

# De Molkerei wint goud

Henk Oosterhuis en Tineke van der Haven

Uit het niets opbloeien tot een internationaal bekende kaasmakerij is niet niks. Jaap en Els Hartog wisten twintig jaar geleden nog niets van geitenkaas en nu is kaas van De Molkerei wijd en zijd bekend. Onlangs won hun geitenkaas zelfs een gouden medaille.

**H**et begint wanneer de familie in Nieuwebildtzijl gaat wonen en Els vindt dat het stukje groen ook geëxploiteerd moet worden. De eerste geit doet haar intrede. Els slaat aan het experimenteren met de melk en Jaap zoekt afzet. Samen komen ze zover dat hun geitenkaas internationale prijzen wint. En het bedrijf is nog volop in ontwikkeling, er blijven voldoende plannen.

## Van het een komt het ander

Els maakt kaas naar wat ze bij anderen hoort en ziet. Haar gezond verstand en gevoel voor lekker doen de rest. In 1996 oogst ze met een van haar kaasjes op de kaaskeuring in het Brabantse Haghorst lof en waardering. Voor Els een enorme aanmoediging om door te gaan met andere producten uit geitenmelk. Binnen enkele jaren bestaat haar assortiment uit meer dan twintig producten, van harde tot zachte kaasjes. Belangrijke specialiteiten zijn vooral de producten op basis van verse geitenkaas, zoals peppersweets, tapas, kruidenkaassoorten al of niet op olie. Stuk voor stuk hoogfijn van smaak.

De Molkerei gaat meedoen aan productkeuringen en wint prijzen, zoals een innovatieprijs tijdens de vakbeurs in Houten en recent een gouden label tijdens de internationale keuring van geitenkaas in het Oostenrijkse Wolfpassing.

## Meerdere locaties

In de tussentijd heeft Jaap een markt gevonden voor hun producten. Vooral specialiteitenwinkels en de goede restaurants vormen de doelgroep. Hun kaas vindt waardering overal waar hij komt. Kaas van De Molkerei is een begrip geworden.

Met de groei van het bedrijf moesten ook keuzes worden gemaakt. In 2002 werd de geitenhouderij en het melken overgedragen aan een geitenhouder in Deinum. De melk-

verwerking gebeurt nog in Nieuwebildtzijl. Voor de bereiding van tapas en dergelijke werd een bedrijfsruimte gevonden in Sint Annaparochie. Dit werk is zeer arbeidsintensief en in perioden van hoogtij zijn soms wel dertig mensen in de benen.

## Bedrijfsopvolging zeker

Voor de toekomst liggen er nog volop plannen te wachten. Els is nog lang niet op het einde van haar creaties. Zo komt ze binnenkort met iets totaal nieuws. "Het is geen geheim, maar ik vertel het nog niet", lacht ze geheimzinnig.

Binnen niet al te lange tijd zullen productie, verwerking en opslag worden geconcentreerd op één locatie. "We hebben nu te veel intern transport en onnodig heen en weer geloop." Dan hopen zij tevens het Britse BRC-certificaat te behalen, waardoor een grotere consumentenmarkt voor hen open komt te liggen. Ook de bedrijfsopvolging lijkt verzekerd. Dochter Hedy en zoon David komen in het bedrijf als medefirmanten. Ieder met een eigen taakgebied. Hedy legt zich toe op de



marketing. David specialiseert zich in de administratie.

De Molkerei heeft zich in betrekkelijk korte tijd gevestigd in de hogere klasse van geitenkaasmakers. "Nu we erop terugkijken heeft het ons zelf ook enorm verbaasd dat dit is gelukt", zegt Jaap niet zonder trots. "We hadden beiden geen andere ervaring met voedingsmiddelen dan lekker eten." ✓

## Goud voor geitenkaas van De Molkerei

Bij de internationale Käseprüfung für Schaf- und Ziegenkäse in het Oostenrijkse Wolfpassing behaalde de geitenkaas van Jaap en Els Hartog uit Nieuwebildtzijl een gouden medaille.

Deze medaille wordt toegekend aan bereiders die kaas voor de keuring inzenden die voldoet aan de door hen opgegeven kwalificaties en aan de hygiënische en voedselveiligheidsnormen.

Winnaars van een gouden medaille mogen deze afbeelding een jaar lang op de betreffende kaas aanbrengen en natuurlijk ook in hun promotie tot uiting brengen.



Afbeelding van de gouden medaille op de geitenkaas van Jaap en Els Hartog.

Foto's: Tineke van der Haven