



De finale van Cum Laude, de landelijke verkiezing van de lekkerste boerderijzuivel, was dit jaar anders van opzet, maar minstens zo'n spektakel als voorgaande edities. In elf categorieën werden prijzen uitgereikt voor de lekkerste producten, de absolute top.

HENKTEN HAVE

Tachtig boerderijzuivelbereiders zonden in totaal 140 producten in voor Cum Laude 2013. Vele soorten kaas, maar bijvoorbeeld ook yoghurt, karnemelk, boter en hangop. De producten werden onderverdeeld in elf categorieën. In tegenstelling tot vorig jaar kon er ook weer een categorieprijs uitgereikt worden voor de lekkerste geitenkaas. Voor schapenkaas kon dat helaas niet, omdat voor die categorie maar één kaas was ingestuurd.

De deelname in de categorie Oude Goudse Boerenkaas is ten opzichte van 2012 behoorlijk gestegen van zeven naar negentien stuks. Het aantal inzendingen voor de andere categorieën is nagenoeg gelijk gebleven.

Cum Laude begon net als in vorige jaren met een technische keuring en een proeverij. Die vonden dit jaar plaats op 11 en 12 maart bij Boerderij De Boerinn in Kamerik.

De keurmeesters keurden alle producten, behalve de Kaas met een verhaal en boerderijzuivelproducten. Bijzonder was dat een Boerenkruidenkaas op de technische keuring 100 punten kreeg, de hoogst haalbare score. Het betrof een kaas met fenegriek van de familie Reinders van Boerderij Den Hoek in Wilp-Achterhoek. De kaas was gemaakt door kaasmaakster Suzan ten Hove.

Aan de proeverij deden alle producten mee. Eenmaal werd een 10 uitgedeeld en ook die was voor de familie Reinders, voor hun boerenkarnemelk.

Toegezongen

De finale werd gehouden op 14 maart in de Milandhof in Zegveld. Dit keer was er geen vip-jury die de vijf lekkerste Goudse Boerenkazen nog een keer proefde en punten toe-

Winnaars Cum Laude 2013

Categorie en naam en plaats bereiders	Technische keuring	Proeverij	Einduitslag
Goudse Boerenkaas			
1. Kaasboerderij De Hooiberg, Bladel	96	184,7	281
2. Maatschap van Blokland, Biddinghuizen	87	183,3	270
3. Gebr. J. en R. v.d. Plas, Sassenheim	91	175,7	267
4. Vof De Wit 'Houtdijk', Kamerik	95	172,3	267
5. Maatschap Verweij, IJsselstein	90	172,7	263
Kaas van de Boerderij			
Maatschap v.d. Geest-v.d. Burg, Oud Ade	96	8,7	270
Boeren-Leidse kaas			
Maatschap Heemskerk-v.d. Geest, Oud Ade	91	9,5	281
Geitenkaas			
De Mèkkerstee, Ouddorp	95	9,5	285
Oude Goudse Boerenkaas			
Maatschap Verweij, IJsselstein	92	9,8	288
Boerenkarnemelk			
Boerderij Den Hoek, Wilp-Achterhoek	–	10	–
Boerenyoghurt naturel			
Den Eelder, Well	–	9,5	–
Boerenboter			
Familie v.d. Burg, Berkel en Rodenrijs	–	9,5	–
Overige boerderijzuivel – Boerenhangop			
Kaasboerderij Schellach, Middelburg	–	9,5	–
Kruidenkaas			
Kaasboerderij De Gelder, Tijnje	92	9,5	282
Kaas met een verhaal			
Kaasboerderij De Vierhuizen, Zoeterwoude	–	9,8	–

kende, de winnaars waren dus al bekend bij de organisatie. De top vijf werd naar voren geroepen, maar de volgorde bleef tot het laatst geheim. Eerst werden de winnaars bekendgemaakt van de andere categorieën. Elk winnend product kreeg een mooie omschrijving mee van de jury (zie de volgende pagina's).

Toen was het de beurt aan de makers van de

lekkerste Goudse Boerenkaas. Alle vijf werden toegezongen door cabaretière Irene van der Aart: zij had voor ieder een liedje geschreven. Vervolgens werd de volgorde bekendgemaakt. De kaas van de familie Meijer van kaasboerderij De Hooiberg in Bladel bleek de allerlekkerste te zijn.



