

Goudakaas verliest terrein in Nederland

nieuws

Het gaat niet goed met de Nederlandse kaas. Zelfs de Hollanders vinden hun eigen gouda saai. Jaren na de Belgen ontdekken ook zij de heftige smaak van speciale kazen. De toegenomen consumptie van zowel dieet- en light-kazen als buitenlandse en regionale kazen doen het verbruik van goudakaas dalen. Anderzijds is deze kaassoort in de Nederlandse supermarkten nog altijd goed voor 80 pct van het aanbod.

🕒 30 MAART 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:56

Het gaat niet goed met de Nederlandse kaas. Zelfs de Hollanders vinden hun eigen gouda saai. Jaren na de Belgen ontdekken ook zij de heftige smaak van speciale kazen. De toegenomen consumptie van zowel dieet- en light-kazen als buitenlandse en regionale kazen doen het verbruik van goudakaas dalen.

In de Nederlandse supermarkten bestaat 80 procent van het aanbod nog altijd uit Goudse kaas. Het afgelopen jaar was er evenwel een omzetsdaling van 4,2 procent en daar schrikken de Nederlandse kaasmakers van. En er komt nog meer onheil aangewaaid, want nieuwe Europese regels hebben ervoor gezorgd dat de bescherming van deze regionale productnaam wegvalt. Over de hele wereld mag nu gouda worden geproduceerd.

Ook de kwaliteitsnormen zijn versoepeld. Vet- en zoutgehalte zijn niet langer vastgelegd, evenmin als de leeftijd waarop de kaas de fabriek verlaat en de hoeveelheid melk die er is gebruikt. "Als er voorheen bijvoorbeeld tien liter melk in een kilo kaas zat, kan dat nu acht of negen zijn", zegt Jan Bakker, directeur van Uniekaas. "Er is dus een groot risico op aanzienlijke kwaliteitsvermindering. Voor de consument zal het moeilijk te zien zijn welke Goudse kaas van goede of van minder goede kwaliteit is. Dat kan alleen maar leiden tot smaakvervlakking".

"De Nederlanders vallen stilaan voor blauwschimmel, camembert en brie", weet Frederic Van Tricht van kaashandel Van Tricht in Berchem. Hij is net als zijn vader maître fromagier, onderlegt in speciale kazen uit onder meer België, Frankrijk, Italië en Portugal. Wij leveren exclusief aan de betere restaurants in België en in Nederland en we merken heel goed dat bij onze noorderburen de belangstelling voor speciale kazen

snel toeneemt. Opeens zijn de Hollanders bereid geld uit te geven aan die soorten kaas. Een interesse die in België al langer bestaat".

Bron: Gazet van Antwerpen

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra