

"Ook een zeker realisme nodig, anders hadden wij het als pioniers niet gered"

Familiebedrijf Aurora Kaas bestaat 40 jaar



Tholen - Aurora Kaas bestaat deze maand 40 jaar. In coronatijd is het helaas niet mogelijk om dit jubileum nu te vieren. "We hadden gehoopt om rond Pinksteren met onze relaties op feestelijke wijze stil te kunnen staan bij ons jubileum, dit willen we zeker in het najaar nog doen. Ook werken we aan een speciale jubileumkaas", vertelt Harry ten Dam. De 69-jarige Harry heeft in mei 1980 samen met zijn vrouw Janny zuivelfabriek De Dageraad opgericht.

Harry is nog altijd zeer nauw betrokken bij het bedrijf, dat met recht een familiebedrijf genoemd kan worden. Het Duitse Aurora Kaas GmbH is al acht jaar in handen van de kinderen en zij zijn inmiddels alle vier werkzaam binnen het bedrijf. Dochter Manon heeft de leiding van haar vader overgenomen, Tim is al een tijd verantwoordelijk voor de kaasopslag, Daan voor de kaasmakerij en bijna twee jaar geleden is ook Joris aan de slag gegaan bij Aurora als kwaliteitsmanager. Harry: "Hier ben ik heel blij mee. Het is prachtig om te zien dat onze kinderen Aurora Kaas verder uitbouwen. Dit gaat in goede harmonie, iedereen heeft duidelijk zijn eigen takenpakket."



De familie Ten Dam, van links naar rechts: Joris, Tim, Janny, Harry, Manon en Daan.

Hij is heel trots op waar het bedrijf nu staat. "Vorig jaar is de omzet met 20% gegroeid en we verwachten dit percentage ook in 2020 te gaan behalen." Ook is recent in het Duitse Kranenburg de

nieuwe kaasfabriek in gebruik genomen, waardoor het bedrijf nog verder kan gaan groeien (hierover volgt binnenkort nog een artikel in Biojournaal).



Aurora Kaas heeft de hele keten in eigen handen. "We halen de melk zelf op bij de boer, verwerken dit in onze fabriek en we leveren de kazen zelf uit." De kaasmaker werkt met een vaste groep boeren. "Een deel van hen levert al 25 jaar melk aan ons. We gaan voor langetermijnrelaties en werken graag samen met mensen die nog staan voor bepaalde idealen, maar die wel met beide benen op de grond staan. Zo gaan wij ook te werk. Er is ook een zeker realisme nodig, anders hadden wij het als pioniers echt niet gered."



Diverse koekazen van Aurora.

Van begin af aan was voor Janny en Harry duidelijk dat ze voor de biologische werkwijze gingen. "Wij hebben onszelf 100% toegelegd op biologisch. Daaruit is voortgevloeid dat we inmiddels onder verschillende certificeringen, waaronder EU Bio, Bioland en Demeter, verschillende soorten kazen produceren. En dat met zowel koemelk, schapenmelk en geitenmelk."

In eerste instantie wilde het echtpaar enkel voor de eigen winkel produceren. "Dit is in positieve zin uit de hand gelopen." Lange tijd produceerde Aurora naast kaas ook karnemelk, yoghurt, kwark en boter. Vanaf de jaren negentig ligt de focus volledig op kaas. Een besluit waar de kaasmaker nooit spijt van heeft gehad. "Dit was een belangrijke mijlpaal en een gewaagde stap, aangezien we best groot waren in de andere producten. Dat het een goede stap is geweest, wijzen de cijfers wel uit: onlangs hebben we uitgerekend dat we nu 100 keer zoveel melk verwerken dan in het eerste jaar, zo'n 10.000.000 liter per jaar."



Harry is ook trots op de regionale focus die het bedrijf nog altijd heeft. "Het merendeel van onze boeren werkt met veevoer uit de regio, de melk komt uit de regio en ook voor de afzet focussen we op de regio. Wij willen niet afhankelijk zijn van grote partijen in het buitenland. Zeker in de huidige tijd beseft ik dat nog meer."

Voor meer informatie:

Harry ten Dam

Aurora Kaas

Im Hammereisen 55

D-47559 Kranenburg

+49 (0)2826 9996740

harry@aurora-kaas.com

www.aurora-kaas.com