

SPECIAALKAAAS

Special



“ONZE KOEIEN EN GEITEN
KRIJGEN HET BESTE VAN HET BESTE.
Dus geven ze dat ook.
DAGELIJKSE LIEFDE EN DAGVERSE
MELK: DAT PROEF JE TERUG IN
ONZE EINDPRODUCTEN!”



De lekkerste kazen VOOR DE MOOISTE MOMENTEN!

ONZE OPA KLAVER WAS HET ZAT. ELKE VERJAARDAG OPNIEUW MOEST HIJ AANHOREN DAT ZIJN BROER IN GRONINGEN TWEE CENT MEER VOOR EEN LITER MELK VING DAN HIJ HIER IN WESTFRIESLAND. ONUITSTAANBAAR! OP EEN GOEIE DAG IN 1977 REED HIJ NAAR DE MELKFABRIEK EN VERTELDE DAT ZE ZIJN MELK NIET MEER HOEFDEN OP TE HALEN. “MIJN ZOONS GAAN DE MELK ZELF WEL VERWERKEN!”

De beste man kon vanzelf nooit bevroeden dat de heerlijke speciaalkazen van Klaver Kaas nu, veertig jaar later, worden aangeprezen in meer dan 150 kaasspeciaalzaken door heel Nederland. Ons geheim? Precies datgeen waar opa zelf mee begon:

alles in eigen hand houden, van gras en koeien tot ambachtelijke productie. Wij zijn boer en kaasmaker ineen. Dát maakt onze kazen vers, romig en zó verschrikkelijk lekker! In deze krant ontdekt u wat ons drijft en waarom onze speciaalkazen écht speciaal zijn.

Veel leesplezier!
Met smaakvolle groet,
Familie Klaver



**WAAROM WIJ
ALTIJD KLEIN
ZULLEN BLIJVEN**



**KLAVERLOGISCH:
IN BALANS MET
DIER EN NATUUR**



**MINDER ZOUT,
MEER SMAAK
(EN GEZONDER!)**



**PITTIGE ANEKDOTE,
KLANTVRAAG &
KAMPIOENSKAAS!**

Vervolg voorpagina: de historie van Klaver speciaalkazen

WAT OOIIT KLEIN BEGON

en altijd klein zal blijven



Goed, de melk werd niet meer opgehaald. Wat nu? Als de bliksem verdiepten de zoons van opa Klaver, Wim, Cor en Piet zich in de wereld van kaas en zuivel. “Weet je wat”, zei zoon Piet, “we gaan rauwmelkse kaas maken. Zonder verhitte, zo rechtstreeks in de kaasbak. Echte boerenkaas. Maar dan ook écht echt. Dat is prima te maken, superlekker en ze verkopen het bijna nergens!”

Ondernemen met boerenverstand zeggen ze dan. Zo kwamen we in 1977 ook op het idee om naar een stad te verkassen, want daar zijn veel mensen. Het werd Beverwijk, omdat ze daar een pandje konden betrekken via de kapper die getrouwd was met een zus van Piet. Een goed netwerk was toen al goud waard.

TE VEEL

Per kaassoort verwerkten we minstens duizend liter melk. Van elke tien liter maakten we één kilo kaas.

Het pand barstte dus al snel uit z'n voegen. Veel te veel kaas! Piet ging de boer op. Hij liep de groothandel tegen het lijf met wij nog altijd zaken doen. Wat goed is, is goed.

TE KORT

Onze kaas viel in de smaak. In 1980 openden we ook een winkel in het centrum van de kaasstad: Alkmaar. Ineens belandden we in de omgekeerde wereld: we hadden kaas te kórt! Piet had de oplossing: hij kocht boerenkaas aan van andere producenten. Toen kreeg 'ie op z'n donder. Onze klanten proefden meteen dat het anders smaakte.

TAPENADE?

Eind jaren tachtig verplaatsten we de productie naar de boerderij aan de Langereis in Winkel. Niet veel later bracht de groothandel ons in contact met een Italiaanse tappsproducent. Hij vond dat wij zijn

tapenade in onze kaas moesten verwerken. Tapenade... Dat smeet je toch op toastjes?

GEVOEL

Toch proberen natuurlijk. Wat denk je? Een megasucces*! We konden de vraag lang niet aan. Dus hup, wij naar een grote kaasfabriek. Liep de productielijn vast! Zo ontdekten we dat je échte speciaalkazen alleen op ambachtelijke wijze kunt maken. Door de wrongel handmatig te roeren bijvoorbeeld. De lekkerste smaak krijgen is een kwestie van gevoel.

