

Melkveehouders en kaasmaker trots op hun Flandrien-kaas

nieuws

De Flandrien-kaas van de Belgische kaasgroothandel Triporteur uit Wervik is op de World Cheese Awards in Londen bekroond als beste goudse kaas ter wereld. In totaal werden er liefst 2.600 kazen gekeurd in Londen, waarmee het één van de twee grote internationale kaascompetities is, naast de World Championship Cheese Contest in de Amerikaanse 'zuivelstaat' Wisconsin. De familiale kaasgroothandel Triporteur valt deze eer te beurt hoewel ze pas begin 2013 gestart zijn met de eigen productie van goudse kazen. Flandrien-kaas wordt gemaakt van melk die aangeleverd wordt door de melkveehouders van MIKKA, die zelf instaan voor de ophaling en vermarkting van hun melk. Zij reageren erg fier en plukken naar eigen zeggen de vruchten van een melkprijs die maximaal gekoppeld is aan kwaliteit.

10 DECEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:
voedingsindustrie



De Flandrien-kaas van de Belgische kaasgroothandel Triporteur uit Wervik is op de World Cheese Awards in Londen bekroond als beste goudse kaas ter wereld. In totaal werden er liefst 2.600 kazen gekeurd in Londen, waarmee het één van de twee grote internationale kaascompetities is, naast de World Championship Cheese Contest in de Amerikaanse 'zuivelstaat' Wisconsin. De familiale kaasgroothandel Triporteur valt deze eer te beurt hoewel ze pas begin 2013 gestart zijn met de eigen productie van goudse kazen. Flandrien-kaas wordt gemaakt van melk die aangeleverd wordt door de melkveehouders van MIKKA, die zelf instaan voor de ophaling en vermarkting van hun melk. Zij reageren erg fier en plukken naar eigen zeggen de vruchten van een melkprijs die maximaal gekoppeld is aan kwaliteit.

De Flandrien-kaas werd pas een jaar geleden gelanceerd maar kaapte vorige maand reeds een prijs weg op de World Cheese Awards in Londen. In de categorie goudse kaas jonger dan één jaar behaalde de Flandrien-kaas de hoogste score en werd ze dus uitgeroepen tot de beste goudse kaas ter wereld. De 2.600 ingezonden kazen, vooral uit (West-)Europese landen, werden ingedeeld in diverse categorieën zodat sterk verschillende kazen als een type Brie, Roquefort en Emmental niet onderling tegen elkaar uitgespeeld hoefden te worden.

Jan Desmet, zaakvoerder van kaasgroothandel en kaasmakerij Triporteur in Wervik, is enorm blij met de internationale erkenning en het feit dat de Flandrien-kaas zo snel zijn plaats heeft veroverd in de kaaswereld. "Dit is een prachtige opsteker voor ons hele team." De familiale kaasgroothandel Triporteur bestaat al 80 jaar maar startte pas vorig jaar met de eigen productie van goudse kazen. Het bedrijf investeerde ruim vier miljoen euro in de bouw van de nieuwe kaasmakerij. "De productie gebeurt op traditionele

wijze en de expertise en de handelingen van de kaasmeester blijven cruciaal om aan het einde een goede kwaliteitskaas te kunnen waarborgen”, legt Jan Desmet uit.

Het eerste product dat van de nieuwe kaaslijnen rolde, was de Flandrien Jong. In de speciaalzaken waar de kaas verkocht wordt, zijn nog twee andere leeftijden verkrijgbaar: Flandrien Gerijpt en Oud. De kaas is in meerdere opzichten een buitenbeentje. Zo wordt hij geproduceerd in bollen van 18 kilo terwijl de klassieke maat 13 of 16 kilo weegt. De naam Flandrien verwijst duidelijk naar de Vlaamse roots van de kaas en is een knipoog naar de rijke wielercultuur van onze regio. De smaak en textuur van de kaas zijn het resultaat van drie jaar ontwikkelen en testen op kleine schaal. Triporteur, of beter ‘De Kazerij’ want zo heet de nieuwe kaasmakerij, kon daarbij een beroep doen op de expertise van de Food Pilot, het applicatie- en analysecentrum voor de agrovoedingsindustrie. Bij het uittesten van verschillende recepturen hield de Food Pilot de kwaliteitsparameters voortdurend in de gaten en deed kaasexpert Hans Bultinck suggesties om de Flandrien-kaas op punt te stellen. Dankzij een professioneel smaakpanel wist men met zekerheid dat het eindproduct goed zat.

De zorg voor kwaliteit heeft de West-Vlaamse kaasmakerij gemeen met de melkveehouders die de grondstof aanleveren voor de bereiding van de Flandrien-kaas. Het gaat om een groep van een 60-tal landbouwers uit Vlaanderen en Wallonië die de ophaling en vermarkting van de melk op eigen kracht doen. Zij noemen hun bedrijf MIKKA: Melk in de korte keten afzet. Een deel van de melk wordt geleverd aan kleine en middelgrote zuivelverwerkers, onder andere aan Triporteur voor het maken van Flandrien-kaas, terwijl er ook verse melk en andere zuivelproducten van het eigen merk Délimel in de markt worden gezet. “De bekroning van de Flandrien-kaas is een resultaat waar we in België fier op mogen zijn”, zegt Koen Van de Walle, één van de bij MIKKA aangesloten melkveehouders.

Beeld: Triporteur

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](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra