

6.9.2007

WUUSTWEZEL OP ZIJN SMALST



Wuustwezel op zijn smalst? Wuustwezel op zijn oudst zul je bedoelen. Dit jaar bestaat de melkerij Ste Marie 100 jaar. Om dat te vieren, werd de zuivelfabriek vereeuwigd in het boek 'Van

heikneuter tot bedrijfsleider'. Wie benieuwd is naar het reilen en zeilen van deze krasse honderdjarige, kan er terecht tijdens het opendeurweekend op 22 en 23 september.



WUUSTWEZEL OP ZIJN SMALST



Al honderd jaar maakt melkerij Ste Marie kaas, sinds meer dan 30 jaar onvervalste Italiaanse kaas. Gert Van Hooydonck staat sinds 1 februari 2006 aan het roer van de zuivelfabriek. Hij nam de taak over van zijn vader Herman. De melkerij werd opgericht in 1907. Herman is in 1970 in de melkerij begonnen en werd in 1986 directeur. "Vorig jaar heeft mijn zoon Gert de melkerij overgenomen. Hij is nog maar de vierde directeur van de melkerij op honderd jaar tijd. Ikzelf werk hier nu nog als adviseur", vertelt Herman.

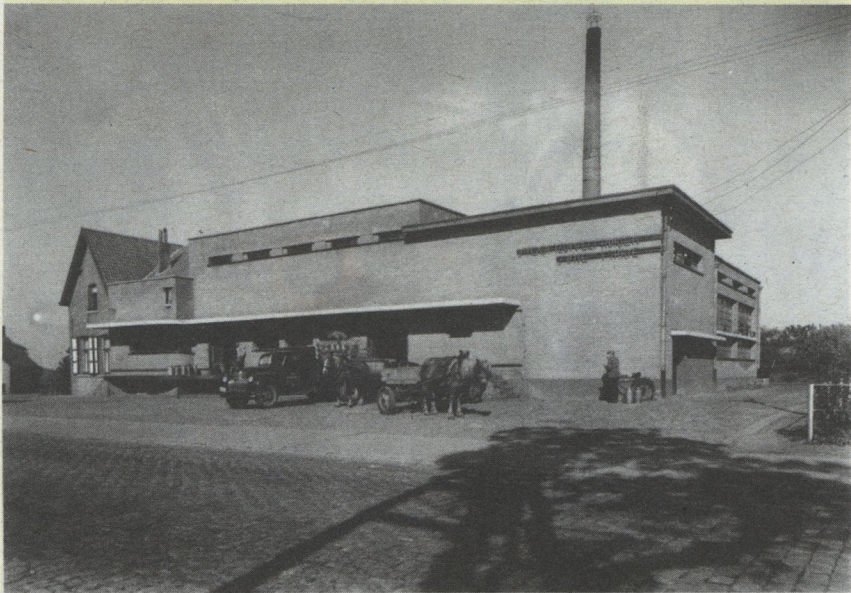
De fabriek telt zes bedienden en zeventien arbeiders. De grootste hoofdactiviteit van de melkerij is de kaasmakerij. "Wij maken Italiaanse kaas die voor 75 procent uitgevoerd wordt naar vooral Italië en Griekenland. De rest is bestemd voor consumptie in België."

Beetje vreemd toch, Italiaanse kaas maken in België. "De melk komt wel van koeien van Wuustwezel en omstreken, maar de kaas wordt op een

Italiaanse manier gemaakt", weet Herman. "Aan de melk wordt speciaal stremsel toegevoegd en er moeten ook bepaalde tijden en temperaturen gerespecteerd worden tijdens de kaasbereiding. Enkele Italianen zijn het ons komen leren toen we ermee begonnen." Uiteraard is er een groot verschil met vroeger. "Wij werken nu veel bewuster en hygiënischer. Alles wordt veel preciezer gedaan dan honderd jaar geleden. Kwaliteit en voedselveiligheid zijn geen loze begrippen meer", aldus Van Hooydonck.

"We zijn natuurlijk ook veel meer geautomatiseerd en de hoeveelheden zijn veel groter dan vroeger. Toen de boeren hier een coöperatie stichtten, in 1907, waren er misschien enkele honderden boeren met allemaal een paar koeien. Nu zijn er minder boeren die heel veel koeien hebben. Die verhoudingen zijn helemaal veranderd", vult Gert aan.

"Toen ik in 1970 begon kwam er jaarlijks 17 mil-



WUUSTWEZEL OP ZIJN SMALST



joen liter melk binnen van 450 boeren. Nu zijn er nog 140 boeren en die leveren 51 miljoen liter melk. Dat is een enorme evolutie op 30 jaar tijd", zegt de adviseur. De melk wordt opgehaald bij de boeren in de streek en als ze in de zuivelfabriek aankomt, begint het verwerkingsproces. "De melk wordt opgeslagen in opslagtanks en de meeste melk gaat dan naar de kaasmakerij waar die gepasteuriseerd en gedeeltelijk ontroomd wordt en dan verwerkt tot kaas. Wij maken Italiaanse kaas onder de merknaam Rigatello. We zijn ook begonnen met een merk te maken onder de naam Bella Vera. Dat is een extra doorgerijpte vorm van de Rigatello. De 'Tradizionale' heeft drie maanden gerijpt en de 'Mature' zes maanden", legt Gert uit. Het kaasverbruik in Europa stijgt elk jaar nog met anderhalve procent. De kaas zit al jaren in de lift. Dat is ook een van de redenen waarom de melkerij in Wuustwezel nog bestaat, want zoveel melkerijen zijn er niet meer in deze streek. De kaasmakerij is onze bestaanszekerheid." Na honderd

jaar is de toekomst van de melkerij nog steeds verzekerd. "Ten eerste omdat hier in de streek veel jonge boeren actief zijn, ten tweede omdat we specifieke kaas maken, we hebben dus een specialiteit, en ten derde omdat we jonge mensen hebben die het bedrijf kunnen verder zetten", verzekert Van Hooydonck. "We zitten ook echt in het hart van ons melkopaalgebied. In Wuustwezel wordt veel melk geproduceerd en verder halen we melk op in Brecht, Essen, Kalmthout en Westmalle. Onze melkerijen is dus zeker niet met uitsterven bedreigd. Er zullen hier altijd boeren en dus ook melkerijen blijven", besluit de directeur.

An Van den Ouwelant

