



Gijs Jansen (links) en Ron Verhorik bij een stapel KEES in Neuteboom Kaas-Verswereld op de buitengalerij van Winkelhof.

## Plantaardig alternatief voor kaas Nieuw op de markt: KEES

**LEIDERDORP - Het is gloednieuw en voorlopig alleen in en rond Leiden te koop. Sinds een maand is KEES op de markt, kaas maar dan anders. KEES bevat tot 60 procent minder onverzadigd vet en tot 30 procent minder zout dan gewone 48+-kaas, maar smaakt toch net zo lekker en romig. Het geheim: in KEES zijn de dierlijke vetten vervangen door een mix van plantaardige vetten.**

Tekst en foto: Corrie van der Laan

De bedenkers en ontwikkelaars van KEES zijn Gijs Jansen (37) en Marc van Wanroij (37). Ze kennen elkaar van hun studie aan de landbouwuniversiteit in Wageningen. Het idee voor een plantaardige kaas kwam jaren geleden in hen op. Jansen vertelt erover in de winkel van Neuteboom Kaas-Verswereld op de buitengalerij van het Leiderdorpse winkelcentrum Winkelhof, een van de weinige plekken waar KEES al verkrijgbaar is: "Op een gegeven moment kwamen mijn ouders op een leeftijd dat ze extra gingen letten op cholesterol en zout in hun eten. Toen werd er ineens magere kaas op tafel gezet. Wij vonden dat een beter, smakelijker alternatief mogelijk moest zijn". Naast hun reguliere banen gingen ze aan de slag. Want al was het idee om dierlijke vetten te vervangen door plantaardige snel gevonden, de crux was om een zodanige mix van plantaardige vetten te krijgen dat het eindproduct net zo smakelijk en smeuïg maakt als normale kaas. Het kostte een kleine tien jaar hard werk, op de zolderkamer in de avonden en weekends, voordat de twee tevreden waren en KEES daadwerkelijk in productie genomen kon worden.

Dat gebeurt in een gewone zuivelfabriek, want zoveel anders is het productieproces niet. "Per kilo KEES hebben we 10 liter melk nodig, en die komt nog steeds gewoon van de koe", zegt Jansen.

De melk wordt ontroomd, waarmee de dierlijk verzadigde vetten eruit gehaald worden. Vervolgens wordt de speciaal ontwikkelde mix van plantaardige onverzadigde vetten toegevoegd. Daarna wordt van de bewerkte melk op de normale manier kaas gemaakt. Die volgens de regels van de Europese Unie overigens geen 'kaas' mag heten, omdat het geen volledig melkproduct meer is. Vandaar de naam KEES.

"Wat we in feite doen, is dat we het goede van kaas behouden en het slechte eruithalen", stelt Jansen. Door de onverzadigde vetten past KEES goed in een cholesterolverlagend dieet. Bovendien is KEES een bron van Omega 3 en Omega 6, meervoudig onverzadigde vetzuren die het lichaam niet zelf aanmaakt, maar wel nodig heeft. Positief is ook het lage zoutgehalte, tot 30 procent minder dan in 48 pluskazen. Goed nieuws voor wie op z'n bloeddruk moet letten.

Maar hoe gezond ook, een product moet ook lekker zijn om aan te slaan. En dat zit met KEES wel goed, verzekert Ron Verhorik van Neuteboom Kaas-Verswereld. "Mensen die het geprobeerd hebben, komen er echt voor terug. Het is gewoon een lekkere, smeuïge kaas waar je alles mee kunt doen wat met normale 48+ kaas ook kan." Momenteel is alleen nog gerijpte KEES verkrijgbaar - vergelijkbaar met jongbelegen 48+ kaas - maar zeer binnenkort zal ook de extra gerijpte variant in de schappen liggen. Meer informatie over KEES is te vinden op de website [www.kees-makers.nl](http://www.kees-makers.nl).