

Het geheim van 100 punten

De Boerenkaas van kaasboerderij De Hooiberg in Bladel (NB) kreeg vorig jaar de felbegeerde 100 punten op de jaarlijkse kaaskeuring in Haghorst. De Zelfkazer was benieuwd naar het geheim achter deze prestatie en zocht het bedrijf op. Gerhard Meijer, verantwoordelijk voor het kaas maken, runt samen met zijn broer Ruud het melkveebedrijf met 90 melkkoeien, met als neventakken een minicamping, een doeboerderij met rondleidingen, een zorgtak, een voedselbank en een kaaswinkel.



JUDITH WANINGE

Als je het gezellige kaaswinkeltje van kaasboerderij de Hooiberg binnenloopt, zie je heel veel verschillende kruidenkazen op de plank liggen, maar ook natuurvoeding en groenten, brood en vele andere producten. Niet te missen zijn de vele bekers die op de bovenste plank staan. Gerhard Meijer, die in 1984 begon met kaas maken, vertelt dan ook met trots dat hij de eerste beker al in 1986 won. Daarna heeft hij regelmatig met succes meegedaan aan de kaaskeuringen. Vorig jaar resulteerde dit zelfs in een beker én 100 punten. Het leuke aan de keuring in Haghorst vindt Gerhard dat je dichtbij de keurmeesters mag staan en het commentaar live kunt meemaken. “Op veel onderdelen van de kaas heb je invloed, zoals de vorm en de stevigheid, maar of de kaas op het juiste moment op de top van de smaak is, dat is het meest spannende en dat telt tegenwoordig het zwaarst mee”, vertelt Gerhard, die vorig jaar de maximale score van 60 punten voor de geur en smaak kreeg.

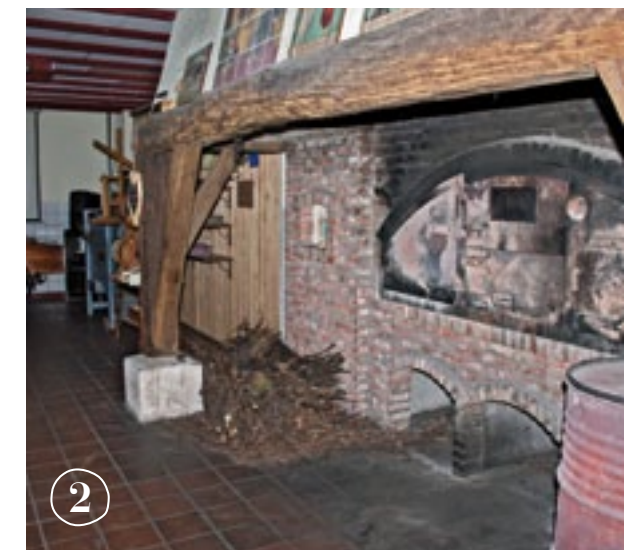
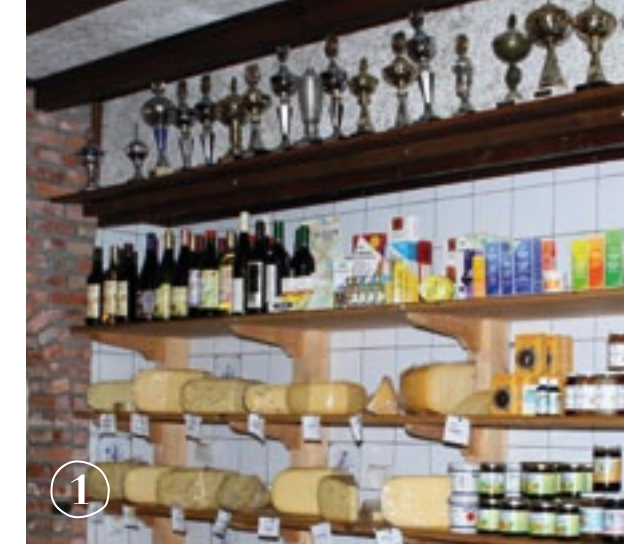
Het geheim

De kaas die hij meeneemt naar de keuring legt hij de avond van tevoren in huis neer bij een temperatuur van 20 graden. “Leg je een kaas in november alvast in de auto, dan is de kaas koud en niet op smaak.” Op de vraag wat het geheim is van de beste Boerenkaas zegt Gerhard lachend dat er geen geheim is. Gaandeweg het gesprek blijkt wel dat het geheim, naast een beetje geluk, ligt in vakmanschap en hygiënisch werken. “En dat begint al bij de koeien die naast zaagsel ook af en toe kalk in de boxen gestrooid krijgen”, aldus de kaasmaker. Broer Ruud is verantwoordelijk voor de melkkoeien. Hierbij krijgt hij ‘hulp’ van werknemers die vanuit stichting De Boei de kans krijgen om op het melkveebedrijf weer werkritme te krijgen en uiteindelijk opnieuw naar een betaalde baan gaan. De koeien lopen in de zomer buiten en krijgen door het krachtvoer lijnzaad bijgevoerd, wat tot extra zachte kaas leidt. Een gedeelte van het melkquotum, ongeveer 150.000 kg melk, gebruiken de broers voor de zelfzuiveltak,

de rest van de melk leveren ze aan de melkfabriek. Een tot twee keer in de week maakt Gerhard van 2.700 liter melk de ‘beroemde’ Boerenkaas. De Goudse kazen en de kruidenkazen – meer dan tien soorten – worden in twee verschillende tobbes gemaakt, zodat de Goudse geen kruidensmaak kan krijgen. De kaasmakerij, de opslag en het winkeltje zijn in het achterhuis van de boerderij gevestigd. De looplijnen zijn erg kort, vanuit de winkel geeft een deur toegang tot de kaasopslag, waar het klimaat constant 14 graden Celsius is.

Eigen winkel

Alle Boerenkaas verkoopt kaasboerderij De Hooiberg in de eigen winkel. Het blijft niet alleen bij kaas, Gerhard maakt ook yoghurt, kwark, karnemelk en boter wat allemaal in eigen winkel verkocht wordt. “In de winter hebben we veel vaste klanten uit de buurt en in de zomer veel vakantiegangers en gasten van onze minicamping”, vertelt Gerhard die ook verantwoordelijk is voor de minicamping met 25 plekken. Als producten in de boerderijwinkel ‘over de datum’ zijn, schenkt Gerhard die aan de voedselbank van Bladel die op het melkveebedrijf een eigen ruimte heeft. De familie is erg ondernemend met alle activiteiten. Zo verzorgt schoonzus Maria rondleidingen op het bedrijf, waarbij bezoekers – volwassenen en kinderen – eerst hun eigen brood kneden en dan een video van het bedrijf bekijken. Tijdens het bakken van de broodjes in de grote bakoven, verwarmd met houttakken, krijgen de bezoekers een rondleiding over het melkveebedrijf en de kaasmakerij. In de kaasmakerij is een ruimte gecreëerd met ramen, zodat de bezoekers alles kunnen zien, tot en met de kaasopslag aan toe. “Hierdoor hoeft er geen bezoeker in de kaasmakerij te komen”, vertelt Gerhard die hygiëne bovenaan zijn lijstje heeft staan. Na de rondleiding kunnen de bezoekers hun zelfgemaakte broodje opeten met een stukje echte Boerenkaas. 🍞



- 1 Alle Boerenkaas verkoopt de familie Meijer in de eigen winkel.
- 2 Na een rondleiding op het bedrijf kunnen bezoekers zelf brood bakken.
- 3 Een terras met een elektrisch opaadpunt geeft extra bekendheid aan de kaasboerderij.

