

Den Haag, 6 juni 2024



## **Goud voor Lutjewinkel1916 Verfijnd & Romig van Velder en Amalthea Oud van de Amalthea Group B.V.**

**Wat is de lekkerste? Om die vraag draaide het donderdag 6 juni op de Markt in Gouda. Daar presenteerde Irene Moors de smakelijke finale van de Gouda Cheese Awards 2024. Een driekoppige jury gaf uiteindelijk de doorslag: de állerlekkerste Gouda 48+ jong belegen is Lutjewinkel1916 Verfijnd & Romig van Velder. In de categorie geitenkaas 50+ oud won Amalthea Oud van de Amalthea Group B.V.**

In de categorie Goudse 48+ jong belegen ging zilver naar Gouda Vergeer Jong Belegen van Vergeer Holland B.V. en brons naar Zuivelhoeve Subliem van Zuivelhoeve. In de categorie geitenkaas 50+ oud was Rouveens Roem Geit van Rouveen Kaasspecialiteiten goed voor zilver en kreeg Saantje Oud van Velder brons. Deze kaasmerken kunnen zich een jaar lang de lekkerste van Nederland noemen. De glazen trofeeën werden uitgereikt door Frau Antje, hét symbool voor Goudse kaas in Duitsland.

### **Tips van Jadis Schreuder**

De jury stond onder leiding van de Goudse locoburgemeester Thierry van Vugt. Hij keurde de zes genomineerde kazen samen met vlogster Leoni Goudkuil en Jadis Schreuder van The Lemon Kitchen, die het publiek ook nog eens trakteerde op culinaire tips. Want kaas is ook ideaal in de keuken! Drie gelukkigen vanuit het toegestroomde publiek mochten de gerechtjes proeven. En publiek was er volop; de toch al drukke kaasmarkt van Gouda trok honderden mensen die niet alleen een blokje mee wilden proeven, maar ook met de VIP's op de foto wilden.

### **Topmuziek**

Natuurlijk ging het om de kaas, maar ... ook de muziek smaakte naar meer! De toeschouwers genoten zichtbaar van de aanstekelijke en opzwepende muziek van Trio Top, oftewel frontman Joris Lutz (bekend van diverse radio- en tv-stations) en zijn metgezellen Martin Bakker en Evert Josemanders (Het Groot Niet Te Vermijden).

### **Kwestie van smaak**

Gouda Cheese Awards is een belangrijke en bijzondere kaaswedstrijd in Nederland. Het is namelijk geen technische kaaskeuring, maar een neutrale smaaktest: consumenten proeven en beoordelen. Alle inzendingen zijn begin september geproefd door consumentenpanels van sensorisch marktonderzoeksbureau Essensor in Wageningen. De beste zes kazen – drie per categorie – gingen door naar de finale in Gouda.

---

*Noot voor de redactie*

Gouda Cheese Awards is een belangrijke en bijzondere kaaswedstrijd in Nederland. Het is namelijk geen technische kaaskeuring, maar een neutrale smaaktest: consumenten proeven en beoordelen. Het wordt georganiseerd door het NNKC en de gemeente Gouda.

Afdeling Communicatie  
Gemeente Gouda  
0182 - 58 91 91  
[communicatie@gouda.nl](mailto:communicatie@gouda.nl)

Gouda Cheese Awards  
Onno Boersma  
06 - 24 67 63 25  
[info@goudacheeseawards.nl](mailto:info@goudacheeseawards.nl)  
[www.goudacheeseawards.nl](http://www.goudacheeseawards.nl)