

# 28 Belgische kazen vallen in de prijzen op World Cheese Awards

16 NOVEMBER 2022

Op de 34ste editie van de World Cheese Awards zijn maar liefst 28 kazen van ons land bekroond. Op deze “Oscars voor kaas” dingen topkazen van over de hele wereld mee naar de medailles. Voor ons land viel de eer te beurt aan kaasmakerijen Milcobel, Flandrien, Passendale, Baliehof, Little Cheese Farm, 't Groendal en De Wilde.

Lees meer over: [zuivel](#)



De uitreiking van de awards vond dit jaar plaats in Wales op 2 november. Een internationale jury van 250 experts kreeg er in totaal 4.434 ingezonden kazen uit 42 landen voorgeschoteld die ze moesten beoordelen op kwaliteit en smaak.

Zuivelcoöperatie Milcobel ging aan de haal met 2 gouden, 2 zilveren en 1 bronzen medaille. “Een mooie erkenning voor het gamma aan Bruggekazen”, zegt woordvoerder Kathleen De Smedt. “Onze kaas staat niet enkel voor vakmanschap, maar is op en top Belgisch, van melk tot kaas waarbij de lokale weidemelk afkomstig is van melkveehouders die lid zijn van de coöperatie.” Brugge d’Or behaalde goud, Brugge Prestige en Brugge Comtesse (bestemd voor export) kregen een zilveren medaille, en Brugge Oud werd bekroond met een bronzen medaille. Verder werd ook Milcobels Fourme au Sauternes, een blauwschimmelkaas, beloond met een gouden medaille.

In de categorie harde Goudse kazen deed het Wervikse Flandrien Kaas een gooi naar de medailles en haalde er 3 binnen. Flandrien Oud kreeg de gouden plak, Flandrien Gerijpt behaalde zilver en Flandrien Grand Cru was goed voor een bronzen medaille.

“Volgend jaar is het tien jaar geleden dat Flandrien Kaas werd gelanceerd. Een hoofdprijs zorgde voor een enorme boost voor ons bedrijf”, vertelt zaakvoerder Jan Desmet aan Het Nieuwsblad. Hij vergelijkt de awards met de uitreiking van de Oscars voor de film. “Het is dus heel fijn nieuws, waar we toch iedere keer in spanning naar uitkijken. We zijn bijzonder fier dat onze inspanningen voor kwaliteit en vakmanschap nog steeds worden beloond door de internationale jury van de World Cheese Awards.”

Verder scoorde het Aalterse bedrijf Little Cheese Farm 2 keer “super gold” met zijn kazen Maigre des Flandres en Gentenaer en nog 2 keer zilver en 2 keer brons. Ook Passendale mocht een super gold mee naar huis nemen voor zijn Postel Belegen. Père Joseph won goud en Jonge Postel, Passendale Classic en Passendale Caractère scoorden elk een zilveren medaille. Kaasboerderij 't Groendal uit Roeselare ging dan weer aan de haal met 9 medailles en zuivelboerderij Baliehof uit Jabbeke zag haar kazen beloond met 3 medailles, waarvan 2 zilveren en 1 bronzen. Zuivelbedrijf De Wilde uit Sint-Niklaas ten slotte rijfde ook een bronzen medaille binnen.

**Bron:** Het Nieuwsblad / Eigen verslaggeving

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
Belgium

## Contact

T • [0473 59 41 39](tel:0473594139)

M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

[screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)

[screenreader.visit us on our twitter page: https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

[screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)

[screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)