DE GROOTE VOORT OPENT PROEFTUIN

Natuurkorstkaas Remeker rijpt in innovatief kaaspakhuis

De nieuwe Proeftuin Natuurlijke Kaasrijping van biologische kaasboerderij De Groote Voort vormt het sluitstuk van een kringloopaanpak om Remeker-boerenkazen met natuurkorst onder natuurlijke en optimale omstandigheden te laten rijpen. De kaasmakers in Lunteren stappen af van gecoate Remeker. Met een nieuwe innovatief pakhuis spelen zij in op de markt voor natuurkorstkaas.

Kaasboerderij De Groote Voort opende begin deze maand de Proeftuin Natuurlijke Kaasrijping. Het nieuwe kaaspakhuis telt tal van innovaties en vervangt de voormalige rijpingsruimte. "Deze was te klein en voldeed niet meer aan toekomstige eisen en wensen van de ondernemers", vertelt kaasmaker Jan Dirk van de Voort. "We wilden een groter pakhuis, een controleerbaar klimaat, een goede constante kwaliteit kaas, meer eindproduct overhouden – zoals 10 kg Olde Remeker in plaats van 9 kg – en een rijpingsproces onder zo natuurlijk mogelijke omstandigheden."
"In een gangbaar pakhuis met een relatieve luchtvochtigheid van 70 tot 80 procent droogt ons product te veel uit. Wij willen toe naar een rijpingsruimte met 90 procent relatieve luchtvochtigheid, uiteraard wel met de juiste ventilatie zodat het proces beheersbaar blijft."

Opslag van Remeker-kaas bij De Groote Voort.

VALLEI

Onder de kaasstellingen zijn tevens sleuven aangebracht. Omdat De Groote Voort in een vallei is gevestigd, welt hieruit via de capillaire werking grondwater omhoog dat de bodem in de rijpingsruimte vochtig houdt en het vochtgehalte in het pakhuis op niveau houdt. Deze vochtaanvoer van onderen drukt de temperatuur en heeft een positieve invloed op de schimmels en bacteriën.
De nieuwe locatie is volledig temperatuur- en klimaat gecontroleerd. "De voormalige ruimte was met 70 procent relatieve luchtvochtigheid prima geschikt voor dichte gecoate Remeker", vertelt de kaasmaker. "Open natuurkorstkaas maakt echter contact met de omgeving en rijpt het best bij 16 °C en 90 procent relatieve vochtigheid."
Het nieuwe kaaspakhuis laat de kazen optimaler en met minder vochtverlies rijpen, verwacht hij. "De vochtverliezen van de oude kazen waren enorm. 30 procent van onze Olde Remeker-kazen van anderhalf jaar oud liep leeg, kreeg veel droogtescheuren en werd onverkoopbaar. Dit heeft ons veel geld gekost; 2012 en 2013 waren matige jaren voor ons." Van de Voort verwacht deze investering op redelijke termijn terug te verdienen doordat we het vochtverlies van de kazen fors kunnen beperken: van gemiddeld 15 naar 11 procent. "We durven nu weer op te leggen. Direct na de opening zijn we gestart met het meten van het vochtgehalte in de kazen en we verwachten over tweeënhalf jaar de resultaten te kunnen delen."
De biologische kaasboerderij in Lunteren ontving voor deze innovatieve rijpingsmethode ruim € 190.000 subsidie van de provincie Gelderland. De Proeftuin, een investering van ruim zeven ton, werd gebouwd met zoveel mogelijk natuurlijke materialen die passen in

de filosofie van natuurlijke en efficiënte duurzaamheid van De Groote Voort. Een voorbeeld is de isolatie van het pakhuis met Biofoam, samengesteld van 100 procent plantaardige grondstoffen en melkzuur.

