

Boerengeitenkaas met zomerse smaak

Tina Verhoef uit Stolwijk maakt Boerengeitenkaas met verse basilicum. De basilicum teelt ze zelf in de kas of tuin. Verser kan niet. Het koningskruid geeft de kaas een zomerse smaak.

HENK TEN HAVE

Henk en Tina Verhoef wonen al 35 jaar aan de Koolwijkseweg in Stolwijk en hebben bijna net zo lang een autoschadeherstelbedrijf. Pas tien jaar geleden begonnen ze met melkgeitenbedrijf MooiMekkerland. Hun zoon Martin had namelijk aangegeven dat hij graag boer wilde worden. Achter hun huis kon de familie een stal bouwen en er kwamen melkgeiten. Inmiddels werkt de jongste zoon van Henk en Tina, Gerben, mee op het bedrijf. Martin kon met zijn vrouw het melkveebedrijf van zijn schoonouders in Bergambacht overnemen.

Verreweg de meeste melk van de 700 geiten gaat naar geitenkaasproducent Bettinehoeve in Etten-Leur. Zo'n 40.000 liter gaat jaarlijks in de eigen Boerengeitenkaas.

De kaasmakerij van MooiMekkerland is het terrein van Tina Verhoef. Eenmaal per week maakt zij rauwmelkse geitenkaas. Vorig jaar begon ze met kaas met verse basilicum die ze zelf teelt in haar kas of groentetuin. "Verser kan niet", aldus Tina.

Blancheren

Zoals alle kaasmakers heeft ook Tina haar eigen bereidingswijze. Zo mengt ze standaard vóór het stremmen 45 liter water door de 700 liter geitenmelk in de kaastobbe. "Daardoor krijg je zachte, minder droge zuivel", is haar ervaring. Na het snijden van de wrongel wordt een deel van de wei afgetapt en het waswater erbij gedaan. Daarna wordt er nog 15 minuten geroerd. Met een emmer haalt Tina telkens circa 10 kilo wrongel uit de kaastobbe. In de emmer mengt ze de wrongel met de in stukjes geknipte verse

basilicum. Voordat de basilicum de kaas in gaat, is het gewassen en geblancheerd. Dat laatste doodt eventuele pathogenen op de blaadjes. Het water waarin het koningskruid is geblancheerd, gaat ook mee door de wrongel. Tina: "Dat geeft extra basilicumsmak aan de kaas." Vervolgens kneedt ze de wrongel met de handen. "Sinds ik dat doe, ontstaan er geen scheurtjes meer in de kaas."

Na het kneden gaat de wrongel in het kaasvat en onder de pers. Een kaas van 4 à 5 kilo blijft 3 tot 4 uur onder de pers en een kilo-kaasje een uurtje.

De verse basilicum heeft volgens Tina geen invloed op de rijping van de kaas. "De rijping gaat op dezelfde manier als met gedroogde kruiden. En de kaas kan gewoon oud worden."

De basilicumkaas is na een maand rijpen klaar voor de verkoop. Hij heeft een frisse, zomerse basilicumsmak.

Over de streep

Tina maakt ook geitenkaas met Italiaanse kruiden en olijven, fenegriek en walnoot, honingklaver, knoflook en ui, brandnetel en komijn. De kaas verkoopt ze twee middagen per week in de winkel aan huis, via andere boerderijwinkels, een supermarkt in Stolwijk en aan restaurants. Ook staat Tina op velerlei markten. Ze merkt dat geitenkaas nog steeds bij veel mensen onbekend is. "Ik vind het dan ook een uitdaging om mensen over de streep te halen. Als ze na het proeven van een plakje geitenkaas zeggen: 'Goh, best lekker', heb ik toch weer iemand tot andere gedachten gebracht." 🐐

MooiMekkerland



Tina Verhoef heeft in Stolwijk samen met haar man Henk en hun zoon Gerben het melkgeitenbedrijf MooiMekkerland. De 700 melkgeiten worden verzorgd en gemolken door Henk en Gerben. De meeste melk wordt geleverd aan geitenkaasproducent Bettinehoeve. Van een deel maakt Tina eenmaal per week rauwmelkse geitenkaas. Bijzonder is het gebruik van verse basilicum. De kaas wordt verkocht in de winkel aan huis, waar ook dochter Hetty af en toe bijspringt, op velerlei markten, via andere boerderijwinkels, een supermarkt en aan restaurants.

