

Bastiaansen Bio:

'Niet zomaar bio'

In Molenschot maakt 'Bastiaansen' al jaren een prachtig assortiment biologische kazen. Dit jaar is het bedrijf een nieuwe samenwerking aangegaan met Vandersterre. Lekkernijver sprak met Marja Bastiaansen over het bedrijf van haar vader, de kazen en de toekomst.

Bastiaansen' heet het bedrijf nog steeds in de volksmond, maar Bio Kaas BV is sinds 2002 de officiële naam. In dat jaar ging het bedrijf over naar CZ Rouveen, ofwel Rouveen Kaasspecialiteiten. Bastiaansen is als merknaam blijven bestaan, en is inmiddels al meer dan vijftig jaar in de markt.

Marja Bastiaansen werkt nu vanuit Bodegraven, als productmanager biologisch. Zij doet alle verkopen binnen het natuurvoedingskanaal. Sinds 1 april 2020 is Bio Kaas namelijk een samenwerking aangegaan met Vandersterre. Marja: "We zijn een samenwerking aangegaan om voor onze boeren de toekomst te borgen en de beste melkprijs te kunnen bieden. Daarom willen we onze kazen zo veel mogelijk onder een sterk merk op de markt zetten. Vandersterre is daarin voor ons een sterke partner. Bio Kaas en Rouveen Kaasspecialiteiten zijn sterk in de productie van specialiteiten

en mooie kleine productievolumes, en Vandersterre heeft een goed verkoop- en marketingapparaat met goede mensen en een goede logistiek. Dat maakt dat we samen een sterke synergie hebben."

Bastiaansen ontstaat in 1972, als de vader van Marja thuis in de keuken in Molenschot begint met kaas maken. Tot dan werkt hij in een fabriek voor behangpapier. Zijn buurman heeft wat koeien, en met de hand wordt een tankwagentje met zevenhonderd liter melk opgehaald. Goed voor tien middelgrote kazen. Vanuit de keuken verhuist de 'kaasmakerij' naar de garage, en na een paar jaar naar een nieuwe locatie elders in Molenschot.

In de jaren daarna maakt Jan Bastiaansen ook veel boter, karnemelk en yoghurt, maar als de meer speciale kazen in trek komen komt de focus geheel op kaas te liggen. Zelf is hij dol op Franse kazen. Ergens in de jaren '80 ontwikkelt hij



Marja Bastiaansen

een kaas waarin hij het Hollandse recept voor Goudse kaas combineert met de Franse roquefortschimmel, de penicillium roqueforti. Zo maakt hij een heel eigen kaas, een Hollandse blauwader, een echt eigen ontwikkeling die inmiddels op veel plekken in verschillende gedaanten op de Nederlandse markt terugkomt. Later maakt hij ook eigen witkorst- en roodkorstkazen, onder andere met de hulp van de gebroeders Van der Meijden, die in Ribeauvillé in de Elzas al jaren daarvoor hebben geleerd hoe dat het beste kan. De roodkorst draagt nog steeds de merknaam van Van der Meijden: Ribeaupière. Jan gaat steeds op zoek naar nieuwe mogelijkheden. Hij is de eerste die 'Hollandse' geitenkaas gaat maken. Maar hij zet ook als een van de eersten een windmolen op zijn erf.

In 2002 besluit Jan Bastiaansen zijn bedrijf te verkopen. Rouveen Kaasspecialiteiten wordt uiteindelijk de nieuwe eigenaar, met wie het goed samenwerken blijkt. Marja Bastiaansen: "Soms denk ik wel eens: hoe zou het zijn gegaan als we het niet hadden verkocht? Maar met Rouveen Kaasspecialiteiten hebben we een goede partner die precies weet wat kaasmaken inhoudt. En Rouveen Kaasspecialiteiten is een coöperatie, eigendom van de leden-veehouders. Dat betekent dat we een zo goed mogelijke prijs voor de melk genereren. En dat doen wij door de lekkerste kaasspecialiteiten te maken in een breed assortiment."

Bastiaansen maakt vooral biologische kazen. Marja: "We hebben net gerealiseerd dat al onze boeren voor koemelk voldoen aan de aanvullende normen van de Stichting Natuurweiden. Dat betekent dat we niet alleen aan de bio-eisen van SKAL voldoen, bijvoorbeeld minimaal 120 dagen van zes uur de koeien in de weide, maar ook aan de aanvullende norm van 180 dagen en minimaal acht uur per dag. We kunnen daarin dus steeds een stap verder zetten. En nu de gangbare productie steeds verder opschuift naar biologisch, kunnen wij ook weer verder gaan en aantonen dat we het nóg beter doen. We maken dus niet zomaar bio, we maken eigenlijk betere bio." Bastiaansen is de grootste leverancier van biologische kazen onder merknaam. "Daarnaast gaat het niet alleen om biologische productie. Je bent - vinden wij - als biologisch bedrijf eigenlijk ook verplicht om zo duurzaam mogelijk te werken. We hebben bijvoorbeeld op alle fabrieken zonnecollectoren geplaatst. Dat is dan eigenlijk niet meer dan logisch. Gebruik reststromen, warmteterugwinning et cetera."