LUCHTVERDEELSYSTEEM

De efficiency blijkt uit de klimaatbeheersing met een luchtbehandelingkast, een luchtverdeelsysteem en een koelinstallatie, een andere noviteit in kaasrijping. De 4 m lange luchtbehandelingkast op de tweede verdieping zuigt de lucht aan en filtert, koelt, verwarmt of droogt deze. De lucht wordt vervolgens met de juiste vochtigheid en temperatuur weer in het pakhuis ingebracht. Die toevoer tussen de kaasstellingen op de diverse niveaus vindt plaats via luchtkanalen, regelbare uitblaasopeningen en via luiken in de vloeren. Hierdoor ontstaat een milde luchtbeweging

"Het resultaat is een pakhuis met een uniform rijpingsklimaat voor Remeker, een product dat luchtbehandelingstechnisch het midden houdt tussen Brie en Gouda", aldus Nico Doorn van PS Koeltechniek. De koelinstallatie die PS Koeltechniek – eveneens met overheidssubsidie – voor de kaasboerderij ontwikkelde, wint alle geproduceerde warmte terug en heeft een positief effect op het broeikaseffect. De warmteterugwinningsinstallatie zorgt voor het koelen, verwarmen of drogen van de lucht.

GHEE

Met de nieuwe Proeftuin is het verdienmodel van De Groote Voort gebaseerd op een logisch verhaal van verwerking tot rauwmelkse kaasspecialiteit met natuurkorst. De kaasmakers in Lunteren spelen met het innovatieve pakhuis bovendien in op de booming markt voor natuurkorstkaas. "De afzet groeit sterk; we moeten ons momenteel concentreren op de binnenlandse afnemers", constateert Van de Voort.

Toch krijgt de afzet van boerenkaas pas een gefundeerde basis als de specialiteit een onderscheidend andere smaak heeft, is zijn overtuiging. Om de kaas die andere smaak te geven ontwikkelden de kaasmakers Remeker-ghee, een natuurlijk en eetbaar korstdekmiddel van melkvet afkomstig van de melk van de eigen Jersey-koeien.

De wei wordt afgeroomd en verwerkt tot boter. Het vocht uit de boter wordt vervolgens uren verdampt tot de suiker karamelliseert. Dan wordt deze ghee drie weken lang als dekmiddel op de kaas gesmeerd. Vervolgens wordt drie maanden later de kaas in de gedroogde kruiden met etherische oliën gelegd om de kaasmijt te weren.

De 85 kleine robuuste Jersey-koeien staan in een ondiepe potstal als onderdeel van de natuurlijke biologische bedrijfsvoering van De Groote Voort. (Foto: Ria Besseling)

SMAAKONDERZOEK

Het kaaspakhuis is onderdeel van een experimenteel onderzoektraject naar het smaakonderscheid van Remeker-natuurkorst. "Het rijpen in ghee levert door de schimmelvorming een kaas op met een unieke eigen smaak die lijkt op schimmelkaas", concludeert Kasper Hettinga, universitair docent Zuivelkunde van WUR. Hij gaat de komende tweeënhalf jaar in vervolgonderzoek de ontwikkeling van natuurkorst op de geurontwikkeling van Remeker tijdens de rijping aantonen. "Wat bepaalt de geur van de kaas? Is het het voer en de kruiden, de koeien die de kruiden eten, de melk, de rijping, de ruimte of de duur van de rijping? Het blijkt dat de kenmerkende geurstoffen van Remeker deels uit de kruiden in de Jersey-melk komen."

"Een deel van de geurstoffen in de kaas komt tevens uit de schimmelvorming van de ghee tijdens het rijpen", legt Hettinga uit. "Remeker-kazen met hun complexe geur bevatten veel vrije vetzuren, een belangrijke geurstof voor boerenkaas vergeleken met fabriekskaas."

Hettinga wil in zijn vervolgonderzoek het belang van bacteriën op geurstof aantonen, de invloed van zuursel en bacteriën uit de rauwe melk en de geurstofvorming onder invloed van de andere relatieve luchtvochtigheid en luchtsnelheid in het nieuwe pakhuis.

'KETENAANPAK BASIS REMEKER-KAAS'

De jaarlijks 60 ton Remeker-kaas wordt op de biologische boerderij De Groote Voort gemaakt van de melk van de 85 kleine robuuste Jersey-koeien die op de omringende 50 ha land biologisch worden gehouden en in een ondiepe potstal staan.

De Groote Voort hanteert een zo natuurlijk mogelijke biologische bedrijfsvoering: veel aandacht voor de bodem, de koeien behouden hun hoorns, krijgen geen antibiotica en worden gevoerd met ruwvoer, vers geplette granen zoals rogge, gerst en haver en kruiden. "De inspanningen in de hele keten van bodem, gras, koe en melk zijn belangrijk", stelt kaasmaker Jan Dirk van de Voort. "Het is de basis van onze aanpak en voor de smaak en kwaliteit van ons eindproduct."