

26 maart 2021

Franse monniken blijven zitten met 2,8 ton kaas

Bidden voor kopers

Rauwe-melkproducten die normaal alleen aan restaurants of bezoekers van de abdij van Cîteaux worden verkocht, worden nu online op de markt gebracht

Het klooster van Cîteaux in het hart van Bourgondië heeft een online noodverkoop gelanceerd om duizenden van zijn ambachtelijke kazen kwijt te raken, die wegwijnen in zijn kelders omdat Covid-19 kopers weghoudt.



De abdij van Cîteaux, net ten zuiden van Dijon, de geboorteplaats van de cisterciënzerorde, verkoopt zijn rauwe melk, halfzachte schijven meestal alleen aan restaurants of bezoekers van de eigen winkel. Maar door een daling van de vraag sinds de coronacrisis vorig jaar uitbrak, hebben de 19 trappistenmonniken van de abdij 4.000 kazen te veel, een probleem van 2,8 ton.

De Abdij van Onze Lieve Vrouw van Cîteaux dateert van 1098. Zij is het moederklooster van de Orde van Cîteaux, oftewel van de Cisterciënzers; de Latijnse naam van Cîteaux is Cistercium. De abdij wordt nu echter bewoond door monniken van de Orde der Cisterciënzers van de Strikte Observantie, oftewel de Trappisten. Deze orde staat eerder bekend om de productie van ambachtelijk bier.

"We probeerden onze 75 koeien uit te leggen dat ze minder melk moesten produceren, maar ze schijnen het niet te hebben begrepen", zei broeder Jean-Claude, verantwoordelijk voor marketing bij het klooster.

De Cîteaux-kaas wordt maar op kleine schaal geproduceerd: per jaar zo'n 70 ton, uitsluitend van de melk van de 75 Montbéliardekoeien uit de kudde van het klooster.



"Onze verkopen zijn met bijna 50% gedaald", zei hij, omdat de Franse restaurants nog steeds gesloten zijn, terwijl de autoriteiten een derde golf proberen tegen te houden. "We moeten onze voorraad - zo'n 4000 kazen - opruimen."

De kaas van de monniken – een Reblochon - won vorig jaar de zilveren medaille op een internationale wedstrijd in Lyon, een bastion van het culinaire erfgoed van Frankrijk.

"Normaal weigeren we bestellingen", zegt broeder Jean-Claude. Maar de beroemde kaas wordt nu verkocht aan klanten in Hongkong, Tokio of Dubai.

De monniken werken samen met de internetstartup Divine Box, gespecialiseerd in artisanale producten - producten die zijn gemaakt door abdijen in Frankrijk en elders. Het doel is om minstens een ton kaas te verkopen. De minimale bestelling is twee wielen van 23 euro per stuk, exclusief verzendkosten.

Volgens de site is er al 700 kg besteld. "We gaan het redden," zei Jean-Claude.

Update

De verkoopactie liep op 13 april ten einde. Er werd net iets meer dan 2000 kg besteld.



Désolé!
Vous êtes trop tard
L'ensemble du stock a été vendu
en moins d'une semaine.