

Kaas van koeien in jacket



Blaarkoppen worden om hun bijzondere tekening wel koeien in jacket genoemd. Theo Warmerdam uit Warmond heeft 45 van deze mooie dieren. De melk verwerkt hij tot niet te versmaden Boeren-Leidse kaas en roomboter.

HENK TEN HAVE

De boerenboter van Theo Warmerdam is zó lekker dat je iedere keer de neiging hebt om er een dikke laag van op je brood te smeren. Of om zomaar uit de botervloot te snoepen... De boter is zacht, romig, vol van smaak en kent steeds meer liefhebbers. “Tijdens de bereiding proef ik het ook altijd, en dan denk ik: ja, lekker”, zegt Warmerdam. Maar waardoor krijgt de boter die bijzondere smaak? Zelfs de maker weet dat niet precies. “Het heeft er vast mee te maken dat het rauwmelkse boter is: alle smaakstoffen zitten er nog in. Ook denk ik dat het koeienras, de Blaarkop, invloed heeft op de smaak van

mijn boter. En de koeien lopen zo veel mogelijk in de wei: weidegras is het belangrijkste voedsel voor de koeien en het zorgt onder meer voor zachte vetten in de boter.” Daarnaast heeft Warmerdam het boter maken blijkbaar in de vingers. Net als kaas maken trouwens: al tweemaal kreeg hij de wisselbeker van de Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers uitgereikt voor de Boeren-Leidse kaas van beste kwaliteit. Theo Warmerdam leerde het kaas en boter maken van zijn ouders. “In het begin ging er weleens wat fout, hoor”, zegt hij eerlijk. “Maar mijn ouders hielpen mij, en al doende ging het steeds

beter. Mijn vader, inmiddels 87 jaar, staat me nog dagelijks met raad en daad bij. Hygiëne is heel belangrijk voor het maken van producten van hoge kwaliteit. Dat begint al bij de melk; die moet zo schoon mogelijk zijn. De koeien worden gemolken door medewerker Willem Hoogerbrug. Zijn werk is minstens zo belangrijk als mijn inzet in de kaasmakerij.” Warmerdam kent nog een oud gezegde dat daarover gaat: ‘Al pocht de melker nog zo kras, de kaas wijst uit hoe ‘t melken was’.

Zowel de Boeren-Leidse kaas als de Leidse boter van Warmerdam zijn opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food. Met de Ark van de Smaak wil Slow Food traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden. Voor opname in de Ark van de Smaak gelden strenge criteria. Voor de Boeren-Leidse kaas en de Leidse boter betekent het onder meer dat de melk nog met de hand wordt ontroomd in plaats van met een machine, en dat er voor de bereiding van de kaas eigen karnemelk als zuursel wordt gebruikt. Die

karnemelk wordt verkregen bij de boterbereiding.

In 1997 kreeg de Boeren-Leidse kaas met sleutels – ‘sleutels’ verwijst naar het wapen van Leiden dat in de kaas is gedrukt – de Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB) van de Europese Unie. Dat betekent dat de kaas in een bepaalde streek volgens een vastgelegde werkwijze moet worden gemaakt. Dat gebeurt nog maar op zo’n tien boerderijen.

Zeldzaam ras

Theo Warmerdam maakt de kaas en boter van de melk van zijn Groninger Blaarkopkoeien. De Groninger Blaarkop werd al in de late middeleeuwen beschreven. In de Gouden Eeuw was het een geliefd schilderobject van kunstschilder Paulus Potter. Van oudsher komt het koeienras voor in de provincie Groningen, maar ook in de Rijnstreek tussen Utrecht en Leiden.

Groninger Blaarkoppen waren altijd al op de boerderij van de familie Warmerdam aanwezig. De overgrootvader van Theo Warmerdam hield ze in 1860 al op

zijn boerenbedrijf in Voorhout. Door het hoge eiwitgehalte en het juiste soort eiwit is hun melk zeer geschikt om kaas van te maken. Ook is de koe sterk, sober, gebruikt ze haar voedsel efficiënt en is ze makkelijk in de omgang – al heeft elke koe natuurlijk haar eigen karakter. “De Blaarkop heeft eigenlijk maar één nadeel”, zegt Warmerdam, “en dat is dat ze wat minder melk geeft dan de ‘gewone’ melkkoe.” De Blaarkop is van oorsprong dan ook een dubbeldoelkoe: ze kan vrij veel melk produceren, maar geeft ook heel goed vlees. De Blaarkoppen van Warmerdam zijn gefokt met wat meer nadruk op de melkproductie. Hij heeft ze in zowel de zwarte als rode kleurslag. “De Blaarkop is een sieraad in het landschap.” De Blaarkop valt onder de zeldzame huisdierrassen. Er zijn nog maar 2.000 Blaarkopkoeien in Nederland; bij 10.000 of meer zou het ras niet meer bedreigd worden. De Stichting Zeldzame Huisdierrassen zet zich in voor het behoud van onder andere de Blaarkop. De boerderij van Theo Warmerdam is door deze





1

1 Op het etiket van de kaas staan onder meer de boerderij en de Blaarkop.

2 De boerenboter in pakjes van 500 gram.



2

stichting erkent als fokcentrum van dit koeienras. Dat betekent dat hij een wezenlijke bijdrage levert aan de instandhouding van de Blaarkop. Momenteel heeft hij er 45.

Oplegkaas

De Boeren-Leidse kaas van Warmerdam is een oplegkaas. Dat houdt in dat de kaas pas na zes tot tien maanden rijpen wordt verkocht. Dan is hij op zijn lekkerst. Hoe ouder de kaas, des

Nederland, l'Amuse in Santpoort en Amsterdam. Via deze winkel komen de kaas en boter ook terecht bij betere restaurants.

Liefde voor het vak

De boerderij van de familie Warmerdam ligt tegenwoordig ingesloten tussen campings. "Er kwam steeds meer recreatie. Het bouwen van een nieuwe stal was daardoor niet toegestaan", vertelt Theo Warmerdam. Maar de koeien had-

De komijn geeft extra pit aan de kaas

te meer pit hij heeft. Ook de komijn geeft pit aan de Boeren-Leidse kaas. Hij heeft een flink lager vetgehalte dan 'gewone' kaas, doordat hij van oudsher wordt gemaakt van afgeroomde melk. Warmerdam maakt ook 30+-kaas zonder komijn. Beide kazen worden onder de naam 'De Warmerdammer' verkocht. De kaas en boter zijn op allerlei plekken te koop. Iedere zaterdag staat Warmerdam met zijn eigen marktswagen op de markt in Warmond. Ook bij de Groene Hart Marktwagen kunt u terecht voor de bijzondere kaas en boter. Verder zijn de producten verkrijgbaar in supermarkten in de omgeving, maar ook bij Landmarkt in Amsterdam en in dé kaaswinkel van

den toch echt een nieuw onderkomen nodig. "Uiteindelijk mochten we drie jaar geleden van de gemeente 1,5 kilometer verderop een nieuwe stal bouwen." Dat biedt ook mogelijkheden om de boerderij in de toekomst over te doen aan de volgende generatie. Warmerdam en zijn vrouw hebben drie jonge kinderen die hun steentje bijdragen aan het werk op de boerderij. "Natuurlijk hoop ik dat ze op den duur door willen met het bedrijf. Het is hard werken, maar ik maak met veel plezier mooie producten. Ik probeer mijn liefde voor het vak over te brengen op mijn kinderen." 🐄

www.desophiahoeve.nl

