

Merksnaam boerenkaas dreigt te verdwijnen

STOLWIJK (ANP) - De traditionele boerenkaas dreigt te verdwijnen in Nederland. De Bond van Boerderij-Zuivelbereiders maakt zich grote zorgen over het wegvallen van de wettelijke bescherming van de kaasnaam. Nog enkele maanden en de titel boerenkaas is zonder maatregelen vogelvrij. De bond is bang dat veel van de 350 kaasboerderijen het zonder merkbescherming moeten afleggen tegen concurrerende kaasfabrikanten. Die kunnen dan ook hun producten onder de naam boerenkaas verkopen.

Deze kazen, van gepasteuriseerde melk, zijn goedkoper dan de echte boerenkazen met hun speciale bereidingswijze van dagverse melk. De bond is bang dat zo de echte boerenkaas uit de markt wordt gedrukt. Op 1 januari 2006 loopt de overheidsregeling af die de naam boerenkaas beschermt. De regel wordt geschrapt het kader van minder regeltjes vanuit Den Haag. Een Europese regeling zou daarvoor in de plaats moeten komen, maar die laat op zich wachten.

Leeuwarder Courant 2007-02-19

Friese kaasboerderijen blij met bescherming

Boerenkaas is alleen nog boerenkaas, als hij van rauwe melk én ook echt op een boerderij wordt gemaakt. De Europese Unie besloot eind vorige week de merksnaam te beschermen. Een goede zaak voor de veertien kaasboerderijen in Friesland.

Door Nynke Been

LEEUWARDEN - „Mooi nieuws”, vindt Leen van Zenderen van het Marlanner Kaashuis uit Jouswier. „Melkfabrieken zijn hard aan de slag om, met allerlei melkzuurculturen, onze smaak na te bootsen. Zij wilden, vast ook met dezelfde naam, een stukje van dezelfde markt. Dat kan nu gelukkig niet meer.”

Het is de grote producenten, zo vermoedt Van Zenderen, vooral te doen om het ambachtelijke imago. „Dat nostalgische trekt natuurlijk mensen. Gepasteuriseerde melk past daar helemaal niet bij, maar of de gemiddelde Nederlander dat weet?”

Een waarschuwing aan de boerenkaasmakers is overigens wel op zijn plaats, vindt Van Zenderen. „Het is verleidelijk om de prijs nu op te krikken, de marges te verhogen, maar dat moeten we niet doen.” Zelf begint zijn kruidenkaas bij Eu. 7,- per kilo. „Dat blijft zo. Boerenkaas moet geen luxe product worden, daar drijf je de consument de speciaalzaak in.”

„Wij zijn hier heel blij mee”, vertelt Dory van der Gun van kaasboerderij *De Stelp* in Oldeberkoop. „De naam geeft info over herkomst en het productieproces. Als je die vrij zou geven, is dat heel verwarrend voor de consument.” Het zou zo maar kunnen gebeuren. denkt Van der Gun, dat een nietsvermoedende eter zijn tanden zet in een stuk 'boerenkaas' van de fabriek. „En dan valt de smaak tegen. Het is goed dat de naam voorbehouden blijft aan de echte ambachtelijke makers.” Friesland Foods heeft volgens woordvoerder Rob van Dongen nooit de ambitie gehad om boerenkaas te gaan maken. „Die naam was in de praktijk eigenlijk al voorbehouden aan kaas die gemaakt is van rauwe melk.” Neemt niet weg dat ook Friesland Foods wel brood ziet in ambachtelijk als ima-

go. „Daarom hebben wij onze natuurgerijpte kaas. Dat is wat ons betreft net zo ambachtelijk en smaakvol.”

Nederland heeft 350 boeren die boerenkaas maken. Samen produceren ze jaarlijks 6500 ton. Minister Cees Veerman van landbouw en de Bond van Boerderij Zuivelbereiders zijn al drie jaar bezig de erkenning voor elkaar te krijgen. Het ministerie bekijkt of ook andere producten, zoals Gouda Holland en Edam Holland in aanmerking komen voor een Europese bescherming.

Leeuwarder Courant 2007-12-12

Eerste boerenkaas met merk

- TIJNJE - Terwijl haar man Anne toekijkt legt Jenny Vogel* van kaasboerderij De Gelde, bij Tijnje trots het waarmerk van echte boerenkaas op een Goudse kaas in wording. Zij was de eerste kaasmaker in Nederland die dit kaasmerk mocht gebruiken. Waarmee boerenkaas officieel een Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (GTS).

De Bond van Boerderij -Zuivelbereiders heeft daarvoor een nieuw kaasmerk laten ontwikkelen sinds de Europese Unie eerder dit jaar Boerenkaas heeft erkend als GTS. Langzaam zal het GTS-merk het oude kaasmerk vervangen. Immers kaas wordt vaak tot enkele jaren bewaard voor het naar de liefhebbers gaat.



Bron: Leeuwarder Courant / Jan de Vries

*Jenny Vogels is dit jaar verkozen tot de beste boerenkaasmaker van Nederland.