

Kees: net even anders

Gijs en Marc hebben een nieuw 'gouden wiel' uitgevonden



NANCY UBERT
NANCY@ALPHEN.CC

Het valt niet mee om duidelijk te maken dat Kees kaas is maar dan net even anders en vooral veel gezonder. Toch willen Gijs Jansen en Marc van Wanroij eerst Leiden en Alphen, vervolgens de rest van Nederland en daarna Europa veroveren met hun bijzondere plantaardige kaas.

Hoeveel mensen kennen het verschil tussen verzadigde en onverzadigde vetten? Voor Gijs Jansen een interessante vraag. „Op het moment dat je met dergelijke termen aan komt zetten, haken mensen al snel af. Terwijl dit wel relevant voor ons product is.” Onverzadigde vetten kunnen er voor zorgen dat het cholesterolgehalte in het bloed daalt, waardoor de kans op hart- en vaatziekten verkleint. „Kees past dus in de cholesterolverlagende keuken. Dat wordt ook onderkend door de deskundigen die ik spreek. Zo is er een groeiend aantal diëtisten in onze regio dat patiënten duidelijk maakt dat ze geen kaas maar wel Kees mogen eten.”

De receptuur van Kees houden Gijs Jansen en Marc van Wanroij („uiteraard”) geheim. Maar simpel gezegd komt het erop neer dat de verzadigde (dierlijke) melkvetten voor de volle 100 procent zijn vervangen door plantaardige oliën en vetten. Daardoor bevat Kees zo'n 70 procent



Gijs Jansen en Marc van Wanroij zijn de Keesmakers.

Foto Hielco Kuipers

minder 'slechte vetten' dan een doorsnee Goudse kaas. „Van de hartstichting hebben we de mondelinge toezegging dat zij achter ons product gaat staan. Dat is natuurlijk belangrijk voor ons, want een deel van onze consumenten bestaat uit mensen die kampen met een te hoog cholesterol in het bloed. Daarnaast zullen mensen die bewust gezond eten ook interesse in Kees hebben.”

„Kees is niet alleen in een aantal kaasspecialzaken te koop maar ook in verscheidene bedrijfskan-

tines. We hebben een pact gesloten met de grote cateraar Albron. Daardoor zijn er nu plakjes Kees te koop in de bedrijfsrestaurants van onder meer Heineken en Achmea. Ik heb overigens gehoord dat het fantastisch loopt.” Marc van Wanroij is levensmiddelentechnoloog. Gijs Jansen heeft zijn sporen verdiend op het gebied van de agrarische economie. Ze vonden elkaar in Kees, en hebben daarvoor hun werkgever vaarwel gezegd. „Dat is best een stap geweest. We hebben beiden kleine kinderen. Mijn vrouw werkt in het Rijnland Ziekenhuis. Op een dag zei ze: 'Gijs heeft definitief gekozen voor Kees'. Dat bracht de nodige hilariteit want nog niet iedereen kende de Kees als een plantaardige kaas.”

Nu de twee compagnons zich fulltime op Kees richten, kan stap voor stap het product in de markt worden gezet. Volgend jaar moet Kees in heel Nederland te koop zijn. Aan een strategisch plan wordt nu gewerkt. („Je krijgt maar één keer de kans om je voor het eerst te presenteren.”) Ondertussen draait een pilot in Leiden en kan Alphen daarvan meesnoepen.

Dat Kees geen kaas genoemd mag worden, hangt samen met de 'regeltjes'. Wanneer je bestanddelen

uit melk haalt en van de 'afgeslankte' melk toch op de een of andere manier kaas gaat maken, mag je het eindproduct geen kaas meer noemen.

De afgelopen maanden zijn de Keesmakers tegen nog veel meer regeltjes aangelopen. „Het is soms onvoorstelbaar waarmee je allemaal rekening moet houden. Maar het is wel fantastisch om hiermee bezig te zijn. Mijn passie is Kees. Onlangs stond ik met mijn zoontje van drie in een fromagerie waar onze Kees lag uitgesteld. 'Kijk papa, dat is jouw Kees'. Ik voelde me een meter groeien.”

Kees wordt gedistribueerd vanuit Kaashandel Remijn in Kerkdriel. Kees wordt in het pakhuis van dit bedrijf natuurlijk gerijpt. De 'wielen' worden dus keurig op tijd gedraaid. Net als de andere kaassoorten ligt Kees op houten planken, in een goede atmosfeer, op smaak te komen. „Volgens een ambachtelijke methode. Want we gebruiken geen rotzooi om het rijpingsproces te versnellen. Je hoeft dus niet bang te zijn voor kunstmatige toevoegingen.”

