

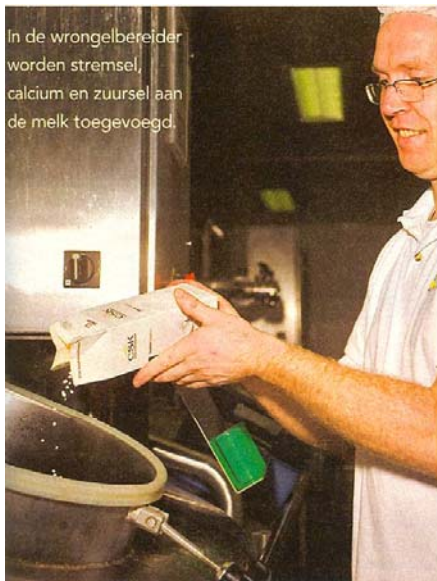


# geiten kaas

De geitenkaas van Albert Heijn  
komt uit het Brabantse Rijen.  
Van geiten die een goed leven  
hebben op de geitenboerderij.  
Hun melk gaat naar kaasmaker  
Van Dijk, familiebedrijf en pionier  
op het gebied van geitenkaas.

onze leverancier

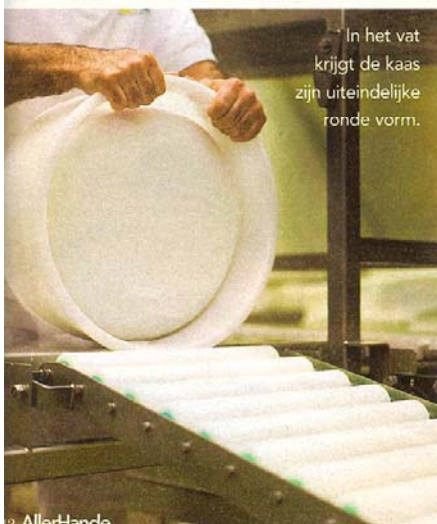
Hollandse geitenkaas  
herken je aan  
de witte korst ←



In de wrongelbereider worden stremsel, calcium en zuursel aan de melk toegevoegd.



De wrongel wordt voorzien van een kaasmerk, zodat elke kaas straks traceerbaar is.



In het vat krijgt de kaas zijn uiteindelijke ronde vorm.

2 AllerHande

# I

In de stal van geitenboeren André en Karin Wouters in het Brabantse Rijen is het opvallend rustig. Hoewel er duizend geiten staan, heerst er een heel vredige sfeer. Het zonlicht valt gefilterd door de ramen, de geiten scharrelen wat rond, staan kalm te kauwen op hun stro of steken nieuwsgierig hun koppen uit de hokken. 'Het zijn leuke beesten,' vindt Karin, al meer dan twintig jaar geitenboerin. 'Ze zijn afhankelijk en handelbaar. En als je ze goed verzorgt, geven ze veel melk.' Dus hebben haar geiten in plaats van de verplichte 1,5 vierkante meter ieder 1,75 vierkante meter ruimte tot hun beschikking. Ze krijgen elke dag schoon stro en hun conditie wordt zeer nauwlettend in de gaten gehouden.

## Seizoensdier

Als ze nog geen twee weken oud zijn, worden de lammetjes – onder verdoving – onthoord, zodat ze elkaar op volwassen leeftijd niet kun-

Nederlandse witte geit, het grote ras dat het echtpaar Wouters in z'n stallen houdt. Karin: 'Hoe lang een geit melk blijft geven, is heel wisselend. We hebben er wel eens één gehad die pas op haar elfde jaar begon terug te vallen!'

## Het melken

's Ochtends en 's avonds gaan de dieren de melk-stal in en worden ze aan de automatische melk-machine gekoppeld. 'De eerste keer is dat even wennen voor een jonge geit,' vertelt Karin, 'maar ze merkt al snel dat het ook een opluchting voor haar is. Bovendien krijgt ze brokjes tijdens het melken.' In twee uur tijd kunnen zo'n zevenhonderd geiten worden gemolken.

De geitenmelk gaat in tanks, die worden opgehaald door kaasmakerij Van Dijk, eveneens gevestigd in Rijen. De melk wordt vervoerd naar de fabriek die eigendom is van zus en broer Anna en Joost van Dijk. In 2002 namen zij het bedrijf

*'Geiten zijn afhankelijk en handelbaar. En als je ze goed verzorgt, geven ze veel melk'*

nen verwonden. Om de vijf maanden worden hun hoeven bijgeknipt door de 'hoefpedicure', zodat ze geen last krijgen met lopen of staan. En door middel van bloedproeven worden de dieren regelmatig op hun gezondheid getest. Als een geit zeven maanden oud is, wordt ze bij de bok gebracht om gedekt te worden. Als het goed is worden er dan na vijf maanden lammetjes geboren. Omdat de geit een echt seizoensdier is, wordt ze het liefst drachtig in het najaar, waardoor het 'aflammen', het krijgen van lammeren, meestal in februari plaatsvindt. Elke geit krijgt in principe jaarlijks nieuwe lammetjes.

