



FOTO: ATIE VAN OLIST



Boerengevoel, vol in de mond, Italiaanse smaken, stevig zoet. Het zijn zomaar wat omschrijvingen die de vip-jury meegaf aan de Goudse Boerenkazen tijdens de finale van Boerenkaas Cum Laude. Ook over de boerderijzuivelproducten was de jury vol lof.

HENKTEN HAVE

Voor Boerenkaas Cum Laude 2012 werden maar liefst 168 producten ingezonden door 96 bereiders. Er deden vooral meer kazen met een verhaal (28) en boerderijzuivelproducten (30) mee dan in voorgaande jaren.

Na een technische keuring op 19 maart (van alle producten behalve de kazen met een verhaal en boerderijzuivel) en een proeverij op 20 maart (van alle producten) vonden op 22 maart in De Milandhof in Zegveld de finale en prijsuitreiking plaats. Een vip-jury beoordeelde tijdens de finale de vijf lekkerste Goudse Boerenkazen. De vip-jury bestond dit jaar uit foodtrendwatcher Hans Steenbergen, zuiveltechnoloog Tineke van der Haven, vinoloog en tv-kok Robèrt Verweij, waarnemend voorzitter van het Productschap Zuivel Kees Wantenaar en culinair journalist bij De Telegraaf Felix Wilbrink.

Terwijl de vip-jury de Goudse Boerenkazen proefde, werden de winnaars van de andere categorieën bekendgemaakt. Bij elk product hoorde een omschrijving en een rapportcijfer: die vindt u op de volgende pagina's. Daarna gaven de vip-juryleden hun oordeel over de Goudse Boerenkazen. De mooiste omschrijvingen kwamen voorbij. Kaas nummer 1 was volgens Hans Steenbergen "jeugdig, maar al vol in de heupen". Tineke van der Haven vond deze kaas een echte Boerenkaas en volgens Felix Wilbrink had de kaas wel een stalsmaak, maar was de stal te schoon. Kaas 2 gaf Kees Wantenaar een boerengevoel, maar de makers hadden de stal juist wel wat schoner mogen maken. Bij kaas 3 vielen de mooie ogen op en volgens Hans Steenbergen had die een "ondeugend blokje". Kaas 4 gaf bij Robèrt Verweij een "puur lichamelijke reactie – dit wil ik – het water loopt

Winnaars Goudse Boerenkaas

Naam en plaats bereiders	Voorkeuring*	Vip-jury	Totaal
1. C. Boogaardt, Stolwijk	282	44	326
2. Mts. H.D. en G. Lekkerkerker, Montfoort	283	40,7	323,7
3. A.J. van der Meer, Hoogmade	276	42,3	318,3
4. Kaasboerderij De Witte Welle	277	41	318
5. Vof L.J.M. Onderwater	271	38	309

* Technische keuring en proeverij

Winnaars categorieprijzen

Kaassoort	Naam en plaats bereiders
Boerderijkaas	J. en A. van der Geest, Oud Ade
Boeren-Leidse kaas	Vof Heemskerk-Lamboog, Oud Ade
Boerenkruidenkaas	Mts. Cromwijk, Papekop
Oude Boerenkaas	Kaasboerderij De Hooiberg, Bladel
Kaas met een verhaal	De Brömmels, Winterswijk Woold

Winnaars Echte Boerderijzuivel

Zuivelsoort	Naam en plaats bereiders
Boerenyoghurt	Heida, Lelystad
Boerenkarnemelk	J.A.M. van der Burg, Berkel en Rodenrijs
Boerenboter	Kaasboerderij Schellach, Middelburg
Overig – Boerenkware	Zuivelboerderij De Kern, Drunen

me in de mond". Kees Wantenaar vond dat de geur van deze kaas veel verwachtingen opriep, maar dat de smaak er niet bovenuit sprong. De laatste kaas kreeg van Hans Steenbergen een 10. "Een kaas waarmee het eeuwig lente is, die alles heeft wat-ie moet hebben." Tineke van der Haven miste de oogjes in kaas 5, maar vond de nasmaak lekker. Felix Wilbrink proefde Italiaanse smaken: oregano, basilicum. "Fantastisch." De cijfers van de vipjury werden opgeteld bij de punten van de voorkeuring (technische keuring en proeverij). Vervolgens begon het

