

Ambachtelijk versus industrieel

Els Jonckheere, freelancejournalist

Ambachtelijke kaasmakerijen maken furore in ons land. Ze verrijken het Belgische kaaslandschap met innovatieve specialiteiten die menig gourmand laten watertanden. Deze lokale spelers pretenderen vooral gezondere producten te maken dan hun industriële tegenhangers. Maar is dat wel zo? De meningen lopen uiteen.

Wie kaas wil maken, is aan een vast stramien gebonden (zie vorig artikel). Het grote verschil tussen een ambachtelijk en een industrieel proces zit hem in de uitrusting: de meeste industriële kaasfabrieken zweren bij een minimale menselijke interactie, terwijl de lokale kaasmakerijen handenarbeid op het ereschavot zetten. En dit zou nu net ook de achilleshiel van deze bedrijfjes zijn.

"Listeria is de grootste vijand van elke kaasfabriek", vertelt **Hans De Praeter, R&D Manager van Kaasmakerij Passendale**. "Daarnaast zijn natuurlijke micro-organismen inherent aan het product. Het kan snel uit de hand lopen als de productie in niet-optimale condities gebeurt. Je moet temperatuur, luchtcirculatie en overdruk constant monitoren.

Ondanks onze grootte ambiëren wij nog altijd de titel van 'ambachtelijk'. Dit betekent dat we ook daadwerkelijk nog altijd flink wat handelingen manueel uitvoeren en bepaalde technieken van weleer toepassen. Dit alles gebeurt in een uiterst geconditioneerde en hygiënische omgeving. Daar maken we het grote verschil met de kleinere kaasproducenten, die op dit vlak vaak niet de middelen of kennis hebben. En dat houdt toch een bepaald risico in."

Davy Callewaert, plantmanager van de Brugse kaasgroothandel **Dupont Cheese**, vervolgt: "We bemerken inderdaad dat de kwaliteitsborging in kleine kaasmakerijen toch in een zeker spanningsveld gebeurt. Want daar heb je geen verplichte industriële normen en audits. Gelukkig zien we in België ambachtelijke kaasmakers toch alsmaar vaker vrijwillig voor een BRC- of IFS-certificatie gaan. Een mooie stap in de juiste richting,



maar nog niet voldoende om op het vlak van voedselveiligheid en hygiëne de vergelijking met een industriële productie te doorstaan."

Troef of risico?

Volgens de grote spelers houdt vooral het directe gebruik van rauwe melk een potentieel risico in, terwijl de kleine kaasmakerijen precies dat als een troef zien. "We kiezen ervoor om de melk in zijn meest pure vorm te verwerken", aldus **Ester Spanhove**, kaasmaker bij **Het Hinkelspel**, een van de bekendste artisanale kaasmakerijen van Vlaanderen. "Dat pasteurisatie geen effect op de smaak en voedingsstoffen van melk heeft, durven we ten zeerste te betwisten. Zo wordt de melk eerst op industriële schaal afgeroomd, om

er vervolgens weer room aan toe te voegen. Dit gebeurt om een constant vetgehalte te garanderen, waardoor je de receptuur altijd exact kunt volgen. Bij de kleinere artisanale kaasmakerijen heeft de melk een variabel vet- en eiwitgehalte, afhankelijk van het seizoen én de voeding die de dieren op dat moment krijgen. We streven weliswaar een zekere continuïteit in smaak en kwaliteit na, maar er is ruimte voor verschillen. Uiteraard vereist werken met rauwe melk heel wat kennis en kunde. Wij maken onze wrongel bijvoorbeeld in open tobbes, wat toelaat om het proces continu te controleren en indien nodig bij te sturen. Natuurlijk gebeurt dit allemaal in uiterst hygiënische omstandigheden. Artisaanaal betekent geenszins dat we ergens in een stal kaas staan te bereiden. Ook wij

zijn aan verplichtingen gebonden, zeker nu we IFS-gecertificeerd zijn. Sowieso maakt het federaal voedselagentschap FAVV geen onderscheid tussen grote of kleine kaasmakerijen: iedereen moet een labo op regelmatige basis stalen laten controleren. Wie het biolabel draagt, krijgt ook nog de Biocontrole over de vloer.”

Bio wint veld

Artisanale producten worden vaak met bio geassocieerd. “Dat is niet zo verwonderlijk”, aldus Ester Spanhove. “Producenten uit de biosector zijn doorgaans op een meer bewuste manier met hun dieren en producten bezig. Koeien, schapen en geiten grazen maximaal buiten, krijgen ruime stallen en eten uitsluitend biologisch

voeder. Wanneer je dit doortrekt naar de ambachtelijke kaasmakerij, krijg je uiteindelijk een plaatje dat klopt. Met biomelk werken is geen vereiste, maar wel een zekere logica.”

Omgekeerd zie je dat bio ook zijn weg naar de grotere kaasproducenten vindt. Ter illustratie: bij Kaasmakerij Passendale is al 20% van het aanbod bio gecertificeerd.

Meerdere kaasproducenten gaan momenteel voor het ‘Clean Label’. Dit betekent dat de kazen geen chemische stoffen bevatten om ze op smaak te brengen, om hun houdbaarheid te verlengen of om er een korst op te bekomen.

‘Clean Label’ is zeker niet het alleenrecht van de grotere kaasmakerijen. Integendeel, al jaar en dag vormt

dit ideeëngoed de basis van de ambachtelijke productie. Deze spelers werken over het algemeen met specifieke melkzuurbacteriën en kaasculturen, naast tal van kruiden en specerijen. Aan bioproducten mag je sowieso geen bewaar- of antischimmelmiddelen toevoegen. Natuurlijke kleurstoffen zijn in bepaalde gevallen toegelaten, bijvoorbeeld in biocheddar. Tevens moeten de kazen een natuurlijke korst van eetbare schimmels of gluten hebben. In Vlaanderen dragen momenteel dertien artisanale kaasmakerijen het biolabel. Samen maken ze een 135 soorten kazen, waaronder flink wat geitenkazen. Geitenmelk is in de biosector populairder dan koemelk.