



Steven van Dam: "Ik ben er heel veel rijker van geworden."

Kaasspecialist Van Dam:

'Een topondernemer moet gewoon zo'n cursus volgen'

Ondernemer Steven van Dam (De Kaasspecialist, Gouda) volgde een stevige cursus Kaasbereiding. Waarom zo'n intensieve scholing? En wat heeft hij eraan?

Als je ondernemer bent, gevestigd in Gouda en noemt jezelf ook nog De Kaasspecialist, dan roep je verwachtingen op bij je klanten. Vertel dan ook nog eens met posters dat je winkel bij de beste vijf van de verkiezing van kaasspecialzaken hoort en de toon is gezet. De ondernemer in kwestie, Steven van

Dam, is bovendien gek van boerenkaas en wil zijn klanten er ook alles over (kunnen) vertellen. Daarom volgde hij als winkelier een intensieve cursus 'Kaasmaken' bij het zuiveladviesbureau van Gea van der Puijl. Een cursus waar doorgaans vooral de kaasmakende boeren hun kennis komen bijspijkeren.

Welke opleidingen deed je voordat je hieraan begon?

"Hiervoor heb ik al enkele cursussen gedaan over buitenlandse kaas. Daarin is het aanbod in veel groter; cursussen van twee tot vier avonden. Maar in Hollandse kaas wordt eigenlijk nauwelijks iets gedaan. Natuurlijk weet je door de

jaren heen wel hoe kaas gemaakt wordt. En daarnaast heb ik wel een keer een masterclass boerenkaas gedaan, maar dat was heel kort, een avond kaas maken en een avond theorie.”

Wat had je daarvan geleerd?

“In die eerdere cursus ga je wat dieper in op wat er gebeurt als de melk in de tobbe gaat, maar in twee avonden blijft het natuurlijk wat algemeen. Ik wilde wat meer, en eigenlijk al een paar jaar. Maar de cursusagenda viel steeds niet goed samen met de planning in onze winkel. Dit voorjaar lukte het wel.”

“Ik wilde het al veel langer, want ik heb iets met boerenkaas. Het is een mooi, natuurlijk en eerlijk product. Daar wil ik me in verdiepen, en alles eruit halen wat erin zit. Maar uiteindelijk gebeurt er met boerenkaas en fabriekskaas hetzelfde, ik wil dus vooral ook de technische kennis hebben: wat gebeurt er, waarom wordt de melk dik, wat doet het eiwit enzovoort. Dat heb ik in die cursus allemaal geleerd.”

Was het ook niet zo dat tijdens de laatste winkelverkiezing de jury nog wat aanmerkingen had op het gebied van boerenkaas, en dat je daar aan wilde werken?

“De jury had nog wat aanmerkingen, en dat was terecht. De jury gaat soms echt wat dieper in op het kaasmaken, waar je soms geen antwoord op hebt.”

Hoe verloopt zo’n cursus, in jouw beleving?

“Enerzijds gaat de cursus in op het technische aspect van het kaasmaken: wat heb je nodig, stremsel zuursel, en welke soorten heb je daarin. Voor de deelnemende boeren is dan weer belangrijk welke soorten waarvoor geschikt zijn. Maar daarnaast gaat de cursus ook diep in op alle afwijkingen die er vervolgens in de kaas kunnen ontstaan: spleten, scheuren, gaten, lacto-afwijkingen, smaakafwijkingen, en vooral: hoe ontstaan die afwijkingen. En dát is natuurlijk

heel leuk om te weten. Alleen al met al die afwijkingen zijn we een volle lesdag bezig geweest. En vooral daar heb ik heel veel van geleerd en veel verdieping uit gehaald.”

“Ook ga je een dag op pad, kijken bij het kaasmaken op de boerderij, praten in de praktijk over de verschillende stappen. Je krijgt wat wrongel in je hand, je voelt er eens aan, letterlijk met het product in je handen. Voor mij is dat leuk, maar voor de deelnemende boeren ook, want ook zij hebben niet elke dag de wrongel van een ander in hun hand. Heel dicht bij het product en het proces. Natuurlijk heb ik dat al veel vaker gezien, maar het blijft zo mooi om te bekijken. Daarna hebben we op die locatie de theorieles gedaan.”

