

Standbeeld vereeuwigd Beerselse kaasboeren

nieuws

Beersel is een standbeeld rijker. In het centrum prijkt op een pleintje 'De Paretter', een bronzen ode aan de Beerselse kaasboeren. De productie van mandjeskaas, schepkaas en plattekaas in de Zennestreek gaat terug tot de 15de eeuw. Vooral in Beersel waren er nogal wat weiden en drassige beemden waar vee kon grazen. Met de melk maakten de Beerselaren extra boter en kaas die ze aan de stedelingen in Brussel en Halle aan de man brachten. Nu blijven nog twee producenten van mandjeskaas over.

🕒 29 MEI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

Beersel is een standbeeld rijker. In het centrum prijkt op een pleintje 'De Paretter', een bronzen ode aan de Beerselse kaasboeren. Het kunstwerk stelt een dame voor met hoofddoek en met een mand vol kazen op de schoot. Kunstenaar Luc Van Ruysevelt vond inspiratie voor dit beeld in oude foto's uit de persoonlijke collectie van kaasproducent Vandergucht. Op die foto's stonden Beerselse vrouwen die met hun goed gevulde manden vol mandjeskaas naar de vroegmarkt in Brussel trokken.

"Beersel is alom gekend voor zijn plattekaas en mandjeskaas", aldus Karel Goossens, voorzitter van de huisvestingsmaatschappij die opdrachtgever is van het kunstwerk.

"De verkoop van kaas bracht welstand in Beersel en gaf de bewoners ook de bijnaam kaasboeren of paretters. De mandjeskaas, officieel erkend als streekproduct, behoort tot het erfgoed van Beersel. Dat hebben we in een standbeeld willen vereeuwigen".

De productie van mandjeskaas, schepkaas en plattekaas in de Zennestreek gaat terug tot de 15de eeuw. Vooral in Beersel waren er nogal wat weiden en drassige beemden waar vee kon grazen. Met de melk maakten de Beerselaren extra boter en kaas die ze aan de stedelingen in Brussel en Halle aan de man brachten. Het vormde een goede bijverdienste voor landbouwers die het anders moeilijk hadden om de eindjes aan elkaar te knopen.

Voor de oorlog waren er in Beersel nog een 140-tal producenten van mandjeskaas. Dit aantal is ondertussen teruggelopen tot twee. Mandjeskaas is een vorm van platte kaas

met een bijzondere textuur. De basis is een bereiding met melkzuursel en stremsel. De naam komt van het afscheppen van de kaas in gevlochten mandjes om hem zo te laten uitlekken en te laten drogen alvorens te verpakken.

Meer informatie: [Beerselse mandjeskaas](#)

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra