

Westberg, nieuwe Nederlandse kaas

De Coöperatieve Zuivelfabriek „Huisternoord” in het Friese Oudwoude produceert sinds kort een kaas met grote „ogen”. Dit produkt wordt onder de naam Westberg kaas afgezet in binnen- en buitenland en met toenemend succes.

Met behulp van één van de stammen van de propionzuurbacterie is het de coöperatieve zuivelfabriek „Huisternoord” in Oudwoude gelukt een nieuwe kaassoort te ontwikkelen. De nieuwe Nederlandse kaas, Westberg genaamd, wordt thans met toenemend succes door de firma Westland uit Huizen op de markt gebracht. Nu al is er sprake van een forse afzet in het buitenland en ook in Nederland zelf is de Westberg in opmars. Het succes van de kaas met de grote ogen werd enige jaren geleden door de firma Westland voorspeld. Daar had men namelijk ontdekt dat er een groeiende vraag is naar een kaas met grote ogen. M.a.w.: er blijkt een gaatje in de overbezette kaasmarkt te zijn voor „gatenkaas”. Westland ging op zoek naar een producent voor een dergelijke kaassoort en kwam in contact met de directeur van de coöperatieve zuivelfabriek in Oudwoude, de heer W. Bartels. Deze man zag wel wat in de nieuwe kaassoort en heeft zich vanaf het begin van de 70'er jaren samen met zijn adjunct, de heer J. Wiersma, en niet te vergeten het sterk meelevende personeel van het bedrijf, veel moeite getroost om een en ander van de grond te krijgen. Aanvankelijk werd begonnen met af en toe een proefbak van deze kaas te bereiden. Men verzekerde zich van hulp van de technologische afdeling van de Friese Zuivelbond en sloot hiertoe een overeenkomst en de heren Lolkema, Strampel en Spoelstra werden bij de produktie betrokken. Met de firma Westland werd een overeenkomst gesloten voor de gemeenschappelijke ontwikkeling. „Huisternoord” zorgt voor produktie en Westland verzorgt de verkoop.

Kaasmaker van huis uit

Ons gesprek met de heer W. Bartels leert dat deze directeur kaasmaker van huis uit is. In „Huisternoord” heeft men altijd al vooropgelopen als het nieuwe ontwikkelingen betreft. Reeds in 1961 begon men er bijvoorbeeld met de bereiding van ronde Cheddar. Ook de blok Emmenthaler, al of niet in folie gerijpt, werd er reeds in 1971 gemaakt. Dit gebeurde in dat geval in samenwerking met weer de Friese Zuivelbond en medewerkers van