Cum Laude: de

absolute top

Naam en woonplaats

Kaasboerderij De Hooiberg, familie Meijer, Bladel

Categorie

Boeren Goudse kaas

Jurycommentaar

De kaas is mooi in balans, spannend en karaktervol, nootachtig en met een prettig zuurtje, lekker tintelend en met een cacaoachtig bittertje. De geur is prachtig en de Boerenkaas is heerlijk smedig. Deze kaas kijkt je aan met mooie ogen die je dwingen om te blijven eten.

281
punten

**Naam en woonplaats**

Familie Van der Geest, Oud Ade

Categorie

Kaas van de boerderij

Jurycommentaar

De jumbokaas is heerlijk romig van smaak en mooi van structuur. In de smaak zijn zuur en zout goed in balans en de smaak doet een beetje denken aan hooi, met een mooie, complexe nasmaak.

8,7

**Naam en woonplaats**

De Mèkkerstee,
Piet den Hertog, Ouddorp

Categorie

Geitenkaas van de boerderij

Jurycommentaar

De kaas heeft een heerlijke geur en is mooi smeug. De zoetige, nootachtige smaak is bijzonder verfijnd. Ook de eiwitkristallen zijn erg mooi. Een topkaas!

9,8



9,5

Naam en woonplaats

Boerderij De Morgenstond, familie Heemskerk,
Oud Ade

Categorie

Boeren-Leidse kaas

Jurycommentaar

Een 'eerlijke' Boerenkaas met een mooie structuur en een geur en smaak die in balans zijn. Gewoon erg lekker!

Naam en woonplaats

Kaasboerderij De Vierhuizen, familie
Van Leeuwen, Zoeterwoude

Categorie

Kaas met een verhaal

Jurycommentaar

Echt een prachtige kaas, super zuivel, lekker zoetig, met een frisse smaak en een goede geur, echt vakmanschap. En ook nog eens met een kloppend verhaal. Geen overdreven marketinggedoe met copywriters, gewoon een puur en eerlijk verhaal, echt uit het leven van de familie op de kaasboerderij.

9,8

**Naam en woonplaats**

Familie Verweij, IJsselstein

Categorie

Oude Goudse Boerenkaas

Jurycommentaar

Deze Goudse Boerenkaas heeft een heerlijke, mooie, fruitige, uitgesproken geur; zo hoort een oude kaas te ruiken. Dit is echt een topper; een kaas met mooie kristallen, heel mooi in balans, een volledig eigen karakter. We worden er stil van...

9,8



9,5

Naam en woonplaats

Boerderij De Morgenstond, familie Heemskerk,
Oud Ade

Categorie

Boeren-Leidse kaas

Jurycommentaar

Een 'eerlijke' Boerenkaas met een mooie structuur en een geur en smaak die in balans zijn. Gewoon erg lekker!

Naam en woonplaats

Boerderij Den Hoek, familie Reinders, Wilp-Achterhoek

Categorie

Boerenkarnemelk

Jurycommentaar

Een karnemelk met een mooie structuur en een aangenaam mondgevoel, ook door de subtiele aanwezigheid van boterkorrels. De dikte is precies goed. Een boerenkarnemelk met een mooie, volle, prettig zure smaak en een rijke afdrank.

10

**Naam en woonplaats**

Kaasboerderij De Gelder, familie Vogel-van Emst,
Tijnje

Categorie

Boerenkruidenkaas

Jurycommentaar

Deze Boerenkaas met kruidnagel en komijn is een heerlijk romige kaas met een voortreffelijke smaak. De kruidnagel is niet te overheersend en de nasmaak is subliem.

9,5

**Naam en woonplaats**

Den Elder, Well

Categorie

Boerenyoghurt

Jurycommentaar

Deze boerenyoghurt heeft een heerlijke, zachtzure smaak. De yoghurt is mooi homogeen van structuur en heerlijk romig. Echt een hele goede yoghurt.

9,5

**Naam en woonplaats**

Kaasboerderij Schellach,
familie Mesu-Kwekkeboom, Middelburg

Categorie

Overige boerderijzuivel

Jurycommentaar

Deze hangop is echt een topper. De structuur is bijzonder fijn en mooi zalvig. Wat een mooie zuivel!

9,5

**Naam en woonplaats**

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

Categorie

Boerenboter

Jurycommentaar

Deze boerenboter is stevig van structuur. Het bijzondere in de smaak zit hem in de tonen van hazelnoot en de boter heeft een prettig lange nasmaak.

9,5