In Leiden verkopen nu negen kaasspecialzaken Kees. In Alphen gaat de Kaashoek Ad Rehorst Kees in het assortiment opnemen. De verkooppunten zijn te vinden op de site van de Keesmakers: www.keeskaas.com



Kees ligt opgeslagen in Kerkdriel.

Foto Nancy Ubert

NIEUWSLIJN

Vijfduizend Alphenaren gevraagd naar mening

De veertiende Stadspeiling begint deze week. Ruim vijfduizend inwoners van Alphen aan den Rijn, Zwammerdam en Aarlanderveen van 16 jaar en ouder ontvangen een vragenlijst in de brievenbus met vragen over het wonen en leven in de gemeente Alphen aan den Rijn. „De gemeente hecht grote waarde aan de resultaten uit dit onderzoek. Daar waar nodig kan zij haar beleid aanscherpen”, schrijft de gemeente in een persbericht. Onder de deelnemers worden twintig Irischeques verloot van vijftig euro. De resultaten van de Stadspeiling zijn naar verwachting begin 2011 bekend. De enquête kan zowel via internet als via de post worden ingevuld worden.

Interactieve lezing over borstkanker en verlies

Het Centrum voor Verborgenen Verlies houdt op 28 oktober een interactieve lezing over borstkanker en verborgen verlies. „Zelfs als de behandeling goed uitpakt, is er sprake van verlies als borstkanker jou of iemand in je omgeving treft”, vinden de organisatoren. De bijeenkomst is niet alleen voor vrouwen met borstkanker bedoeld maar ook voor familie en vrienden. De lezing heeft plaats van 19.30 tot 21.30 uur bij Curves aan de Lemelerberg 11 in Alphen. Aanmelden kan via 0172-420939 of alphenaan-den-rijn@curves.nl. De kosten bedragen € 15,- waarvan de helft voor Pink Ribbon bestemd is.

Zwammerdam zamelt in voor Oost-Europa

Schone, gedragen kleding, beddengoed, toiletartikelen waspoeder en schoolspullen voor kinderen. Alles is welkom voor de Zending over Grenzen. De organisatie zamelt op zaterdag 13 november spullen in voor Oost-Europa. Van tien tot vier uur is het Zwammerdamse Verenigingsgebouw tegenover de Nederlands Hervormde kerk hiervoor open. De goederen worden verdeeld over meerdere landen.

Wat een smaaksensatie

Een bruin pistoletje Kees

Over smaak valt niet te twisten. Maar over Kees schrijven zonder te proeven, dat kan natuurlijk niet. De conclusie? Kees smaakt heerlijk. Kees is eigenlijk gewoon kaas.

Kees bevat 35 procent minder zout en minstens 60 procent minder verzadigd vet. Je zou denken dat dit de smaak niet ten goede komt. Mis! Het bruine pistoletje Kees smaakt toch echt naar meer.

Als liefhebber van oude kaas, heb ik voor de extra gerijpte versie gekozen. Volgens Keesmaker Gijs Jansen kun je zijn andere soort,

de gerijpte Kees, vergelijken met belegen kaas.

Hoewel Kees minder zout is, ontdek ik toch witte 'smaakkristallen' op de plakjes. Alsof mijn pistolet is belegd met de oude kaas die ik doorgaans koop.

Ik ben oprecht verbaasd als ik de eerste hap van mijn broodje neem. Wat een smaaksensatie! Ik ben een groot kaasliefhebber en durf mezelf expert op het gebied de kaasproeverij te noemen. Koeien-, geiten-, schapen-, buffel- paarden- en kamelenkaas; ik heb het allemaal gegeten. En dan nu een Keeservaring. En wat voor één. Kees hoort voortaan bij mij

favorieten.

Menno van der Veen, algemeen medewerker van Kaashandel Remijn (waar Kees ligt te rijpen) laat zich een broodje Kees ook goed smaken. „Ik proef geen verschil”, klinkt het waarderend.

Tot mijn verdriet bevat kaas doorgaans behoorlijk wat calorieën. Een light variant (20+ of 30+) is beter voor de lijn (maar smaakt mij dikwijls niet zo goed). Ondanks de andere vetten telt Kees niet minder calorieën dan een Goudse 48+ kaas. Maar het broodbeleg is dus wel een stuk gezonder.

NANCY UBERT



Ook expert Menno van der Veen proeft geen verschil. Foto alphen.cc