



### **Consumenten kiezen de lekkerste kazen van Nederland!**

Goud voor Noord-Hollandse Gouda PlanetProof Belegen van Velder en AH Geitenkaas Belegen 50+ van Albert Heijn tijdens Gouda Cheese Awards 2026

Gouda, 21 mei 2026 - Wat is de lekkerste kaas van Nederland? Die vraag werd vandaag beantwoord tijdens de feestelijke finale van de Gouda Cheese Awards, midden op de Markt in historisch Gouda. Onder grote publieke belangstelling beoordeelde een deskundige jury de zes finalekazen en wees per categorie een winnaar aan.

In de categorie Geitenkaas 50+ belegen ging het goud naar Albert Heijn met AH Geitenkaas Belegen 50+. In de categorie Goudse 48+ belegen werd Velder met Noord-Hollandse Gouda PlanetProof Belegen bekroond met goud. Beide kazen mogen een jaar lang worden aangeprezen als de lekkerste van Nederland.

### **Zilver en brons voor smaakvolle finalisten**

Naast de winnaars werden ook zilveren en bronzen onderscheidingen uitgereikt aan de overige finalisten. De verschillen waren klein en alle zes kazen overtuigden met hun smaak, karakter en kwaliteit. Dat zorgde voor een spannende ontknoping.

### **De weg naar de finale**

Aan de Gouda Cheese Awards ging een uitgebreide publieksproeverij vooraf. Bijna 50 kaasmerken werden vooraf blind beoordeeld in een consumentenonderzoek\* naar smaakbeleving. De drie best gewaardeerde kazen per categorie gingen door naar de finale op de Markt in Gouda, waar zij live werden beoordeeld in een openbare en feestelijke setting.

### **De uitslag op een rij:**

#### **Goudse Kaas 48+ belegen:**

- Goud: Noord-Hollandse Gouda PlanetProof Belegen (Velder)
- Zilver: Zuivelhoeve Subliem (Zuivelhoeve)
- Brons: Uniekaas 48+ Belegen (Uniekaas Holland)

#### **Geitenkaas 50+ belegen:**

- Goud: AH Geitenkaas Belegen 50+ (Albert Heijn)
- Zilver: Chevrette Belegen (Velder)
- Brons: Amalthea No48 Rich & Creamy (Amalthea Group BV)

### **Jury en live proeven**

De jury bestond uit burgemeester Pieter Verhoeve, juryvoorzitter en groot kaasliefhebber, culinair auteur en Foodies Magazine redacteur Bas Erkens en Jan Haan, mede initiatiefnemer van de Goudse Marokkaas. De jury proefde de kazen live op het podium en beoordeelde de kazen op verschillende sensorische eigenschappen, waaronder smaak, geur, structuur en romigheid.

Bas Erkens liet zich tijdens de finale ook van zijn creatieve kant zien met twee gerechtjes. Een Goudse kaasmuffin en een verrassende combinatie met geitenkaas, honing en gemalen espressobonen.

### **Smaak, sfeer en muziek**

De finale vond plaats pal voor de historische Goudse Waag en naast de iconische Goudse Kaasmarkt. Tientallen bezoekers verzamelden zich rondom het podium om de ontknoping van dichtbij mee te maken, kazen te proeven en te genieten van de muziek die deze dag werd verzorgd door Harmonieorkest De Pionier. De presentatie was in handen van Dorotheé Beens met co-host Ry Fiere, die het programma met kennis, humor en Goudse nuchterheid aan elkaar praatten.

.....

*\* Sensorisch consumentenonderzoek, uitgevoerd door Essensor.*

---

### **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.

Gemeente Gouda

Gouda Cheese Awards

Afd. Communicatie

Onno Boersma

0182 - 58 91 91

06 - 24 67 63 25

[www.gouda.nl](http://www.gouda.nl)

[www.goudacheeseawards.nl](http://www.goudacheeseawards.nl)