Waarom heb je voor déze cursus gekozen?

“Eerlijk gezegd: er is geen andere in deze richting. Gea weet er heel veel van af, en ze geeft de cursus ook aan de boeren zelf, de kaasmakers. Zij doet ook de sessies met de boeren die op zoek zijn naar vernieuwing, naar een stukje verandering. Ook uit die hoek komen veel boeren naar de cursus. Ook dat maakt het leuk voor mij als ondernemer, want er is een grote diversiteit in de achtergrond van die kaasmakers: koe, geit, schaa, de een heeft een gewoon bedrijf en de volgende heeft een zorgboerderij, de derde heeft een speeltuin en een complete boerderijwinkel erbij. En ook al die contacten maken de cursus leuk en vooral heel leerzaam. Zo neem je ook de standpunten van de boeren mee, die een ander standpunt hebben dan de detaillist.”

Vonden de boeren het ook leuk dat jij erbij was?

“Juist die wisselwerking is leuk, ook voor hen. Bij een proefmiddag komt er bijvoorbeeld kaas op tafel waarvan de boeren zeggen: ‘Dat is lekker!’ Ik vind hem ook lekker, maar zeg erbij: ‘Het is

geen consumentensmaak.’ Dat geeft hun dan toch weer een ander inzicht.”

Kun je dat dan aan de makers omschrijven, die consumentensmaak?

“De meeste consumenten houden van zachtere kaas, zacht in structuur, maar wel vol van smaak, met een klein prikkeltje. Dat is voor sommige boeren een aanvulling, omdat zij vaak werken aan heel zuivere kazen, die daardoor soms wat minder krachtig in smaak zijn. Het is mooi om die verschillen te kennen.”

Hoe pas je dit toe?

“In de winkel in gesprekken met klanten, maar ik kan het ook overbrengen op mijn eigen medewerkers. Specifiekere vragen over kaas kunnen we nu veel beter beantwoorden. Ik krijg in de winkel veel vragen over melk en lactose. Nu weet ik bijvoorbeeld dat bij het maken van kaas na 24 uur alle lactose is omgezet. Soms kwamen in de winkel vragen boven die ik in een volgende bijeenkomst nog kon stellen. Maar dat kwam meer voor bij de kaasmakers, die doorgaans vanuit hun eigen traditie werken en in deze cursus ook andere werkwijzen tegenkomen. Ik vind dat dan weer leuk om te zien dat kaasmaken in de basis steeds hetzelfde is, maar dat er zo veel verschillende varianten zijn.”

Wat merk je ervan in de winkel nu je deze cursus hebt gehad; sta je bijvoorbeeld zekerder in je schoenen?

“Ik merk dat alles een keer is aangeept, alles is behandeld. Dat is al goed. Daarnaast ligt er nu een heel naslagwerk waarin ik altijd nog dingen kan terugzoeken. Dat maakt dat ik er in elk geval heel veel rijker van ben geworden. Er is niet zo heel veel op cursusgebied in dit vak, hoor. Ik denk dat deze cursus eigenlijk daarom belangrijk is. Zeker als je bedenkt dat kennis steeds meer bepalend wordt voor het onderscheid van de speciaalzaak.”



Wat merk je aan je klanten, hebben ze behoefte aan extra verhalen?

“Veel van mijn klanten vinden het verhaal bij een kaas heel erg leuk en ook belangrijk. En het wordt ook steeds belangrijker. Klanten gaan steeds meer zoeken waar een kaas vandaan komt. Of wat de beweegredenen zijn van de maker om deze kaas zo te maken. En ook daarom is het goed om je kennis te verbreden, zodat je weet waar het over gaat in je winkel.”

Wat is je conclusie?