Tot 2002 werden de Goudse, de blauwe, de witte en de rode kazen allemaal in Molenschot gemaakt. Een flinke klus om de productstromen en de culturen goed gescheiden te houden.

50 Lekkernijver 76



'We maken dus niet zomaar bio, we maken eigenlijk betere bio'

Na de overname is de productie van Goudse naar Rouveen verhuisd. De witkorstkazen worden op een andere locatie gemaakt. In Molenschot produceert Bastiaansen nu alle blauwader- en roodkorstkazen, en ook daarin groeit de productie nog steeds. "We gaan met de rode en blauwe kazen richting de één miljoen kilo."

Bastiaansen produceert verschillende lijnen. Het merk 'Bastiaansen' is exclusief gereserveerd voor natuurvoedingswinkels en kaasspecialzaken. Marja: "We hebben wel altijd naar volume gestreefd in biologisch, omdat we door groter te worden we beter onze kosten kunnen dragen, waardoor biologisch weer veel breder beschikbaar kan worden. En daarvoor hebben we ook grotere volumes nodig. Tegelijk weten we dat we onze basismarkt, het speciaalkanaal, daarin moeten beschermen, met strikt gescheiden marketing en merken."

De 10 van Marja

Bastiaansen maakt inmiddels 94 soorten kaas. Vind daarin maar eens je weg. Gelukkig heeft Marja een persoonlijke top tien samengesteld met prachtige kazen die de kern van het aanbod mooi weergeven. Ze licht zelf haar keuze toe.



1. Extra Belegen

Leeftijd is écht wel belangrijk als je een kaas bent; Extra Belegen is ruim 6 maanden gerijpt en heeft daardoor net dat beetje meer!



2. Gold (overjarig)

Kaas die een warm plekje in mijn hart heeft. Bij zijn afscheid kreeg mijn vader deze kaas 'cadeau'. Hij is tot op heden nog steeds voorzien van zijn afbeelding en handtekening, zo hoort hij er toch nog steeds bij.



3. Koriander Fenegriek

Ik houd van koken, koriander en fenegriek worden veel gebruikt in de Arabische keuken, een perfecte combinatie van specerijen die samen deze kaas naar een hoger niveau tillen.

4. Charmeux Fenegriek

Kaas gemaakt volgens het recept dat mijn vader zelf nog in de Elzas heeft leren maken. De roodcultuur zorgt voor het zachte zuivel en de enigszins pittige smaak. De fenegriek die de kaas naar walnoot doet smaken, maakt het helemaal af.



5. Koe Blauw

Het paradepaardje van ons bedrijf; ontwikkeld door mijn vader. Het recept van Hollandse Gouda, samengevoegd met de Franse penicillium roqueforti. Franse smaken in een Hollands jasje. Samen zorgen ze voor een kaas met een milde, blauwe smaak en die zich gemakkelijk laat snijden!



6. Schaap Blauw

Pas ontwikkeld, maar een logische keuze. De perfecte combinatie van schapenmelk en penicillium roqueforti in het Hollandse recept. Lekker en bijzonder!



7. Koe Brie

Een milde, veelzijdige brie die zich goed laat snijden. Ideaal om mee te koken en te bakken. Ook doet deze brie het bijvoorbeeld erg goed in een quiche of als vulling van een portobello. Door zijn milde smaak zijn er veel liefhebbers van dit product.



8. Geit Jong Belegen

Bastiaansen staat bekend om zijn milde geitenkaas. Deze kaas heeft er al een week of 6 opzitten. Zacht van smaak, ideaal voor tussen de tosti, helemaal met een lekkere lik tomatenpesto.



9. Geit Rozemarijn

Vanaf de eerste dag was ik van deze combinatie overtuigd en ik ben erg blij dat we deze ontwikkeld hebben. Licht rinse, jonge geitenkaas met aromatische rozemarijn. Wat wij noemen een 1+1=3 kaas!



10. Bûche Affinée

Echt mijn zomer favoriet! Licht zure, verse geitenkaas in een witschimmeljasje, lekker op vers stokbrood of gegrild in plakken op een salade met honing, verse citroentijm en wat nootjes.