## Zes liter per dag

Vanaf het moment dat de geit lammetjes krijgt, gaat ze melk geven. Gemiddeld geeft ze 3,5 liter per dag, zo'n twee à drie maanden na het aflammen zit ze op haar top en kan ze wel zes liter per dag produceren. Althans, dat geldt voor de

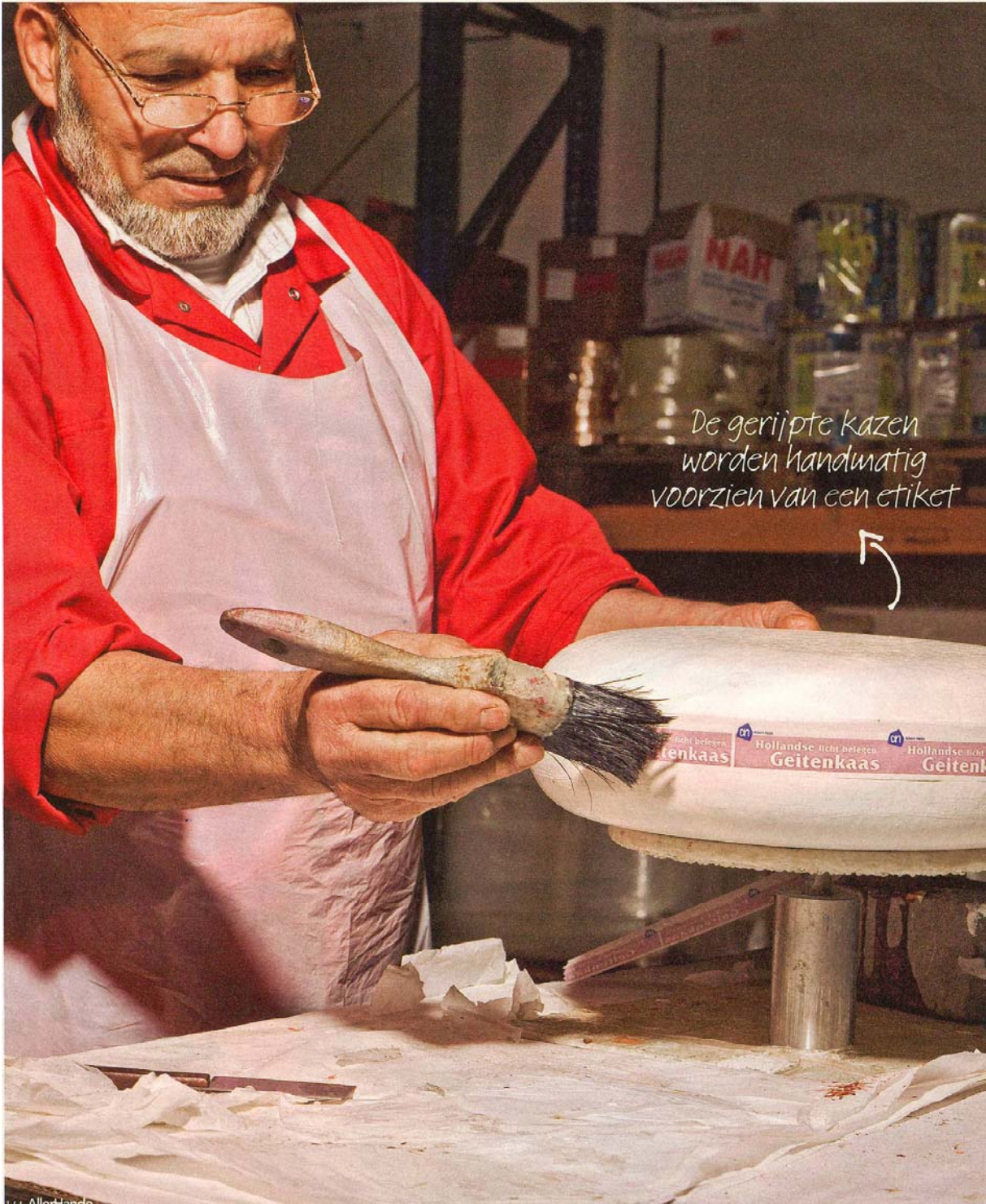
over van hun ouders en vorig jaar ruilden zij de boerderij in voor de huidige moderne fabriek.

## De eerste geitenkaas

Ruim dertig jaar geleden verhuisden hun ouders van de stad naar het platteland om daar – geheel in de geest van de jaren zeventig – een zelfvoorzienend bedrijf op te zetten; hier werd wol gesponnen, groente geteeld en kaas gemaakt. Anna: 'Mijn ouders waren de eersten in Nederland die professioneel geiten gingen houden. Ze waren echte pioniers op dat gebied. Op een bepaald moment hadden ze 120 dieren, in die tijd een indrukwekkend aantal. Van geitenkaas had toen nog bijna niemand gehoord. We gingen vaak naar markten om de kaas te verkopen, maar de mensen vond het nog vreemd en een beetje eng. Pas als ze het probeerden, proefden ze hoe zacht, mild en lekker geitenkaas is. Doordat het zo romig is, lusten kinderen het ook graag.'



