

Kaas met knipoog naar Zwitserland

De familie Van Vliet uit Oudewater maakt sinds februari van dit jaar de Ruygentaler, een Emmentalerachtige Boerenkaas. Op Europese boerenmarkten, waar de familie zo'n zes keer per jaar met een kraam staat, is vraag naar deze kaas.

HENKTEN HAVE

De familie Van Vliet maakt al generaties lang kaas op Hoeve Vredebest aan de Ruige Weide in Oudewater in het Groene Hart. De jongste zoon Sander, de vijfde generatie, werkt inmiddels ook op de boerderij van zijn ouders Rien en Teunie van Vliet. Er wordt naturel Goudse Boerenkaas gemaakt en allerlei soorten kruidenkazen. In februari van dit jaar is daar een Emmentalerachtige Boerenkaas bij gekomen: de Ruygentaler. De familie is op eigen initiatief met de bereiding van deze kaas begonnen. "We gaan sinds vijf jaar met onze kaas naar Europese boerenmarkten in het buitenland, met name Duitsland, en we merkten dat daar vraag is naar een smakelijke kaas met grote gaten", vertelt Teunie. "Kaas met grote gaten werkt op die markten als een magneet", vult Rien aan.

Zo'n zes keer per jaar reizen Rien en Teunie met hun kaas af naar het buitenland. Zo stonden ze begin september op de kaasmarkt in Nieheim en een maand later op een Europese boerenmarkt in het Duitse Beieren. De meeste markten duren twee tot drie dagen, de langste acht dagen. "We vinden het leuk om daar met een kraam te staan, maar het moet wel wat opleveren", vertelt Rien.

Alpen

De Ruygentaler is inmiddels twee keer mee geweest naar het buitenland, maar nog niet in de huidige verschijningsvorm. Die is bijzonder te noemen. Op het speciaal ontworpen etiket zijn zowel Zwitserse elementen – een verwijzing naar de herkomst van de

Emmentaler – als oer-Hollandse afbeeldingen terug te vinden. De kaas heeft een grijze coating. "Hij heeft de uitstraling van een echte bergkaas", zegt Rien. "In de Alpen wordt de kleur grijs ook veel gebruikt op kazen." Een banderol met Delftsblauwe motieven is nog in de maak.

De Ruygentaler is in de nieuwe uitstraling onlangs 'getest' op een markt in Utrecht. Daar viel niet alleen het uiterlijk van de kaas op, maar ook zijn smaak. Rien: "Die is toegankelijk, zoetig, vooral niet scherp. Naarmate hij ouder wordt, wordt de kaasmakker sterker." Bij de verkiezing van 't Groentje, het beste nieuwe streekproduct uit het Groene Hart, eindigde de Ruygentaler als derde van de twaalf ingezonden producten. "Door mee te doen aan zo'n verkiezing doe je inspiratie op, en het is leuk om te zien waar je collega's mee bezig zijn", aldus Teunie.

Warm rijpen

De bereidingswijze van de Ruygentaler wijkt volgens Rien niet veel af van die van Goudse Boerenkaas. "Er wordt extra zuursel toegevoegd, de kaas ligt minstens een dag minder in de pekel en hij moet relatief warm rijpen." Vier tobbes melk heeft de familie Van Vliet inmiddels verwerkt tot Ruygentalerkazen van 13 kilo. Teunie: "De kwaliteit is constant, maar de grootte van de gaten in de kaas varieert nog weleens."

Na minstens twee maanden rijpen is de Ruygentaler klaar voor de verkoop. "Veel mensen vinden 'm lekker, vooral bij de borrel", weet Rien. "Maar hij is ook heel geschikt voor kaasfondue." 🍷

Hoeve Vredebest



De familie Van Vliet heeft in Oudewater (Utrecht) een eeuwenoude kaasboerderij met 45 melkkoeien. Een derde deel van de melk gaat in de kaas. Via actieve huisverkoop, de C1000 in Oudewater, kaasspecialzaken, restaurants, een cateraar en Europese boerenmarkten in het buitenland vindt de kaas zijn weg naar de consument. Er gaat geen kaas naar de handel. "We vinden het een uitdaging om de afzet zelf te regelen, en kunnen zo inspelen op onze eigen markt."

