

# Eerste stap op weg naar Twickelkaas

De eerste melk wordt opgehaald bij melkveehouder Walter Truitman (r).

*Zijn koeien merken geen verschil maar voor melkveehouder Walter Truitman was het een bijzonder moment. Een melkwagen van Hollandsche Meesters reed eind oktober zijn erf op om 2000 liter melk op te halen.*

**AUTEUR**  
Martin Steenbeeke

**ACTUEEL**

De pachterscommissie is al langere tijd bezig om met behulp van de naam en faam van Twickel meer opbrengst te genereren uit agrarische producten. Melk moet dan niet anoniem opgaan in een grote plas van een zuivelbedrijf maar gebruikt worden voor herkenbare producten, zoals kaas. Een eerder initiatief om gezamenlijk kaas te maken, een vijftal jaren geleden, sneuvelde omdat er geen overeenstemming kon worden bereikt tussen de melkveehouders en FrieslandCampina, met wie de meesten een leveringscontract hebben. “Het zijn nu andere tijden, een andere markt”, verklaart Truitman. FrieslandCampina heeft hem toestemming gegeven om tijdelijk maximaal 30% van de melkproductie elders te laten verwerken.

## Reputatie verzilveren

Hollandsche Meesters is een coöperatie, opgezet door (biologische) boeren uit de Gelderse Vallei. Met melk van verschillende koeienrassen wordt op een ambachtelijke wijze

kaas gemaakt. Het is bepaald geen standaard kaas, en wordt niet geproduceerd in grote volumes. “Wij verwerken melk veehoudersspecifiek en proberen de unieke eigenschappen van de melk, het koeienras of van het bedrijf eruit te halen”, verklaart directeur Hans Boot. Daarnaast ontwikkelt Hollandsche Meesters op verzoek eigen kaasconcepten. Zoals voor Twickel, maar dat gebeurt al voor boeren uit de Drunense Duinen in Brabant en melkveehouders op Schiermonnikoog. De gemeenschappelijke deler is dat boeren uit een bepaald, herkenbaar gebied de handen ineen slaan en profiteren van de bekendheid van het gebied. Boot denkt dat Twickel zijn goede reputatie kan verzilveren. “De consumentenmarkt verandert in een razend tempo. Herkenbaarheid en duurzaamheid worden heel belangrijk. Consumenten staan steeds meer open voor dit soort initiatieven.” Uit een eerder onderzoek naar de verwaarding van Twickel-producten werd zuivel (met name kaas) door pachters en consumenten prominent genoemd.

## Gras en ras

Met de melk van Truitman worden bij wijze van proef zes verschillende smaken kaas gemaakt; vier half-harde kazen (vergelijkbaar met Goudse), en twee harde kazen (zoals de

Franse Comté). “Er zullen van die zes ongetwijfeld een paar afvallen of veranderd moeten worden”, zegt Boot. Een proeverij, georganiseerd door Twickel, moet hierbij helpen. Voor de smaak van de kaas is ‘gras en ras’ heel bepalend, licht kaasmaker Boot toe. Het beïnvloedt bijvoorbeeld het eiwit- en vetgehalte van de melk en de kaas. “Wij sturen erop aan dat koeien veel, vaak en zo lang mogelijk gras grazen.” Het kaasmaakproces, met het aftappen van wei en het toevoegen van melkzuurbacteriën of natuurlijke rijpingsfermenten, gebeurt in twee verschillende wrongelbereiders. Een traditioneel model van roestvrijstaal, voor de half-harde kazen, en een koperen exemplaar uit Zwitserland (bouwjaar 1963), speciaal voor de harde kazen. De massa van de wrongel wordt in verschillende modellen geperst en kortstondig gepekeld met bronwater en zeezout. “Daarin wijken wij af van de industrie, waar leidingwater en zout wordt gebruikt.”

## Eikenhout

Door rijping komt de kaas verder op smaak, waarbij de keuze voor een traditionele coating of een natuurkorst erg bepalend is. “Enkele Twickelkazen met een natuurkorst laten we in ons pakhuis op eikenhouten planken van Twickel rijpen. Mijn verwachting is dat dit iets met de smaak gaat doen. We maken bijvoorbeeld al een kaas die rijpt in een boomschors. Die schors houdt de kaas in model maar geeft ook smaak af.” Gedacht wordt om in een latere fase bij de receptuur ingrediënten te gebruiken die specifiek Twickel-gebonden zijn. Zoals aan de kaas van Schiermonnikoog nu lamsoor en veenbes worden toegevoegd, zou bij Twickelkaas ook gagel, orangerie-sinaasappelen of walnoten gebruikt kunnen worden. “De consument vindt dat soort toevoegingen heerlijk, daar gaat het uiteindelijk om.” Boot sluit niet uit dat naarmate het project succesvoller verloopt, er ook kaas wordt gemaakt met melk van één specifiek bedrijf. Zo’n melkveehouderij kan zich dan nog specifiek profileren.

“Laten we eerst maar eens een herkenbare Twickelkaas maken”, zegt Truitman. En hij benadrukt dat de kaas wel verkocht moet worden. “Je hoort veel enthousiaste reacties, maar we moeten



Kaasmaker Hans Boot van Hollandsche Meesters.

er uiteindelijk wel aan verdienen.” Twickel wil de kaas in elk geval via de landgoedwinkel verkopen en weet dat groothandel Hanos en regionale Jumbo-supermarkten positief zijn over het initiatief. “Als ik Twickel was, zou ik Duitsland zeker niet vergeten. De Duitse consument is heel gevoelig voor duurzame, herkenbare producten”, merkt kaasmaker Boot op. Hij hoopt uiteindelijk jaarlijks zo’n 250.000 kilo Twickelkaas te kunnen maken. Dan moet het aantal deelnemende melkveehouders fors zijn toegenomen en de regio waarin de kaas wordt afgezet, vergroot. “Er staat geen druk op. Laat dit initiatief organisch groeien en gestaag uitbreiden.”



De bovenste drie kazen rijpen op Twickel eikenhout van Twickel.