. Een klein deel van de kazen gaat naar het buitenland, onder andere België, Duitsland en Italië.

## Fruitig

IJsselgoud wordt door de makers omschreven als zacht, mild en romig met een frisse, fruitige nasmaak. “De smaak van IJsselgoud neigt een beetje naar die van roodbacteriekaas, terwijl de kaas op dezelfde manier rijpt als gangbare kaas. We wassen de kaas niet zoals dat tijdens de rijping van roodbacteriekaas gebeurt”, vertelt Langman. “IJsselgoud is heerlijk bij een glas droge witte wijn, maar ook bij een fruitige rode wijn. De kaas is bovendien zeer geschikt voor de kaasfondue of als warme kaas op brood.”

Kort na de bereiding heeft de kaas een minder uitgesproken smaak dan andere geitenkaas, later krijgt het een ‘pikantje’, zegt Dijkhof. De kaas is dus geschikt voor mensen die moeten wennen aan de smaak van geitenkaas. IJsselgoud wordt vooral als jonge kaas gegeten, vanaf circa 4 weken. Maar als belegen kaas smaakt hij volgens de makers ook uitstekend. “Als de kaas bijna vier maanden oud is, vinden we ‘m zelf het lekkerst.”

## Kaasboerderij De Wolf



Oetine Langman (54) en Geert Dijkhof (58) maken al 28 jaar samen geitenkaas. Ze melken 330 geiten die op jaarbasis 400.000 liter melk produceren. Vier dagen per week wordt kaas gemaakt. Per keer gaat 1400 liter melk in de kaas. Naast IJsselgoud maken Langman en Dijkhof Olde Terwolde – kaas in de vorm van een tonnetje – en geitenyoghurt met de naam GeiteJoggie. Verder laat het bedrijf van een deel van de melk ijs maken. Een keer per week gaat een kleine hoeveelheid restmelk naar de fabriek, waardoor niet op alle dagen kaas hoeft te worden gemaakt.

