Kaasmakers raak slimmer in Frankryk

deur Karien Slabbert

Volgens vier jong kaasmakers wat gedurende Junie 'n kaasmaakkursus in Frankryk bygewoon het, het hulle uitsonderlike baat daarby gevind. Hulle het 'n teoretiese en praktiese kaasmaakkursus aan 'n kollege vir volwasse-opleiding in Davayé, Boergondië, voltooi en kan nou hulle kaasmaakloopbane met hernieude ywer aanpak.

Die drie-weke kursus het al die belangrike aspekte van kaasmaak soos melkchemie en mikrobiologie, vervaardigingsmetodes en -probleme, veroude-ringstegnologie en sensoriese analises ingesluit. Die dosente is almal verbonde aan die Centre Fromager de Bourgogne en was ideale leermeesters vir die jong Wes-Kaapse kaasmakers.

Vir Nadia Jantjies van Ganzvlei Farm, Christelene Kammies van Gay's Guernsey Dairy, Adri Swartland van Parmalat Stellenbosch en Elna Fourie van Alfalfa Melkery, was dit 'n splinternuwe ervaring om moderne en piepklein plaaskaasmakerye te besoek, waar daar reeds vir dekades lank kaas gemaak word. Verskaffers van kaasmaaktoerusting, suiwellaboratoria, kaasrypmakers (of affineurs) en kaasmarkte is ook besoek ten einde die hele spektrum van kaasmaak beter te kan begryp.

Die vorige groep 2005-studente het hulle nuwe kennis die afgelope jaar alreeds goed gebruik deur hulle eie aanleg te verbeter en nuwe kase te loods. Daar word dus baie van die 2006-groep verwag!

Die kursus word moontlik gemaak met geldelike steun van die Wes-Kaapse en Boergondiese streekregerings. Agri-Expo tree as organiseerder en programleier op. Die 2006-studente is ook tydens die kursus deur die Wes-Kaapse Minister van Landbou, Cobus Dowry, besoek waartydens hy homself van hulle opleiding en vordering vergewis het. **M&JR**

1

2

3

1 Michel, die Franse plaaskaasmaker by Le Poncetys, en Elna Fourie besig om Maconnaiskaas te maak
2 Christelene Kammies, Nadia Jantjies, Elna Fourie en Adri Swartland ontvang opleiding in 'n moderne Cantal-kaasfabriek in die Auvergne-streek
3 Philippe Jachnik en Kobus Mulder bespreek Europese kaasaangeleenthede