

Afscheid van *Kaascontrolestation Friesland* Ir. Van Balen Walter voerde 40 jaar strijd voor kwaliteit

Belangwekkend stuk zuivelhistorie afgesloten.

Oude en nieuwe fouten
Hebben lange nasleep

Met het afscheid van ir. B. C. van Balen Walter als directeur van het Kaascontrolestation Friesland is een periode afgesloten in de Friese en ook in de noordelijke zuivelhistorie. Met de intrede van ir. Van Balen Walter als scheikundig ingenieur als opvolger van Ir. Mesdag werd een begin gemaakt met de zuivelresearch. Tot dat moment werd de zuivelbereiding beheerst door overleving met heel den aanleve van verkeerde veronderstellingen. Daarbij behoorde Ir. Van Balen Walter tot die groep mensen in de zuivel, die zeer bepaalde meningen hadden over het zuivelbestel en over wat daarin goed en kwaad was. Hij was daarin niet een schipperende figuur, hoewel ook hij de teruggang in de kwaliteit onder invloed van de massaproductie, nieuwe distributiemethoden en een veranderende smaak bij de consument niet heeft kunnen tegenhouden.

De verantwoordelijkheden, die hem als directeur van de kaas- en botercontrole werden toegeschoven, beperkten zich niet tot het afgeven van het kaasmerk en het registreren van de kaasproductie. Op het einde van de oorlog, toen Friesland nog de enige plaats was in Nederland, waar kaas geproduceerd werd, kreeg hij ook de verantwoordelijkheid voor de distributie van zuivelproducten. Daaruit ontwikkelde zich toen met hotel De Kroon als middelpunt en onder de ogen praktisch van Duitsers een stuk illegaliteit, dat o.a. leidde tot belangrijke voedseltransporten naar het Westen van het land, waar toen een zeer acute voedselnood heerste. Toen in september 1944 de spoorwegstaking uitbrak en de hongerwinter begon droeg het rijkszuivelbureau (200 man personeel) zijn taak aan het kaascontrolestation in Leeuwarden over. Het station kreeg daarvoor vier man personeel.

Er was hier toen nog een voorraad van elf tot dertien miljoen kg kaas en verder nog wat boter en melkpoeder. Het was overigens verboden deze voorraden afgezien van wat kaas naar Holland te sturen. Deze kaas ging bij kleine hoeveelheden de Afsluitdijk over. De kunst was om met zo'n officieel transport zoveel mogelijk ander voedsel meer te sturen o.a. melkpoeder, het meest aangewezen voedsel in gevallen van hongeroedeem. Toen tenslotte de bevrijding gekomen was, wilde men vanwege het rukszuivelbureau ir. Van Balen Walter ter verantwoording roepen voor 4.000 kg kaas, die tussen de wal en het schip verdwenen ware. „De deur uit,” zei hij.

Ir. Van Balen Walter is veertig jaar aan het kaascontrolestation verbonden geweest, maar zijn werk daar leidde tot vele andere activiteiten in de zuivel en daar buiten. Het station werd betrokken bij de crisiszuivelmaatregelen en men moest er zelfs een heel schema opzetten voor de productiebeperking van melk in de veehouderij. Een half jaar is men aan het rekenen geweest om voor iedere boer te bepalen hoeveel melk hij mocht produceren. Toen kwam men in Den Haag tot de ontdekking, dat het plan onuitvoerbaar was. Iets wat men in Leeuwarden allang wist.

Niet welkom

Toen Ir. Van Balen Walter naar Leeuwarden kwam, was de 77-jarige zuivelconsulent Mesdag nog altijd de man van de boter- en kaascontrole. Aanvankelijk was de boter het belangrijkste, doch in de periode van Ir. Van Balen Walter verschoof de betekenis steeds meer van boter naar kaas. In het Landbouwhuis begon Ir. Van Balen Walter met zijn proeven. De heer Mesdag had niets op met de 27-jarige scheikundig ingenieur uit Delft, die hem door het bestuur op het dak gestuurd was als adjunct-directeur. Mesdag vond een adjunct-directeur helemaal niet nodig, maar het bestuur van het station wilde niet afhankelijk zijn van de bejaarde pionier. De adjunct-directeur was niet op de hoogte van de zuivel en ging als volontair in een zuivelfabriek werken, een terrein, waar Mesdag zich niet voor interesseerde. Die had zich met hart en ziel verpand aan de melkcontrole. Van de techniek van de zuivel wist hij niets af.

