

Coöperatieve melkerij Wuustwezel



1

Robotkoeien in Wuustwezel

Guy Aertsen is de enige melkveehouder in Wuustwezel met een melkrobot. De koeien kennen het parcours dat ze moeten afleggen. Ze laten hun spenen aankoppelen en wandelen daarna vanzelf weer naar de wei. De robot herkent de koe en registreert alle melkgegevens. "Na een week hadden mijn koeien het systeem al onder de knie", zegt boer Guy.



2

Om de drie dagen naar de boer

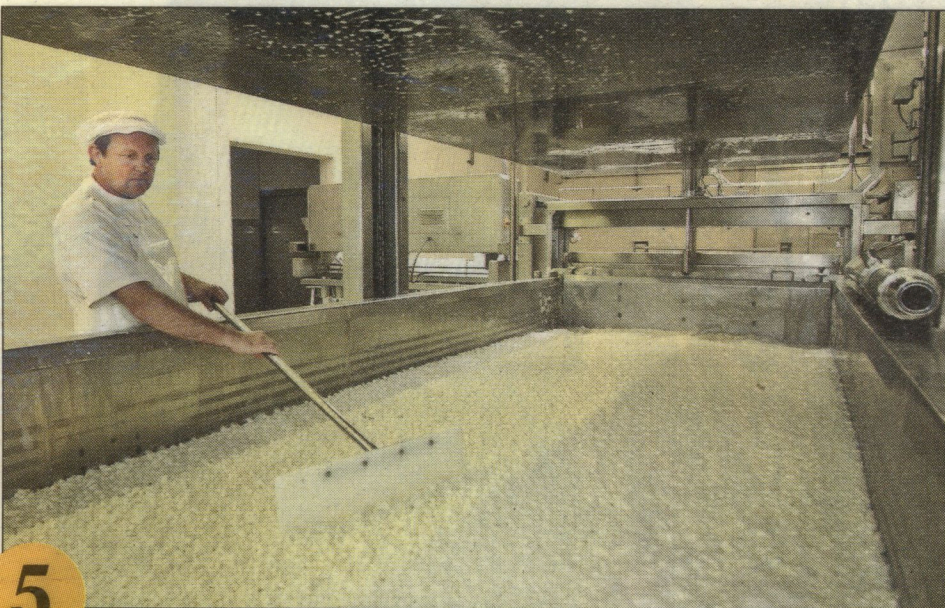
De melkerij haalt om de drie dagen de melk bij de boeren op. De melkveehouders hebben grote koeltanks waarin ze hun melk enkele dagen kunnen bewaren. Melkophaler Leon pompt 2.573 liter in zijn tank bij boer René Augustijns. Er gebeurt automatisch een monsteropname. Het melkstaal zal straks in een labo in Lier ontleed worden. "Melk is een van de best gecontroleerde grondstoffen", zegt Leon.



Van koe

Vroeger had ieder groot dorp zijn eigen melkfabriek. Tegenwoordig telt de provincie Antwerpen nog maar twee melkerijen: Kempico in Gierle en Sainte Marie in Wuustwezel. Sainte Marie is nog een echte coöperatieve melkfabriek waar de boeren zowel leveranciers als aandeelhouders, en dus eigenaars zijn. Zondag 23 september kan iedereen er naar aanleiding van de honderdste verjaardag een kijkje nemen.

Het wonderlijke is dat hier uitsluitend Italiaanse raspkaas wordt gemaakt die 70% voor de export is bestemd. Als Luigi in Milaan met de schaar langs zijn bol Bella Vera raspt om kaas over zijn spaghetti of soep te strooien, gaat het om een product dat van koe tot kaas 100% 'made in Wuustwezel' is.



5

Koek van wei en wrongel

Jef staat aan 'de koek' vergaard in draineerbakken. De vaste stof (wrongel) bezinkt en de wei wordt weggezogen.

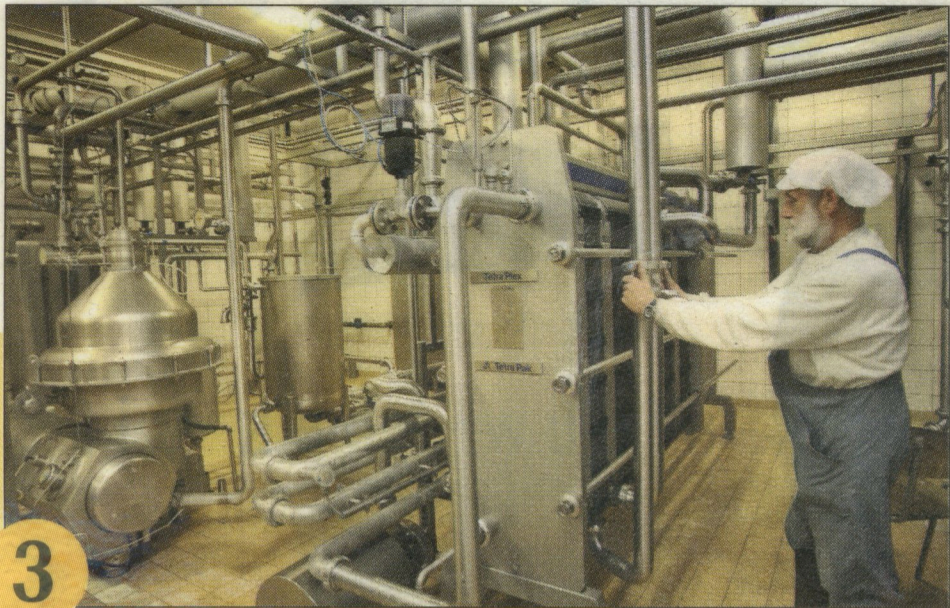


6

Niet alles machinaal

De machine snijdt de kaaskoek, die nog met de hand in Bella Vera-vormen wordt gestopt. Het valt op dat het echt een natuurproduct is. Hierna gaan de vormen naar de stoomkamer en de pekeldaden, waar de bollen vier dagen in de pekeldaden om zout op te nemen om te bewaren. "Italianen hebben veel zout nodig, want ze zweten veel."

maakt Bella Vera voor Italië



3

Pasteuriseren en afromen

Zo snel mogelijk nadat de melk is gelost, begint Harry met de verwerking. De eerste stap is pasteuriseren, daarna volgt het afromen. Voor de kaasproductie wordt melk met 2,5% vetgehalte gebruikt.