KANSEN

Wij zagen natuurlijk kansen in speciaalkazen. Destijds was brandnetelkaas zo'n beetje het meest bijzondere soort, dus er viel een wereld te winnen. In 1999 besloten we samen met onze groothandel een eigen kaasmakerij te bouwen in Winkel. In 2001 namen

we deze in gebruik: één kaaslijn waarin we anderhalf miljoen liter melk per jaar konden verwerken.

BESTORMING

De bestorming van de speciaalkazenmarkt begon. Pesto, rucola, kruiden, fenegriek, mosterd & peper... In 2004 kwam de vraag naar geitenkaas. Eerst kochten we de melk in, maar de kwaliteit stond ons niet aan. Dan gaan we toch zelf geiten houden? Ome Cor had in Berkhout nog een schuur staan, dus zo gezegd, zo gedaan. In 2006 bouwden we een eigen geitenschuur in Oude Niedorp.

KRACHT

Inmiddels maken we ook kaas van schapenmelk. Onze kaasmakerij telt drie productielijnen. Voor één soort speciaalkaas is slechts 2000 liter melk nodig. Deze kleinschaligheid, ambachtelijke productie en de nodige Westfriese creativiteit zijn nog steeds onze kracht!

“ IN DE FABRIEK
ONTDEKTE WE DAT JE
DE *lekkerste*
speciaalkazen
ALLEEN OP
AMBACHTELIJKE WIJZE
KUNT MAKEN ”



**GELIEFD
VANAF HET
EERSTE UUR**

Napoli Contadino, de 'formaggio' waar ons specialisme allemaal mee begon, maken wij nog steeds. Zacht en romig met verse olijven, knoflook en zongedroogde tomaatjes. Boerenkaas met een zuiver mediterrane tintje!

100% FAMILIE- BEDRIJF

Half jaren tachtig droeg opa Klaver het bedrijf over aan drie zoons: Piet, Willem en John. De één vertrok, de ander bleef en door de jaren heen voorzagen hun zonen (en neven dus) Klaver Kaas van jong elan. De melkmakerij en veehouderijen zijn inmiddels honderd procent eigen bezit. Opa zou trots geweest.





DE SMAAKVOLLE KRACHT van Noord-Hollandse bodem

De smaak van Klaver Kaas begint bij ons lekkere gras. Wij voeden de bodem van onze Noord-Hollandse weiden jaar rond met eigen stalmest. Circulaire productie noemen ze dat tegenwoordig. Wij proeven onze grassen ook zelf. Als het de juiste hoeveelheid zonlicht heeft gekregen, dan proef je er een klein zoetje in. Dat vinden koeien en geiten heerlijk! Hoe meer gras ze eten, hoe minder trek ze nog hebben in ander voer, hoe lekkerder de melk. Want hier – en nu komt het – tussen de Noordzee en het IJsselmeer in, waait constant een ziltzoute zeelucht over de landerijen. Ook dát maakt deze grassen zo vol van smaak! Hierdoor is ambachtelijke kaas uit Noord-Hollandse van oudsher al zo geliefd.

**WERKT VIERENHALF JAAR
IN DE KAASMAKERIJ IN
WINKEL. HIJ IS KAASMAKER
2 EN HOOPT IN JANUARI
KAASMAKER 1 TE ZIJN.**

“Voor die titel kom je in aanmerking als je feeling hebt voor het pasteuriseren en als je leiding kunt nemen. Daar zijn geen examens of zo voor nodig; je moet vooral uitstralen dat je het echt wilt. Het mooiste van mijn vak? Het hele proces van melk tot kaas! Elk stapje is bij elke kaas anders. Het is voortdurend voor- en achteruit denken. Scherp blijven. En omdat we hier alles zelf en handmatig doen, is er ook ruimte voor eigen inbreng. Heerlijk!”



**DENNIS
VAN GELDEREN**

**WERKT BIJ DE FROMAGERIE IN HEERHUGOWAARD.
HAAR EIGEN LIEVELINGSKAASJE, DE KLAVER
CONTADINO, IS OOK FAVORIET BIJ KLANTEN.**

“Wij laten onze klanten graag van alles proeven. Soms kopen ze daarna een stuk. Bij geen enkele kaassoort gebeurt dit vaker dan bij de Klaver Kaas Contadino. Mensen zijn meteen overtuigd! Ik snap dat wel hoor: bij ons thuis is hij ook populair.

