

De missie van Het Dischhof uit Keiem-Diksmuide

Biokazen zonder pasteurisatie

Nick Vanderheyden, freelancejournalist

In de sector van de ambachtelijke kazen vormen biokazen een aparte niche. Een van de meest gekende Belgische rauwmelkse biokazen is Keiems Bloempje van kaasmakerij Het Dischhof uit de Diksmuidse deelgemeente Keiem. Kaasmaker Dries Debergh produceert zijn kaas met een minimum aan bewerkingen en zo puur mogelijk. Volgend jaar opent bezoekerscentrum La Kaza.

De Keiemse kazen behoren tot de meest gekende rauwmelkse biokazen van onze provincie. Achter de schermen werken twee koppels keihard om deze en zes andere kazen op een biologische en ecologische manier af te leveren: **kaasmakerij Het Dischhof**-zaakvoerders **Dries Debergh** en **Katrien Huyghe**, en **Lien Debergh** en **Philip Sinnaeve** met hun nabijgelegen biomelkveehouderij **'t Vier Uiterstenhof**.

Dries Debergh: "Zestig procent van de melk die mijn zus en haar man produceren, verwerken wij in onze kazen. 4 à 5 dagen per week halen we er melk op. Met een team van in totaal vijf mensen verwerken we circa 14.000 liter melk tot 1.500 kg kazen. Goed voor een omzet van om en bij de € 900.000 in 2019."

Bioboerderij

Het verhaal van Het Dischhof start in 1972, wanneer **Walter Debergh** - vader van Dries en Lien - het landbouwbedrijf van zijn ouders overneemt. Samen met zijn eega **Magda Rommelare** baat hij dan een typisch Vlaams gemengd landbouwbedrijf uit, met koeien, varkens en kippen.

Dries: "Als klassiek landbouwbedrijf merkte mijn vader dat chemische hulpmiddelen het leven in de bodem ernstig aantasten en de natuurlijke cyclus uit evenwicht brengen. Want hoewel chemische producten meestal heel efficiënt zijn voor de onkruidbestrijding, doden ze tegelijkertijd tal van andere organismen in de bodem en het grondwater. De achterblijvende residuen

op bespoten gewassen hebben vervolgens een impact op mens en dier. Mijn vader was lid van Velt, een vereniging die streeft naar een natuurlijke manier van voedselproductie. Hij had respect voor de biodiversiteit en wist dat het anders kon. Zo maakten mijn ouders de omschakeling naar een biolandbouwbedrijf. Hierdoor kozen ze voor dierlijke mest en groenbemesting, een miniem gebruik van antibiotica, een natuurlijke droogzet en aandacht voor het welzijn van de koe, naast een vrije buitenloop."

In 2000 versterken **Lien Debergh** en haar man **Philip Sinnaeve** de onderneming. Philip had een nabijgelegen melkveebedrijf en stond zodoende voor een intensieve omschakeling tot biolandbouwbedrijf.

Dries: "Dit betekende een andere bedrijfsorganisatie en andere technieken en afzetmarkten voor hun melk. Daarbovenop moesten ze gedurende twee jaar het landbouwbedrijf biologisch runnen, zonder dat ze biologische melk konden verkopen. Pas na een omschakeling van twee jaar kan de melk biologisch afgezet worden en krijgen de melkveehouders een correcte prijs. Dit alles resulteert wel in een hoogkwalitatieve melk die telkens door een labo gecontroleerd wordt. De cijfers van Lien en Philip zijn sprekend: slechts 20 coliformen per milliliter melk. Dat is bijzonder weinig."

Passie voor kaas

De grootste impact van de omschakeling van het melkveebedrijf voor Dries' ouders lag destijds bij de lagere

productieopbrengst en de grotere arbeidskost. Hierdoor was het van belang zoveel mogelijk melk zelf te kunnen verwerken.

Dries: "Dit leidde tot de eerste Keiemse biokaas in 1986, de **Keiemse Witten**. Geleidelijk aan breidde het assortiment Keiemse Kazen uit en werden de kazen verdeeld via (vooral Duitse) groothandelaars.

