

Helden van de Smaak verkiezing 2011 – thema ‘ambachtelijke zuivel en kaas’

kort juryrapport 30 september 2011

Inleiding

Met het aantal van meer dan 90 genomineerde kandidaten, waarvan uiteindelijk 72 mee hebben gedaan aan een provinciale voorronde, heeft de Helden van de Smaak verkiezing van 2011 in kwantiteit de voorgaande edities overtroffen. Maar ook in kwaliteit van de kandidaten mag dit zeker een memorabele editie genoemd worden. Met de provinciale voorrondes zijn uiteindelijk 12 finalisten geselecteerd die allemaal de titel ‘held van de smaak’ verdienen, maar er kan er natuurlijk maar één de winnaar zijn!

Alle 12 finalisten zijn producenten van ambachtelijke rauwmelkse boerenkaas en/of zuivel. Dat het maken van boerenzuivel in de regel een familieaangelegenheid is, bewijst het feit dat we hier over het algemeen te maken hebben met echtparen, stellen of soms zelfs hele gezinnen die gezamenlijk verantwoordelijk zijn voor de verzorging van de dieren, het melken en de verwerking van de melk tot zuivel en kaas. Dit zijn gepassioneerde mensen, die dag en nacht met hun ambacht bezig zijn. Opvallend is dat goed beschouwd alle finalisten ook erg gericht zijn op productontwikkeling en innovatie, met de ontwikkeling van nieuwe - of het verbeteren van bestaande, producten, met nieuwe smaken en nieuwe afzetkanalen. Sommigen gaan daar wat verder in dan de anderen, maar duidelijk is wel dat we hier niet te maken hebben met producenten die een standaard product maken voor een anonieme markt. Prettige bijkomstigheid voor de jury was dat we mochten proeven van al deze verschillende heerlijke producten die ons door de finalisten werden voorgeschoteld. Samen geven ze de breedte aan van de smaken en producten die de ambachtelijke boerenzuivelaars in ons land maken. We vergeten wel eens hoeveel lekkere kazen er eigenlijk in Nederland gemaakt worden.

De beoordeling

Alle 12 finalisten zijn door leden van de jury bezocht en we hebben ons een oordeel gevormd op basis van onze bevindingen tijdens de bezoeken, overige informatie die we hebben verzameld, en op basis van de producten die we hebben geproefd. We hebben de kandidaten beoordeeld op hun ambacht, of ze maatschappelijk verantwoord produceren, of ze streek- en seizoensgebonden werken en in welke mate ze – als pionier – een voorbeeld vormen voor de collega’s in hun sector. Zoals gezegd, een grote diversiteit aan kandidaten, met allemaal hun eigen sterke punten. Het kiezen van een winnaar was dit jaar weer bijzonder moeilijk, en leidde tot veel discussie onder de juryleden.

Uiteindelijk zijn na 2 beoordelingsrondes 3 kandidaten geselecteerd waarvan wij vonden dat ze het meeste recht hebben op de titel Held van de Smaak 2011: Michiel Cassuto met zijn Brandrood Kaas uit Ede in Gelderland, Ayla Groenveld en Ger Entjes van de Kruidenwei in Nooitgedacht, Drenthe en Magdalène en Nico Captein uit Zoeterwoude, Zuid-Holland.

Drie verschillende bedrijven, met geheel verschillende producten, maar met een gemeenschappelijk kenmerk: de gehele bedrijfsvoering staat in het teken van de smaak van hun product, de producenten zijn van vroeg tot laat met smaak bezig.

Michiel Cassuto heeft zijn nek uit gestoken door een voor Nederland nieuwe kaas te introduceren en hiervoor zijn complete bedrijfsvoering om te gooien. Als eerste maakt hij een harde kaas met een natuurlijke korst. De melk komt van Oudhollandse Brandrode koeien die op een extensieve manier worden gehouden. Het heldendom heeft hij doorgevoerd in alle facetten van de bedrijfsvoering. Zijn product is een pareltje in het Nederlandse boerenkaas assortiment.

Ayla Groenveld en Ger Entjes. Ger melkt de geiten en Ayla maakt de kaas. Dat klinkt eenvoudig, maar dat is het allerminst. Met de ontwikkeling van een blauwschimmelkaas die op geen enkele kaasplank in Nederland misstaat, heeft Ayla bewezen dat er meer is in Nederland dan Goudse kaas. De Lady Blue is werkelijk een topproduct, dat kan wedijveren met menige franse kaas. Net als Michiel Cassuto heeft ook Ayla haar product tegen de stroom in moeten ontwikkelen, en daarom is zij voor de jury ook daadwerkelijk een held.

Magdalène en Nico Captein zijn de derde generatie kaasmakers op hun bedrijf. Volgens de jury zijn zij Hollands Glorie, zij bouwen voort op de oude traditie van het kaasmaken in Nederland en zitten midden in het hart van de boerenkaas. Zij hebben er – in tegenstelling tot veel collega's - voor gekozen om vast te houden aan ambachtelijke tradities en het maken van de Boeren Goudse Oplegkaas, die vaak wel 6 jaar lang rijpt. Een ware smaaksensatie. Dit alles doen zij op een modern melkveebedrijf waar alles in het teken staat van het welzijn van de koeien en het sluiten van kringlopen. Magdalène en Nico mogen zich daarbij gelukkig prijzen dat ze twee enthousiaste opvolgers in het bedrijf hebben aan wie ze het ambacht door kunnen geven.

Na een lange discussie en zorgvuldige besluitvorming heeft de jury besloten om Magdalène en Nico Captein uit te roepen tot Held van de Smaak 2011!!