Van de geitenkazen verkopen wij veel Klaver Fenegriek, Sikkepit en Brandnetelkaas. Voorheen hadden we ook geitenkazen van andere merken, maar die van Klaver Kaas leveren merkbaar betere reacties op. De smaak is zuiver en krachtig: je proeft de speciale ingrediënten duidelijk.

Laatst heb ik een hele dag meegelopen in de schuur van Klaver Geit. Echt fantastisch! Ik wist dat Klaver dierenwelzijn hoog in het vaandel heeft staan, maar dat hun vee zó liefdevol wordt verzorgd... Het klopt dus: gelukkige beesten geven de lekkerste producten.”



**KELLY
DINGS**



**ONZE UNIEKE PRODUCTIEWIJZE IS IN BALANS MET DIER, NATUUR EN OMGEVING.
HIERVOOR HEBBEN WIJ EEN LIJST MET MEETBARE SPEERPUNTEN GEFORMULEERD.
WIJ NOEMEN DIT HET KLAVERLOGISCH PROGRAMMA. HANDIG VOOR ONSZELF,
MAAR OOK VOOR ONZE PARTNERBEDRIJVEN.**

Als veehouder en kaasmakerij heeft Klaver Kaas vrijwel het complete productieproces in eigen hand. Toch kunnen ook wij niet zonder partnerbedrijven. Zo wordt het grootste deel van onze schapenmelk aangeleverd door andere veehouders. De markt voor schapenkaas is nog klein.

Wij nemen alleen melk af van bedrijven die werken volgens onze eigen KlaverLogisch filosofie. Dat betekent onder meer dat het vee op kruidenrijk, Noord-Hollands grasland vertoeft en dat het voer krijgt uit eigen regio. Dat is goed voor de melksmaak en dus voor onze kaas.

DIERENWELZIJN

Een ander belangrijk aspect van KlaverLogisch is het welzijn van de dieren. Ruime, lichte stallen. Veel weidegang. Vee moet zo veel mogelijk haar natuurlijke gedrag kunnen vertonen. Ook streven wij naar oudere koeien.

Tot slot draait KlaverLogisch om duurzaamheid. Zo laat mogelijk grasmaaien bijvoorbeeld, zodat weidevogels ongestoord hun nest kunnen uitbroeden en er voor het vee meer eigen hooi geoogst wordt. Wij willen de natuur zo ver mogelijk door de hele keten trekken.

Jaarlijks evalueren en verdiepen wij het programma met onze partners. We werken echt sámen aan dezelfde doelen. Wij staan voor gezonde koeien, een mooi landschap en duurzaamheid. Voor trotse medewerkers, partners, winkeliers en zelfs trotse klanten. Eet smakelijk!

GEEN KOEIENDANS

Elke eerste dag van het voorjaar halen ze weer het journaal: dansende, uitgelaten koeien omdat ze eindelijk weer de wei in mogen. Onze koeien doen dat niet. Hun stallen zijn zo open, ruim en licht dat ze het Noord-Hollandse buitenleven het hele jaar door ervaren!



**BESTIERT SAMEN MET TWEE
COLLEGA'S ONZE GEITEN-
SCHUUR IN OUDE NIEDORP.
HIJ WERKT HIER AL SINDS ZIJN
SCHOLIERENTIJD.**

“Als het naar je zin hebt, dan blijf je hè! Werken met dieren, mooie mensen om je heen, vrijheid: wat wil je nog meer? En uiteindelijk samen een mooi, uniek product maken. Op een eerlijke manier, dát is de uitdaging. Elke dag weer, zeven dagen per week.”

OVERJARIG ÉN SMEUÏG Hoe kan dat toch?

U kent het vast: zin in dat overjarige kaasje van drie jaar oud, maar niet te snijden met de kaasschaaf. Het brokkelt alleen maar af. Tip: probeer eens een overjarige traktatie van Klaver Kaas. Die is wél smeuijg! Dat komt mede doordat wij onze koeien het hele jaar door bijvoeren met lijnzaad vol gezonde,

onverzadigde vetten. Dit is goed voor hun gezondheid, voor de kwaliteit van het melkvet, en dus ook voor de soepelheid van de kaas. Onze manier van veehouden is niet goedkoop. Maar wij hoeven onze melk niet te verkopen aan kaasfabrieken die vaste literprijzen bieden. Geen nadruk op een zo laag mogelijke kostprijs dus, maar op zo hoog mogelijk kwaliteit. Dat begint bij beesten die goed in hun vel zitten. En ja, uiteindelijk kost onze ambachtelijke kaas een paar cent meer dan fabriekskaas. Maar de smaak is onovertroffen en onze dieren hebben het uitstekend!



Het geheim van DE GROT...



