

Eerste CheeseMaker bij maatschap Slob in Giessenburg draait goed

'Tijd over voor andere leuke dingen'

Cees Slob in Giessenburg is na een paar maanden werken met de eerste CheeseMaker ter wereld een heel tevreden zelfkazende veehouder. „Melk erin, stremsel en zuursel toevoegen, na twee uur terugkomen om de deksels en de pers erop te doen en klaar is Kees.” En Cees dus ook.

Tekst: Lauk Bouhuijzen
Beeld: Susan Rexwinkel

Op de boerderij van de maatschap Slob van de drie broers Cees, Fokke en Anne in het meestal zo rustige Giessenburg is het sinds maart een komen en gaan van Russische, Chinese en Turkse bezoekers. Allemaal willen ze een kijkje nemen bij de CheeseMaker die elke paar uur een mooie partij Goudse boerenkaas aflevert, klaar voor het pekeldbad en de rijping.

Per keer vijf handelingen minder, zo zegt een trotse Cees die in de maatschap het kaasmaken voor zijn rekening neemt. De kwaliteit van de kaas is bijna



Roelof de Jong (Wilee Techniek), Wouter Boom (Imtech Industrial Services BV) en zelfkazende veehouder Cees Slob (v.l.n.r.) bij het persen van de kaas: „Dit is precies waar ik met kaashandelaren wel eens over fantaseerde hoe het makkelijker zou moeten kunnen.”

vanaf het allereerste begin net zo goed als daarvoor. „Alleen aan een goede spreiding van de kruiden in de kruidenkaas moeten we nog wat werken. En je moet niet knoeien met het computerprogramma zoals me een keer is overkomen. Dan gebeurt er niks en moet je even om hulp bellen. Meestal kan de operator dat dan ook nog op afstand oplossen. Heel makkelijk, net als het systeem waardoor je bij een storing vanzelf een sms'je krijgt.”

Dat de indrukwekkende machine, de enige in zijn soort (nog) ter wereld, uitgerekend in de oer-Hollandse boerderij langs de Giessen staat, is vooral puur toeval. „We maken hier per jaar zo'n 180.000 kg echte boerenkaas voor de groothandel en de export. Op Google kwam ik deze CheeseMaker tegen die toen in Oenkerk stond. Dat was dus precies de machine waar je wel eens over fantaseert. Dus heb ik de link aangeklikt en contact gezocht.

Echte test

Voor Roelof de Jong van Wilee Techniek en Wouter Boom van Imtech Industrial Services BV, de in Leeuwarden gevestigde ontwikkelaars en bouwers van de CheeseMaker, was de keuze voor Giessenburg en de maatschap Slob heel bewust.

„Dit is hier een echte win-win situatie. Het is belangrijk dat het apparaat veel draait, dus een echte test. Voor kopers is het goed als dat in een praktijkomgeving is zoals hier. En dan heb je nog Cees die alles weet van kaasmaken en veel interesse in techniek heeft.”

De Jong en Boom zijn de vaste

begeleiders als er weer een groep buitenlandse bezoekers komt. Want ook al staat de CheeseMaker bij een echte Nederlandse zelfkazer, de markt ligt heel ergens anders. „Het idee is ontstaan na werkbezoeken aan Rusland. De situatie daar is totaal anders dan hier. Enorme afstanden, slechte wegen, noem maar op. Daar zit je bijvoorbeeld op 5.000 kilometer van Moskou waar de zuivel heen moet. Het is dan veel logischer als je de melk tot kaas verwerkt op de boerderij en die naar Moskou transporteert. Kaas is houdbaar en het is maar 10 procent van het volume. In Rusland heb je kleine installaties nodig voor bedrijven met tussen de 500 en 4.000 koeien. Twee jaar geleden hebben we een concept opgesteld voor een CheeseMaker die dagelijks tussen de 5.000 en 15.000 liter melk moet kunnen verwerken. Die eerste machine staat nu hier bij de familie Slob. Door de compacte bouw kon alles hier zonder problemen door de deuren de hal in.”