Ir. Van Balen Walter ontdekte al gauw, dat er verschillende verkeerde begrippen over de kaas bestonden o.a. over het ouder worden. Zo meende men in zuivelkringen, dat er vet uit de kaas verloren ging bij het rijpingsproces. Dit klonk hem als chemicus vreemd in de oren. Ir. Van Balen Walter kon de oorzaak van deze foutieve mening aanwijzen. Het bleek een verkeerde monsternamen te zijn en zijn onderzoek leidde tot een herziening van de voorschriften voor bemonstering en onderzoek.

Het was de eerste bijdrage aan de zuivelresearch van een onafhankelijk denkende geest, die gescherpt was toen hij als particulier assistent van prof. F. A. H. Schreinemakers diens omgang met de grote geleerden Lorenz, Kamerlingh Onnes en Ehrenfest, meemaakte. Vooral de laatste staat nog bekend om zijn scherpe stimulerende kritiek. Nog prijst Ir. Van Balen Walter zich gelukkig, dat hij zo intensief met prof. Schreinemakers heeft kunnen samenwerken. Het heeft hem inzicht gegeven in het universele van de wetenschap. Van hem leerde hij een zaak objectief en wetenschappelijk aan te pakken. Hij hoefde nooit terug te komen op een van zijn wetenschappelijke publicaties.

Geen Friese Edammer

Een ding steekt deze zuiveldeskundige. Friese Edammer kaas is in Friesland in de winkels niet te koop. Daar is wel reden voor. De Friese Edammer is wat zoutig. De naam van de Friese Edammer is indertijd bedorven door een te hoog zoutgehalte. De kaas was indertijd door het hoge vochtgehalte te slap en kon bij bewaring zijn vorm niet houden. Teneinde daar verbetering in te brengen, werd er zout aan toegevoegd. Bij het ouder worden en indrogen van de kaas wordt hij dan echter veel te zout.

De lekkere smaak, die de Noordhollandse Edammer van nature heeft, ontbreekt hier, zij het dan dat deze nog wel aanwezig kan zijn in de Zuidwesthoek. Op het ogenblik verschillen de bereidingswijzen van kaas hier en in Noord-Holland weinig meer. Als je echter een keer een naam hebt, klinkt die lang na. De fabrieken vragen dan ook of ze die F in het kaasmerk voor Friesland, Groningen Drente en Overijssel niet kwijt kunnen. Er is inderdaad door die F een discriminatie ontstaan. Voor de Goudse kaas geldt overigens hetzelfde van het F-merk ten opzichte van het HB-merk.

De minder goede naam van de F-kaas is mede ontstaan door de pasteurisatie van de kaasmelk, waarbij Friesland ook voorop ging. Het kaascontrolestation kon aanvankelijk niet optreden tegen

deze ontwikkeling. Het moest zich bepalen tot de controle op het vetgehalte. Men wist aanvankelijk ook niet hoe men bijvoorbeeld een norm moest vaststellen voor het vochtgehalte van de kaas.

Tegen de ontzettende uitwassen bij de pasteurisatie van de kaasmelk kon het station ook niet optreden. Deze pasteurisatie sloeg alle eiwitachtige stoffen in de melk neer en veroorzaakte een bittere smaak aan de kaas. De vroegere directeur van de Frico, wijlen de heer S. Nijholt, was indertijd een groot voorstander van deze pasteurisatie, zij het dan van een lichte pasteurisatie. Het werd daarmee mogelijk om grote partijen uniforme kaas te maken. Het is echter volledig uit de hand gelopen. Om de kwaliteit van de kaas werd nauwelijks meer gedacht. Alleen de opbrengst van de melk telde nog bij de fabrieken.

