

# Gatenkaas uit het Groene Hart

Leon en Annie van der Arend hebben in het veenweidegebied bij Vinkeveen een kaas- en zuivelboerderij. Hun Vinkethaler-kaas is onlangs verkozen tot het Groene Hart Streekproduct 2009. "Het is gewoon leuk om een bijzondere kaas te maken."

HENKTEN HAVE

## Van der Arend



Leon en Annie van der Arend melken in Vinkeveen circa 70 koeien. Vijf à zes dagen per week wordt van de melk kaas en vloeibare zuivel gemaakt. De afzet vindt plaats via de handel, de boerderijwinkel en een paar andere winkels in de omgeving.

Op de boerderij kunnen mensen ook terecht voor een workshop kaasmaken, excursies en feestjes. Daarnaast ontvangen Leon en Annie schoolklassen via 'Boerderij in de kijker'. Leon is sinds april van dit jaar bestuurslid van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders.

**R**uim vier jaar geleden begonnen Leon en Annie van der Arend met de bereiding van de Vinkethaler. Een vertegenwoordiger van een van hun afnemers vroeg of ze een Emmenthalerachtige kaas konden maken voor de export. "Wij waren wel in voor wat nieuws en zijn gaan informeren en experimenteren. Het moeilijkste was het laten rijzen van de kaas waardoor hij zijn gaten en typische zoetige smaak krijgt", vertelt Leon. Bij de bereiding van de rauwmelkse Vinkethaler wordt een speciaal zuursel gebruikt. De kazen liggen 6 tot 8 weken in een aparte rijpingsruimte. Ze wegen circa 8 kilo.

### Te oud

De eerste Vinkethalers gingen naar Frankrijk, maar daar vond men de kaas te oud. Daar kwam bij dat de vertegenwoordiger die om de kaas had gevraagd wegging bij de afnemer. "En de nieuwe vertegenwoordiger vond de Vinkethaler niet lekker", aldus Leon. De afzet raakte een beetje in het slop; alleen in de eigen boerderijwinkel en een winkel in Vinkeveen werd de kaas nog verkocht. Maar sinds het winnen van de verkiezing Groene Hart Streekproduct 2009 is de belangstelling voor de bijzondere kaas flink toegenomen. De Vinkethaler ligt nu ook bij een poelier en een Landwinkel. Ook de kaashandel is geïnteresseerd, maar dan moet er wel voldoende geleverd kunnen worden. Leon en Annie gaan de productie van Vinkethaler dan ook verhogen. Goudse Boerenkaas blijft echter het hoofdproduct.

### Tijd

Leon en Annie vinden het leuk om een nieuwe kaas als de Vinkethaler te ontwikkelen. "Maar de dingen eromheen kosten wel veel tijd. We moesten bijvoorbeeld bedenken wat we op de kaas zetten. Een etiket is lastig vanwege de bolling, dus hebben we gekozen voor een banderol." Leon haalt het proefontwerp uit een envelop. Op de banderol staat de naam van de kaas, het logo van de eigen boerderij en het kleurrijke wapen van de voormalige gemeente Vinkeveen. "Het ontwerp van de banderol hebben we zelf bedacht", aldus Leon en Annie. Opvallend aan de Vinkethaler zijn natuurlijk de vele ogen, de gaten. De smaak is vol, zoetig en iets bitter. Hij is lekker op brood of een kaasplankje, maar ook heel geschikt voor kaasfondue en om gerechten mee te gratineren. "De kaas smelt mooi", weet Annie.

### Contacten

Leon en Annie staan open voor nieuwe dingen. Zo maken ze ook bierkaas voor vier brouwerijen en experimenteren ze met notenkaas. Tien jaar geleden al begonnen de Van der Arends met de bereiding van tworog, een soort cottage cheese, in opdracht van een Russische vrouw. "Een heel bewerkelijk product, we maken het nu alleen nog voor het orthodoxe Kerstmis en Pasen", aldus Annie. Leon: "We vinden het leuk om naast het 'gewone' boerderijwerk iets erbij te doen, vooral ook voor de contacten." 🍷