Kwaliteit

De voordelen van het automati-

sche kaasfabriekje zijn volgens het trio groot.

„Vijf handelingen minder, dat scheelt nogal wat in tijd, maar ook in zwaarte van het werk. Elke kaas weegt toch 8 tot 12 kg. De kwaliteit is constanter en de oogvorming in de kaas is beter”, zo vertelt Cees Slob.

„In Nederland is arbeid duur en dat is dus hier een belangrijke factor. In landen als Rusland speelt dat minder. Daar gaat het om een constante kwaliteit van de kaas en dus eigenlijk de hygiëne en deskundigheid van de medewerkers. Met deze CheeseMaker is dat veel beter gewaarborgd. De recepten zitten in de computer en de mensen kunnen er snel en veilig mee werken”, zo vult Wouter Boom aan.

Wordt de CheeseMaker een echt exportproduct? „In eerste instantie wel. We krijgen veel verzoeken om informatie. Binnenkort gaat de eerste verkochte machine naar Rusland.”

Productontwikkeling

Maar er is ook belangstelling uit een nogal onverwachte hoek.

„Van grote Europese zuivelbedrijven. Die willen de CheeseMaker gaan gebruiken voor productontwikkeling. Als je een nieuwe kaas wilt uitproberen, dan wil je daar niet meteen een paar ton van maken. Met de CheeseMaker als aanvulling in zo'n grote fabriek kan dat dus in kleinere hoeveelheden.”

De Nederlandse zelfkazende boer ontbreekt voorlopig in het rijtje potentiële klanten. Ondanks zijn goede persoonlijke ervaringen begrijpt Cees Slob dat wel. „Er zijn nog maar 300 zelfkazende boeren in Nederland en dat aantal daalt. Gemiddeld gaat het om 25 tot 30 ton kaas per jaar, dan is dit nauwelijks interessant want normaal kost de CheeseMaker zo'n 1 miljoen euro compleet.”

De Nederlandse zelfkazers mogen dan geen doelgroep zijn, de Zuid-Hollander zou de CheeseMaker niet meer kwijt willen. „Op tweede Pinksterdag heb ik de machine om half 7 's morgens aangezet, daarna om 9 uur de deksels erop gedaan en toen ik 's middags terug kwam, was alles klaar. Dan hou je echt veel tijd over om andere leuke dingen te doen.”

KLEINSCHALIGE ZUIVEL EN ZELFKAZERS

Afhankelijk van de gekozen kaasvorm kan de CheeseMaker tussen de 1.250 liter en 2.500 liter melk per keer verwerken. De gehele unit bevat een wrongelbereider, een combinatie van draineerbak en pers en een weiverzamelbak. De pers is geschikt voor meerdere vatsoorten. De opzet is zo eenvoudig mogelijk: geen transportbanden en complexe voorzieningen. De vaten moeten handmatig worden geplaatst, verwijderd en geleegd. Elke unit heeft zijn eigen besturing met een Operator Panel, waarmee de receptuur wordt beheerd en de wrongelbereiding, het persen en het reinigen geheel automatisch verlopen. Daarvoor zijn wel basisvoorzieningen nodig zoals de melkstandaardisatie en pasteurisatie, het aanleveren van de kaasmelk op stremtemperatuur, het aanmaken van wrongelwaswater, de opvang van de wei en het uitpakken van de kazen. Het is ook mogelijk om zaken die belangrijk zijn voor de kwaliteit van de kaas, zoals het wrongelwaswater, de flowmeting in de melktoevoer en het doseren van additieven in een aparte basisunit te leveren. Op www.cheesemaker.nl is de werkwijze te zien.



Veehouder en kaasmaker Cees Slob; „Je moet geen verkeerde regel in het computerprogramma invoeren, dan doet hij echt niks.”



Overzicht van een geheel vrijstaande CheeseMaker. Duidelijk is te zien dat de machine precies in een zeecontainer past om vervoer naar landen als Rusland mogelijk te maken.

(advertentie)

ARKERVAART
DIERVOEDING
Tel. 033 422 15 10 • www.arkervaart.nl
Boer zijn: Boer blijven