Kaas uit een grot? Jazeker. In de boerderij in Winkel. Speciaal gemaakt voor onze grotkaas. Deze maken wij van koeien- én geitenmelk. De uitgesproken maar toegankelijke smaak ontwikkelt zich optimaal door het rijpproces in de grot: acht maanden lang, onder ideale omstandigheden en zónder coating. Een natuurgerijpte korst dus.

Marcel Klaver: “De smaak is heerlijk, maar wij hebben er een hoop werk van. Je moet nóg vaker keren en smeren met... ho, dát verklap ik niet! Laat ik het hierop houden: het vergt veel handmatige arbeid. Liefde en alertheid. Want als de schimmel erin vliegt, dan ga je van de bok dromen.” Van de bok dromen? “Ja. Zoek dat maar op.”



KLAVER KAAS *Kampioenskaas!*



IS HET GEK ALS WIJ ZEGGEN DAT DE JONG BELEGEN VAN KLAVER KAAS DE ALLERLEKKERSTE VAN NEDERLAND IN ZIJN SOORT IS? ZEKER NIET: WIJ WONNEN GOUD BIJ DE GOUDA CHEESE AWARDS!



Dit is een prestigieuze titel. Het is namelijk geen technische kaaskeuring, maar een neutrale smaaktest: consumenten proeven en beoordelen. De Nederlandse kaasliehebber, zoals u, vindt onze jong belegen kaas van Westfriese bodem dus lekkerder dan die van alle grote merken. Mooi hè.

Nu vraagt u zich misschien af wat dit predicaat voor een blanke kaas te maken heeft met onze kruidenkazen bij uw kaasspeciaalzaak. Nou, álles. Dit is namelijk ook de ambachtelijke basisreceptuur van veel van onze speciaalkazen! Verklaart dit waarom ook deze elk jaar in de internationale prijzen vallen? Voor u een vraag, voor ons een weet. Geniet er lekker van!

MINDER ZOUT, MEER SMAAK (én gezonder!)

Een bepalend onderdeel van kaasproductie is het pekelbad. Vocht trekt eruit, zout trekt erin. Enerzijds goed voor de houdbaarheid, anderzijds een smaakvormer. Toch proberen wij het zoutgehalte zo laag mogelijk te houden. Mensen die onze kaas voor het eerst proeven, merken dit ook vaak op. Wanneer zij vervolgens weer hun ‘normale’ kaas eten, komt het besef: ze hebben al die tijd vooral zout geproefd in plaats van kaas!

STERIEL

Zit er dan meer risico aan het eten van onze kaas? Nee. Dat komt door de hoge kwaliteit en versheid van onze melk. Doordat wij het alleen pasteuriseren, behouden we – naast smaak – de goede bacteriën. Pasteurisatie is hier afdoende omdat onze productielijnen snel en zeer steriel zijn. Voorbeeldje: elke keer als wij een koe melken, maken we eerst met een natte doek van 35 graden haar uiers heerlijk schoon. Je kan hier zo uit de melktank drinken. Kortom, alles hangt met elkaar samen. Trouwens, wat heeft het voor nut om onze kazen extra lang houdbaar te maken als je er toch niet vanaf kunt blijven?

“Voor het melken maken we eerst de uiers heerlijk schoon”

Geen gemakker, WAT VAN ONZE GEIT KOMT IS LEKKER!

Kijk ze eens chillen, onze geiten. Ze liggen altijd op een dik pak stro, huppelen veel en krijgen de beste voeding. Marcel Klaver: “Alles wat je ze te eten geeft proef je terug in het eindproduct.”



PITTIGE ANEKNOTE Kaas met ballen



Op een dag kwam er een vertegenwoordiger naar ons toe met een bijzonder kaasje uit Engeland. Hij zei: “Dit is zó lekker, kunnen jullie ontleden welke kruiden hierin zitten en deze ook in een kaas stoppen?” Van de honderd proefkazen komen er 99 niet door de keuring, maar dit was in één klap raak. Onze testers riepen: wauw, kaas met ballen! Klaver Kaas voor Mannen was geboren, pittige Noord-Hollandse kaas met paprika, knoflook en Jalapeño, de Rolls Royce onder de pepers. Het werd (en is nog steeds) een gewild kaasje. Ook onder de dames.

KLANTVRAAG AAN KLAVER KAAS:

Hoe zien jullie de toekomst?

“De voedingsbranche staat nooit stil. Hierdoor liggen er, voor ons als ambachtelijke kaasmakerij, altijd nieuwe kansen qua smaken en soorten. Kaas van bepaalde raskoeienmelk bijvoorbeeld. Of misschien wel van gentechvrije VLOG-melk. We houden het allemaal in de gaten.