4

Snijden en roeren in pudding

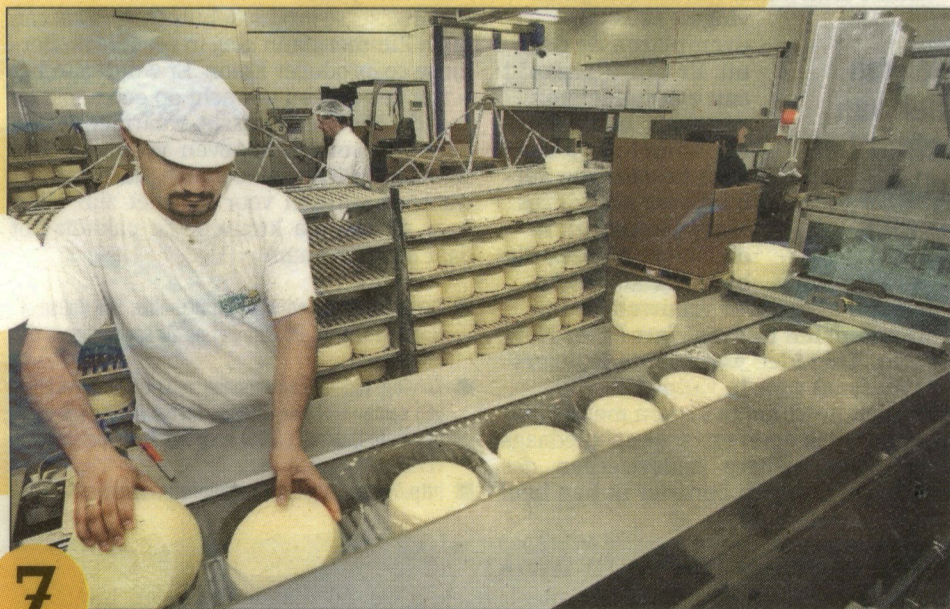
De gepasteuriseerde melk stroomt in drie kaasbakken van 15.000 liter. Hier wordt het natuurproduct stremsel aan de melk toegevoegd, waardoor de eiwitten samenklitten. Die dikke pudding moet daarna worden gescheiden door snijden en roeren. Kaasmaker Luc weet er alles van. Om de uiteindelijke smaak te krijgen, wordt zuursel toegevoegd. Het resultaat is wrongel.

tot kaas

Fotograaf **Bert Hulselmans** legde het proces op beeld vast. Je ziet het doorgaans alleen nog in tekenfilms: een fabriek waar de grondstof langs de voorkant binnengaat en het volledig afgewerkt product langs de achterkant weer buitenrolt. Bij Sainte Marie gaat het nog altijd op exact dezelfde manier. Aan de voorkant tegen de Bredabaan lossen de koelwagens de melk die recht van de boer komt, en aan de achterzijde laden vrachtwagens de bollen kaas. Het volledige productieproces verloopt op het gelijkvloers. "Elke lift, elke trap, betekent wachten en tijdverlies", zegt Herman Vanhooydonck (61). Jarenlang was hij directeur van Sainte Marie, nu draagt hij de titel van adviseur en zit zijn zoon Gert (35) in de directeursstoel. Vroeger maakte Sainte Marie Goudse snijkaas, maar de concurrentie vanuit Nederland was moordend. Om te overleven, schakelde de melkerij in 1970 over op Italiaanse raspkaas. In Italië is altijd een melktekort. Het Noorden is vruchtbaar, maar ten Zuiden van Rome vind je alleen nog maar olijfgaarden. In 1970 leverden 450 aangesloten melkveehouders 17 miljoen liter melk. Vandaag leveren 140 melkboeren 51 miljoen liter melk. De meeste boeren-aandeelhouders van Sainte Marie wonen in Essen, Kalmhout, Wuustwezel en Brecht.



Gert en Herman



7

In elke melkkit zit één bol kaas

Nuri verpakt de kazen luchtdicht. Voor elke bol Bella Vera van 2,5 kilo is 25 liter melk (inhoud klassieke melkkit) nodig. Een verhouding van 10%, wat logisch is, want melk bevat 12% vaste stof in de vorm van vet, eiwit en lactose. Nu moeten ze nog vier weken rijpen en daarna vertrekken de bollen 'formaggio' op transport naar Italië, Griekenland of Frankrijk.



8

Josée verkoopt Bella Vera

De melkerij heeft een eigen zuivelwinkel. Josée verkoopt er alles, van kazen tot ijs. Om ook de andere zuivelfabriekjes in de buurt te steunen, vind je er bijvoorbeeld ook yoghurt van De Lelie uit Kalmhout. "Zij kopen hun afgeroomde melk bij ons." Het kroonjuweel is natuurlijk de eigen Bella Vera. In de melkerij werken in totaal 23 mensen.