De lammeren krijgen  
flesvoeding met biest,  
de eerste moedermelk.  
Rijk aan antistoffen, voor  
een goede weerstand



De gerijpte kazen  
worden handmatig  
voorzien van een etiket



## Geitenkaas is heel licht verteerbaar en bevat veel vitamine A en D

### Licht verteerbaar

Sinds eind jaren tachtig is Van Dijk leverancier van Albert Heijn. Inmiddels houdt het bedrijf zelf geen geiten meer, maar concentreert het zich helemaal op het maken van kaas. De melk wordt afgenomen van zo'n dertig boeren, waaronder de familie Wouters. Het product geitenkaas is inmiddels zeer gewaardeerd. En het wordt steeds populairder, niet alleen vanwege de heerlijke smaak, maar ook dankzij de gezonde aspecten. 'Het is heel licht verteerbaar en relatief zoutarm,' vertelt Anna. 'Bovendien kan het een goed alternatief zijn voor mensen met een koemelkallergie.'

### Van melk tot kaas

Als de melk van de geitenboerderij naar de kaasfabriek is gebracht, wordt hij gelost en opgeslagen. Per dag neemt Van Dijk 100.000 tot 120.000 liter geitenmelk in ontvangst. Deze 'rauwe' melk wordt allereerst gepasteuriseerd, waarna hij naar grote bakken ofwel 'wringelbereiders' wordt geleid. Wringel is de vet- en eiwitmassa uit de melk, die het eerste stadium van de kaas vormt. Het wordt gemaakt door stremsel, calcium en zuursel aan de melk toe te voegen, zodat de vloeistof stremt en

indikt. Deze massa gaat naar de wringelbereiders, waar de wei, de vloeistof die vrijkomt bij het stremmen, wordt afgevoerd. Dan wordt de wringel geperst en in stukken gesneden tot grote witte blokken. 'Nu heb je de basis in handen voor je uiteindelijke kaas,' legt Anna uit. De blokken wringel worden voorzien van een kaasmmerk, zodat elke kaas straks individueel traceerbaar is.

### Het rijpen

Dan gaat de wringel in kaasvaten en wordt hij opnieuw geperst. Het vocht wordt eruit gehaald, waardoor de kaas zijn vorm en korst krijgt. Eenmaal uit de pers wordt de kaas omgekeerd in een ander vat gelegd, zodat hij mooi rond wordt. Vervolgens krijgt de kaas een pekelpad, dat ten goede komt aan de smaak en de conservering. De kaas wordt uit het pekelpad gehaald, in houten boxen gezet en naar de rijpingsruimte gereden. Daar krijgt hij ruim de tijd om tot volle wasdom te komen, afhankelijk van het gewenste product. Jonge geitenkaas rijpt zes weken, belegen kaas twaalf tot veertien weken en oude kaas rijpt maar liefst tien maanden. Om hem aan beide zijden even droog en rijp te krijgen, wordt hij regelmatig gekeerd.

### Levend product

De kaas ligt op speciaal Fins hout, dat goed vocht kan absorberen en bovendien makkelijk schoon te houden is. 'Ook hier geldt weer: reinheid voorop,' lacht Anna. 'De melktanks, de wringelbereiders, de drainagebak – het tussentijds schoonmaken is een essentieel onderdeel van het proces.' Dat geldt uiteraard ook voor de kwaliteitscontrole van het product. De kwaliteit van de melk, wei, wringel en kaas wordt voortdurend getest door middel van monsters.

Zijn de kazen gerijpt, dan krijgen ze een geplastificeerde korst, worden ze handmatig voorzien van het juiste etiket en zijn ze klaar voor verzending naar Albert Heijn. Hoeveel kazen ze ook al heeft geproduceerd, Anna blijft trots op het resultaat. 'Het is een levend product, niet makkelijk om te maken. Maar het is ook een interessant, veelzijdig en smaakvol product. Ik ben er mee opgegroeid en ik maak het nog altijd met heel veel plezier!'

## Harde geitenkaas bij Albert Heijn

- **Geitenkaas jong belegen**  
Verkrijgbaar als stuk en in plakjes.
- **Geitenkaas belegen**  
Verkrijgbaar als stuk, in plakjes en geraspt.
- **Geitenkaas met koriander**  
Verkrijgbaar als stuk (alleen in de grotere AH-winkels).
- **Geitenkaas oud grand cru**  
Verkrijgbaar als stuk en in plakjes (alleen in de grotere AH-winkels).

TEKST: PAM VAN DER VEEN • FOTOGRAFIE: MARTIN STEINER LOVISA

## onze leveranc

Het pekelpad komt de smaak en de conservering ten goede.



Na het rijpen krijgt de kaas een geplastificeerde korst.



De kaas ligt op speciaal Fins hout, dat goed vocht kan absorberen.



AlleH