De passie voor kaasmaken kreeg ik zodoende van thuis uit mee. In 2007 behaalde ik mijn Master in de Biowetenschappen - optie Voedingsindustrie. Vervolgens volgde ik een intens specialisatiejaar in een Franse kaasschool om de kaasmakersstiel te leren, met stage in een ambachtelijke Camembertfabriek. In 2008 stapte ik mee in het bedrijf van mijn ouders en was de bouw van een nieuwe kaasmakerij in volle voorbereiding. Sinds 2013 zijn we aan het werk in de nieuwe kaasmakerij en wordt het ouderlijke bedrijf verdergezet door Katrien en mezelf als tweede generatie."

De factor rauwe melk

De typische Keiemse Kazen worden bereid met rauwe melk. Daarmee onderscheidt het assortiment zich van industriële gepasteuriseerde kazen en van een deel van de ambachtelijke kaasmakers.

Dries: "Klassieke producenten verwarmen de melk tot 72°C om ziekteverwekkende bacteriën te bestrijden. Terwijl de opwarming van de melk wel tal van enzymen uitschakelt, vitamines afbreekt, de vetsamenstelling sterk aantast en de eiwitstructuren verminkt. Zowel



qua smaak als gezondheid verliezen gepasteuriseerde producten zo veel van hun waarde.”

Hoe anders is biokaas?

Naast de vitale factor ‘rauwe melk’ onderscheidt het Dischhof zich uiteraard ook als biologische kaasmakerij: zowel de veehouderij als de kaasmakerij gaan uit van een pure, biologische aanpak met respect voor de biodiversiteit. “Bij rauwmelkse biokazen gaat het uiteraard over rauwe biomelk. Mijn zus en schoonbroer leveren grote inspanningen om deze hoogkwalitatieve, niet-gepasteuriseerde melk af te leveren. De kwaliteit van de voeders, de gezondheid van de koeien en de hygiëne in de stalomgeving bepalen de kwaliteit van de melk. We onderscheiden ons dus enerzijds via de aanpak op het melkveebedrijf, terwijl het aspect bio anderzijds ook is ingebed in de kaasmakerij. In vergelijking met klassieke bedrijven gebruiken we geen

dierlijk stremsel, maar een microbiële variant. We hanteren daarnaast een arbeidsintensief rijpingsproces, zonder gebruik van schimmelwerende producten voor de korst. Dit betekent dat we de kaas tijdens de rijping drie keer per week omdraaien om schimmelvorming op de kaaskorst te vermijden. Met gebruik van een schimmelwerend middel moet je de kaas tijdens de rijping nauwelijks omdraaien. Daarnaast onderscheidt onze biokaas zich door het natuurlijke zeezout in plaats van keukenzout, de verregaande aandacht voor hygiëne en het verbod op chemische bewaar-, smaak- en kleurstoffen. Bovendien is controle bij biologische producten heel wat strenger, waardoor niet zomaar iedereen het biolabel kan en mag gebruiken.”

Toekomstproject La Kaza

Net als sommige collega’s jonge kaasmakers, investeert ook Het Dischhof doelgericht in een grotere visibiliteit en interactie met zijn klanten en met

een geïnteresseerd publiek. Dries en Katrien openen in het voorjaar van 2021 hun bezoekerscentrum **La Kaza** in een omgebouwde schuur van 150 m². Het belevingscentrum wordt uitgerust met diverse moderne technieken en kan 60 personen tegelijk verwelkomen. Keiemse Kazen investeert bijna 400.000 euro in zijn bezoekerscentrum, waaronder een subsidie van 150.000 euro vanwege de **Provincie West-Vlaanderen**.

www.dischhof.be

***“Anders dan de klassieke
kaasmakerijen verwarmen we
onze dagverse melk niet. Want
zowel qua smaak als gezondheid
verliezen gepasteuriseerde
producten veel van hun
waarde.”***

Dries Debergh