“Doen. Meer topondernemers zouden zich moeten verdiepen in de productie van hun kazen, juist in boerenkazen, want daar zit nog veel meer verhaal achter. Als die cursus weer komt stuur ik Sebastiaan, mijn assistent, ook op cursus. Niet al het personeel hoeft het te doen, maar Sebastiaan heeft een belangrijke rol en die wil misschien nog wel eens iets voor zichzelf gaan doen. En dan is dit een heel goede basis. Zeker de ondernemers die op een hoog niveau meedraaien moeten gewoon zo’n cursus volgen.” **Ln**

Belangrijke cursussen

Gea van der Puijl

Het pakket van Gea van der Puijl bevat cursussen op verschillende niveaus.

Er is onder andere een basis editie, de *Masterclass boerenkaas*.

Naast de cursus *Boerenkaas Maken* uit het artikel (kaasbereiding en de invloed van bacteriën en bereidingswijze op de kwaliteit) is er ook een vervolg: *Boerenkaas Maken voor Gevorderden*. Ook is er een *Cursus Andere Kaassoorten* en een cursus *Bereiding Boerderijzuivelproducten*.

www.zuiveladvies.nl en www.vakcentrumleerportaal.nl

Cheese of Course

Cheese of Course biedt onder andere een *Basiscursus kaas*, bestemd voor medewerkers en ondernemers, in vier dagdelen van drie uur.

En er is de *Verdiepingscursus Kaas*, waarin de acht hoofdsoorten van kaas telkens in een of twee dagdelen aan bod komen.

www.cheeseofcourse.nl

www.vakcentrumleerportaal.nl

Betty Koster, Robèrt Verweij

Kaaskenner Betty Koster (l'Amuse, Santpoort en Amsterdam) en TV-kok Robèrt Verweij verzorgen samen de *Gastronomische Kaascursus*. Deze cursus is gericht op iedereen die dagelijks met kaas bezig is: sommeliërs, horeca-personeel, kaasverkopend personeel en kaasmakers. Doel: theoretische en proeftechnische kennis van kaas vergroten.

www.teest.nl

(Advertenties)



NIEUW
zeer exclusief

in ons assortiment:
VANDENBELD

Vanuit de Bergerac aan de grens met Bordeaux komen de bijzonder fraaie wijnen van Michel en Erica van den Beld. Deze wijnen worden gemaakt op een flesworp afstand van St. Emilion en Pomerol en kunnen zeker wedijveren met deze grote wijnen.

Assortiment:

- Rood, wit, rosé, Bisous, Barrique
- Bubbels wit, rosé en muscat
- Dessertwijn rood en wit

Deze wijnen zijn **exclusief** verkrijgbaar bij VBvers.
Heeft u interesse? Neem dan contact op met:

vbvers
VERSSPECIALITEITEN GROOTHANDEL

Gouden Rijder 2, 4879AW Etten-Leur
tel: 076-503 48 52 vbverkoop@vbvers.nl
www.vbvers.nl

Eigen baas?



Bent u werkzaam in een supermarkt of speciaalzaak en bent u op zoek naar een nieuwe uitdaging?
Wilt u nu voor uzelf beginnen en uw eigen zaak runnen?

Dan hebben wij diverse mogelijkheden voor u om een eigen zaak te starten of over te nemen!

Bij Gastrovino neemt u deel aan een uniek samenwerkingsverband dat zich bewezen heeft en net zo ambitieus is als u. Als zelfstandig ondernemer heeft u kwaliteit, service en vakmanschap hoog in het vaandel staan. In een exclusief marktgebied krijgt u alle ruimte om exclusieve lekkernijen te verkopen en bent u klanten van dienst die de goede dingen des levens waarderen.

Hebt u belangstelling voor een speciaalzaak in vers en wijn?
Wilt u een goed belegde boterham verdienen? En bent u net zo ambitieus als wij? Neem dan contact met ons op voor een persoonlijk gesprek en ontdek wat Gastrovino voor u kan betekenen.

Nijverheidscentrum 22
2761 JP Zevenhuizen
T: 0180-631 440
E: info@gastrovino.nl
I: www.gastrovino.nl

gastrovino
Een wereld aan lekkers!