nieuws

Achelse Blauwe even lekker als zeldzaam

nieuws

Volgens een internationale vakjury in Lyon mag de Achelse Blauwe van kaasmakerij Boonen tot de beste ter wereld gerekend worden. "En zeggen dat ik die kaas al twintig jaar maak", vertelt landbouwer Peter Boonen in Het Nieuwsblad. "Geen haar op mijn hoofd dacht dat ik er ooit prijzen mee zou winnen. Ik heb het te danken aan een vermaning van het Voedselagentschap". Van de gelauwerde kaas worden slechts zestien stuks per week gemaakt.

26 FEBRUARI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:07

Lees meer over:
melkvee
diversificatie

Volgens een internationale vakjury in Lyon mag de Achelse Blauwe van kaasmakerij Boonen tot de beste ter wereld gerekend worden. "En zeggen dat ik die kaas al twintig jaar maak", vertelt landbouwer Peter Boonen in Het Nieuwsblad. "Geen haar op mijn hoofd dacht dat ik er ooit prijzen mee zou winnen. Ik heb het te danken aan een vermaning van het Voedselagentschap".

Een tijd geleden kreeg Boonen immers te horen dat hij zijn kaasmakerij moest verbouwen. De boer maakt 140 en deed dat in één en dezelfde ruimte, wat niet conform is aan de hygiënevoorschriften. "Verbouwen kosten geld, en dus hebben we beslist om de Achelse Blauwe ook buiten de gemeentegrenzen te verkopen, om meer inkomsten te krijgen".

Van het een kwam het ander. De blauwe kaas van boer Peter sleepte eerst in eigen land een prijs in de wacht en sleepte een deelname aan het wereldkampioenschap in de wacht, de prestigieuze Caseus-award in Lyon. Daar ging de kaas met de meeste punten lopen in de categorie 'presentatie van een originele kaas'. De jury loofde de Achelse Blauwe om zijn zachte en romige textuur, zijn typische smaak. "Een innoverend product zoals er zelden worden gemaakt", luidde het eindoordeel.

Het geheim van de kaas schuilt in de ambachtelijke productiemethode. Hij wordt volledig met de hand gemaakt. De aders ontstaan door nauwkeurig op elkaar gestapelde wrongel. "Ik maak er maar zestien per week", vertelt Peter Boonen. "Meer gaat echt niet. Na de productie van de Achelse Blauwe moet ik het atelier telkens helemaal ontsmetten om de andere kazen te kunnen maken".
Door de schaarste is de Achelse Blauwe extra gegeerd. "Ik heb een paar buitenlandse afnemers, hier en daar een kaasmeester in België en dan hou ik nog net genoeg over om in mijn eigen winkel te verkopen", zegt Boonen. Of hij contracten afsluit? "Nee, ik heb geen contracten. Met niemand. Ik ben een boer, mijnheer". Van zijn prijs maakt hij overigens geen geheim. "21,6 euro per kilo. Dat is niet overdreven veel".

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright