

Een blokje gruyère? - 17/07/2009

OUDENAARDE - Dominique Van Lancker en Dina Janssens zijn verkozen tot Vlaamse ambassadeurs voor de Zwitserse kazen. Zij verbleven vijf dagen in de middeleeuwse kaasstad Gruyère.



Dominique Van Lancker en Dina Janssens uit Eine houden de kaaswinkel *Het mekka van de kaas* in de Koestraat in Gent. Zij bieden er een groot gamma aan kwaliteitskazen aan waaronder vijftien Zwitserse soorten. Om hun inzet en de manier waarop zij de Gruyère en andere, vooral ambachtelijk gemaakte Zwitserse kaassoorten presenteren en promoten zijn zij door Switzerland Cheese Marketing Benelux verkozen tot ambassadeur voor Vlaanderen.

Een hele eer, en bovendien kregen zij een vijfdaagse reis naar Gruyère aangeboden met proeverijen en bezoeken. De eretitel past in een promotiecampagne voor Zwitserse kazen want de Zwitsers vinden dat hun producten onder druk van de Franse en Italiaanse in de verdrukking dreigen te raken.

'Het begon allemaal met het evenement Snow City in Gent waar het skitoerisme gepromoot wordt maar waar ook elk Zwitsers kanton een chalet heeft waar je kan kennismaken met de streekproducten', vertellen Dina en Dominique.

'Ons was gevraagd om daar een stand te bemannen. Die was in de smaak gevallen van het marketingteam, dat ook onze winkel minstens een keer per maand komt keuren. Begin mei kregen wij bericht dat wij naar de geboortestreek van de Gruyère mochten en dat we een jaar ambassadeur voor de Zwitserse kazen zijn.'

'Wij dus naar het toeristische Gruyère, waar een doordringende kaasgeur hangt, doordat 90 procent van de toeristen er zich de fondue en raclette laten smaken. Hoog in de bergen, mochten we op de boerderij het hele productieproces meemaken van de Alpage-gruyere. Het bedrijf bestaat sinds 1472. Het gebouw bestaat uit een koestal, de kaasmakerij en het woongedeelte. In mei trekken de boeren met hun gezin en de koeien naar boven en pas eind september keren zij terug. De koeien worden getooid met bloemen en in het dorp is het dan feest. Een meester-kaasmaker en zijn helper verblijven al die tijd bij de boer, zij maken elke dag twee kazen van elk veertig kilo uit de 550 liter melk die de dertig koeien produceren. Op elk van die ambachtelijke kazen prijkt op de zijkant *l'Alpage*. Met de overblijvende 200 liter melk worden varkens gekweekt, en die zien roze als een baby. De boeren in de hoge Alpenweiden zijn fier op hun product: het ambachtelijke, het gras en de bloemen geven de kaas zijn typische smaak. Beneden in het dorp heb je een industriële kaasmakerij voor de boeren die hun weiden dicht bij het dorp hebben. Toen lagen daar ongeveer 27.000 kazen van 40 kilo elk te rijpen. Zowel de verkiezing tot ambassadeur als de reis naar Zwitserland waren een mooie reclame voor ons *Mekka van de kaas*.'

Juliaan Verhaeghe