Wat betreft duurzaamheid roept de minister op tot meer regionaal produceren en gesloten kringloopsystemen. Nou, dan lopen wij al puur voorop! Hoe duurzamer en korter de lijnen, hoe hoger de kwaliteit van de kaas. Wij zijn dan ook onwijs trots op onze mensen en alles wat we hebben bereikt met onze eenvoudige organisatie. Hard werken en nuchter nadenken. Uiteindelijk hebben we maar één toekomstdroom: de lekkerste speciale kazen voor de mooiste momenten blijven maken. Daar zijn we goed in!”

“Wat de minister roept over duurzamer ondernemen, doen wij allang!”

KLAVER KAZEN *in de spotlichten*

HET LIEFST HADDEN WE AL ONZE SPECIALE KAZEN OP DEZE PAGINA GEZET, MAAR DAARVOOR WAS GEEN RUIMTE MEER. GELUKKIG KUNT U ZE WEL ALLEMAAL VINDEN OP DE WWW.KLAVERKAAS.NL. EN BIJ UW KAASSPECIALZAAK NATUURLIJK!

**KLAVER KAAS
JONG BELEGEN**

Dit is 'm dan, de winnaar van de toonaangevende Gouda Cheese Award. Deze lekkerste jong belegen kaas van Nederland is óók de basis van onze koeienmelkkazen!

**KLAVER KAAS
ROEM**

De naam zegt het al. Roem. Vermaard. Befaamd. Prachtige blanke kaas van Noord-Hollandse bodem. Deze kaas is iets langer gerijpt en heeft een vol, zoetig, karakter.

**KLAVER KAAS
GROTKAAS**

Hoe verzin je het: kaas gemaakt van koeien- én geitenmelk! Daarnaast heeft deze unieke kaas een natuurgerijpte korst, verkregen in onze speciale grot. Móet op uw bucketlist.

**KLAVER KAAS
CONTADINO**

Met smaakmakers als verse knoflook, olijfsjes en zongedroogde tomaat zouden we deze boerenkaas formaggio moeten noemen. Proef die mediterrane romantiek. Delizioso!

**KLAVER KAAS
WESTFRIES**

Kruidige streekkaas met een mix van bieslook, selderij, paprika en knoflook. Een eerlijke kaas die uitblinkt in bescheidenheid en toch bijzonder is. Typisch Westfries.

**KLAVER KAAS
VOOR MANNEN**

Is zo pittig dat 'ie ooit is bestempeld als mannenkaas. Maar de vrouwen lusten hem ook graag! Lekker met paprika, knoflook en peper. Ook leuk als cadeau.

**KLAVER KAAS
GEIT SIKKEPIT**

Geloof het of niet, maar deze blanke geitenkaas is wel tien tot twaalf maanden gerijpt. Over geloof gesproken: hij is goddelijk. Mild, beetje zoetig... Verrassend!

**KLAVER KAAS
GEIT FENEGRIEK**

Fenegriek is verwant aan de vlinderbloem. De zaadjes hebben een kruidige smaak en ruiken naar vers hooi. In onze geitenkaas is dat natuurlijk een volmaakte combi.

**KLAVER KAAS
GEIT TRUFFEL**

Romige geitenkaas met Italiaanse truffel... Wie verzint het? Klaver Kaas natuurlijk. En hij valt overal in goede aarde. Heeft u hem al geproefd?

**KLAVER KAAS
SCHAPENKAAS**

Wist u dat feta en roquefort Griekse en Franse schapenkazen zijn? Nou, Klaver Schapenkaas is dé schapenkaas van (Noord-)Hollandse bodem!



Ik ben vaak te vinden in de kaasspecialzaak voor een lekker stukje Klaver Kaas. Op mijn verjaardag krijg ik dikwijls kaaspakketten. Gelukkig allemaal verschillende soorten, mijn vrienden weten mij altijd te verrassen met de hulp van de verkoopster. En tegenwoordig ruil ik zelfs spullen tegen een stukje Klaver Kaas, iedereen blij ;-)



Klaver Kaas is voor ons al heel lang een begrip. Wij vinden het heerlijk. Bij de borrel of lekker op brood. Maar ook met vriendinnen gezellig kaasfonduen met de kaas van Klaver. Daarnaast geven we Klaver Kaas vaak cadeau aan familie, vrienden en zakenrelaties in binnen- en buitenland. Dit wordt altijd zeer gewaardeerd.