nieuws

Stijgend kaasverbruik houdt 100-jarige melkerij jong

nieuws

Melkerij Ste Marie in Wuustwezel maakt al honderd jaar kaas. "Wij maken Italiaanse kaas die voor 75 procent uitgevoerd wordt naar Italië en Griekenland. De rest is bestemd voor consumptie in België", zegt voormalig bedrijfsleider Herman Van Hooydonck. Maar de tijden zijn wel veranderd. In 1970 kwam er jaarlijks 17 miljoen liter melk binnen van 450 boeren. Nu leveren 140 melkveehouders 51 miljoen liter melk.

6 JULI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

Melkerij Ste Marie in Wuustwezel maakt al honderd jaar kaas. "Ik ben hier komen werken in 1970 en werd in 1986 directeur. Vorig jaar heeft mijn zoon de melkerij overgenomen. Hij is nog maar de vierde directeur in honderd jaar tijd", vertelt Herman Van Hooydonck. "Wij maken Italiaanse kaas die voor 75 procent uitgevoerd wordt naar Italië en Griekenland. De rest is bestemd voor consumptie in België".

Hoe kan je in België Italiaanse kaas maken? "De melk komt van koeien uit Wuustwezel, maar de kaas wordt op Italiaanse manier gemaakt. Aan de melk wordt speciaal stremsel toegevoegd en er moeten specifieke tijden en temperaturen gerespecteerd worden tijdens de kaasbereiding. Enkele Italianen zijn het ons komen leren", vertelt Herman.

Het verschil met vroeger is groot. "Wij werken veel hygiënischer. Kwaliteit en voedselveiligheid zijn geen loze begrippen meer. We zijn ook meer geautomatiseerd en de hoeveelheden zijn groter dan vroeger. Toen de boeren hier in 1907 een coöperatie stichtten, waren er een paar honderd boeren met allemaal een paar koeien. Nu zijn er minder boeren, met veel koeien. De verhoudingen zijn helemaal veranderd", zegt Gert. "In 1970 kwam er jaarlijks 17 miljoen liter melk binnen van 450 boeren. Nu leveren 140 boeren 51 miljoen liter melk".

Het kaasverbruik in Europa stijgt elk jaar nog met anderhalve procent. "Kaas doet het goed, dat is ook een van de redenen dat de melkerij nog bestaat. De kaasmakerij is onze bestaanszekerheid". Na honderd jaar is de toekomst nog steeds verzekerd. "Ten

eerste omdat we jonge boeren hebben in de streek, ten tweede omdat we specifieke kaas maken en ten derde omdat we jonge mensen hebben die het bedrijf kunnen verder zetten", aldus Herman. "We zitten ook echt in het hart van ons melkophaalgebied. In Wuustwezel wordt er veel melk geproduceerd en we halen ook melk op in Brecht, Essen, Kalmthout en Westmalle. Onze melkerijen zijn dus zeker niet met uitsterven bedreigd".(KS)

Bron: Gazet van Antwerpen</i>

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

Crafted by Brigada