spannendste moment van de middag: het koppelen van namen aan de puntentotalen. De absolute winnaars waren Chris en Willy Boogaardt uit Stolwijk. Op het relatief kleinschalige melkveebedrijf, in omschakeling naar biologisch, is Chris Boogaardt verantwoordelijk voor de veehouderij. Willy maakt er met veel plezier een aantal dagen per week Boerenkaas, naast haar baan buitenshuis. (De nummers van de kazen in deze tekst corresponderen niet met de volgorde in de tabel Winnaars Goudse Boerenkaas.)

‘Kaas waarmee het eeuwig lente is’

326
punten

Naam en woonplaats
Familie Boogaardt, Stolwijk

Categorie
Boeren Goudse kaas

Jurycommentaar
De kaas laat zich omschrijven als een spannende, bijzonder mooie kaas waarvan de geur al heel veel vertelt en de smaak rijk, vol en romig is; goed in balans. Het mondgevoel is aangenaam en de structuur is perfect smedig.



Naam en woonplaats
De Brömmels, familie Kots, Winterswijk Woold

Categorie
Kaas met een verhaal

Jurycommentaar
Het verhaal achter de Honing Hooi Geitenkaas klopt: er is zeer goed nagedacht over de presentatie, de uitstraling van deze innovatieve kaas is superieur, de verpakking geniaal en de smaak is lekker apart (je proeft de honing en het hooi) en heel bijzonder.



9,3

Naam en woonplaats
Kaasboerderij Cromwijk, familie Cromwijk, Papekop

Categorie
Boerenkruidenkaas

Jurycommentaar
De Goudse Boerenkaas met komijn is een heerlijk hartelijke kaas met een romige smaak.



Naam en woonplaats
Kaasboerderij Schellach, familie Mesu-Kwekkeboom, Middelburg

Categorie
Boerenboter

Jurycommentaar
Een mooie volvette, boerse boter met veel diepgang, waaraan niets ontbreekt.



9,4

Naam en woonplaats
Kaasboerderij De Hooiberg, familie Meijer, Bladel

Categorie
Oude Goudse Boerenkaas

Jurycommentaar
Een Boerenkaas met een heerlijke smaak en veel geur, die, ondanks de leeftijd, nog aangenaam smeuijg is.



9,5

Naam en woonplaats
Kaasboerderij Van der Burg, familie Van der Burg, Berkel en Rodenrijs

Categorie
Boerenkarnemelk

Jurycommentaar
Een volle romige karnemelk, met mineralen en een prachtige, frizzure smaak, die zelfs iets naar yoghurt neigt. Een boerenkarnemelk waar je voor om wilt rijden.



9,8

Naam en woonplaats
Heida Boerenzuivel, familie Heida en Wim Meure-Buren, Lelystad

Categorie
Boerenyoghurt

Jurycommentaar
Een bijzonder lekkere yoghurt waar je vrolijk van wordt. Een yoghurt die gastronomisch is; echt heel goed. De jury rijdt er speciaal voor om, zo lekker is deze boerenyoghurt.



10

Naam en woonplaats
Familie Van der Geest, Oud Ade

Categorie
Boerderijkaas

Jurycommentaar
De zogenoemde Jumbokaas van 65 kilo is een prima kaas met een lekker zoet-zurige smaak, die iets aan walnoot doet denken; heerlijk!



9

Naam en woonplaats
Kaasboerderij Heemskerk-Lamboog, familie Heemskerk, Oud Ade

Categorie
Boeren-Leidse kaas

Jurycommentaar
Een hele vriendelijke kaas, licht pittig en bijzonder lekker. De jury ziet hem graag gecombineerd met een beetje mosterd.



9,4



9,5

Naam en woonplaats
Zuivelboerderij De Kern, familie Van Dal, Drunen

Categorie
Overige boerderijzuivel

Jurycommentaar
Een kwark met een mooi mondgevoel en een aangenaam mineralige smaak. Een smaak waarin je een lekker zuurtje proeft; heerlijk prikkelend in de mond en met veel reliëf.



8,5