Geen kaasfabrieken

Nu nog is Ir. Van Balen Walter van mening, dat er geen kaasfabrieken zijn, maar fabrieken, die melk stremmen, waarbij het er alleen nog maar om gaat om te voorkomen, dat er rariteiten gebeuren. Het heeft lang geduurd voor het controlestation de bevoegdheid kreeg om op te treden inzake te hoge temperaturen bij het pasteuriseren van de kaasmelk. Daarbij veranderde ook de betekenis van de kaascontrole. Aanvankelijk werd alleen een garantie gegeven aan afnemers omtrent het vetgehalte, naderhand nam het station bij de fabrieken door hoge boetes, „*vereffeningsheffingen*”, de extra voordelen weg, die een fabriek door onjuiste productiemethoden e.d. verwierf. Uiteraard moeten de analyses van het kaascontrolestation daarbij boven iedere twijfel verheven zijn en Ir. Van Balen Walter prijst zich dan ook gelukkig, dat die analyses nog nooit in twijfel zijn getrokken. Als het station maatregelen neemt tegen een fabriek zijn deze steeds gericht op het algemeen belang.

Ir. Van Balen Walter is zich wel bewust, dat kwaliteit niet een exact gegeven is. Bij de beoordeling daarvan spreekt een dosis subjectiviteit mee. Uiteindelijk bepaalt het publiek, wat de waarde van de kaas is in kwalitatief opzicht. Bij de huidige productiemethoden, waarbij enorme hoeveelheden melk zonder ongelukken verwerkt moeten worden, ontstaat echter een uniform massa-product, dat met kwaliteitskaas weinig meer te maken heeft. De scheidende directeur van het kaascontrolestation is daarom niet zo gelukkig met de concentraties, die er in de zuivelindustrie plaats vinden. Een verkooporganisatie als de Frico moest eigenlijk de kleine fabrieken in bescherming nemen. Daar is de kaasmaker nog een ambachtelijk vakman. Deze vakman kan een product maken, dat elders niet gemaakt kan worden.

Concurrentie komt.

De tegenwoordige grote kaasfabrieken komen met een product, dat in België en Denemarken ook uit de kaaskak komt. De Nederlandse kaas drijft nog wat op zijn oude naam, zoals de Noordhollandse kaas dat ook nog doet, hoewel het verschil met de Friese niet zo groot meer is en zeker niet zo groot om het huidige prijsverschil te rechtvaardigen. In kleine fabrieken kan kaas gemaakt worden, die niet alleen voedsel is, maar ook lekkernij. De klant is bereid daarvoor iets extra's te betalen. Niet alle kaasmelk kan overigens geplaatst worden als genotsartikel.

Een mogelijkheid om de naam van de Nederlandse en van de Friese kaas hoog te houden ziet Ir. Van Balen Walter in een reorganisatie van de Frico, waarbij deze zorgt, dat alle fabrieken dezelfde melkprijs uitbetalen. Verschillende kleine fabrieken zouden dan in de gelegenheid zijn met een product te komen, dat de naam van de kaas in het algemeen hoog houdt. Wanneer voorheen de controleur van het station aan de fabriek kwam om de kaas te inspecteren, dan vergezelden

directeur en kaasmaker hem langs de kaasplanken. Ze hadden dan ook de gelegenheid om de kaas te controleren bij het boren. Daar is nu geen sprake meer van.

De directeur interesseert het niet meer en de kaasmaker is gebonden aan zijn planning en zijn klok.

Ir. Van Balen Walter is op het ogenblik de nestor van de Leeuwarder gemeenteraad. Hij heeft ook zitting gehad in de Provinciale Staten. Hij is directielid van de Harmonie en vicevoorzitter van de lts, hts en nog van andere onderwijsinrichtingen. Jarenlang heeft hij in het (landelijk) dagelijks bestuur gezeten van de VVD. Uiteraard heeft hij verscheidene functies in de zuivelwereld, waarvan hij niet meteen afscheid neemt.