

# Kaas uit het achterhuis

Blij, maar vooral bescheiden. Zo was de reactie van vader Leen en dochter Maaïke de Wit op het winnen van de vierde prijs van de Cum Laude-verkiezing van dit jaar. “Het was een verrassing en het is mooi, maar de kaas die je morgen maakt kan weer anders zijn”, luidt het nuchter aan de keukentafel in het Utrechtse Kamerik.

WILMA WOLTERS

**L**een de Wit woont al sinds zijn vijfde op boerderij Houtdijk in Kamerik. Dochter Maaïke werkt sinds drie jaar volledig mee op het bedrijf en woont nu een paar maanden op de boerderij. Vader Leen is een boerderij verderop gaan wonen. Samen sturen ze het melkveebedrijf met honderd koeien en de kaasmakerij aan. “We kennen beide alle werkzaamheden.” De kaas die dit voorjaar meedeed aan de Cum Laude-verkiezing, was gemaakt door Leen. Maar een volgende keer zou het zomaar een kaas van de hand van Maaïke kunnen zijn.

## In het achterhuis

De kaas wordt gemaakt en opgeslagen in het achterhuis van de boerderij. “Vroeger stonden hier de koeien op de grup. Mijn ouders maakten in de zomermaanden ’s ochtends én ’s avonds kaas”, vertelt Leen. Later werd er een dagkaasinstallatie aangeschaft voor de ochtend- en avondmelk dus werd er maar een keer per dag kaas gemaakt. “Maar ook dat gebeurde alleen in de zomer, want in de wintermaanden kwamen de koeien hier weer op stal.” Zo’n veertien jaar geleden werd het achterhuis omgebouwd tot kaasmakerij en kaasopslag en sindsdien komt er geen koe meer in. Het ziet er allemaal prima uit. Maaïke’s moeder maakte destijds de kaas. Toen zij negen jaar geleden overleed, kwam het kaas maken op een laag pitje te staan. “Maar we zijn er nooit helemaal mee gestopt”, vertelt Maaïke. “Ik heb het nog van

mijn moeder geleerd, en de fijne kneepjes leer ik nu bij. Nu ik op de boerderij woon maak ik meestal de kaas. Gewoon omdat dat makkelijker is als je er dichtbij woont.” Goudse kaas van 16 kilogram maakt Maaïke dan. “Die is het meest gewild, dus de kaas-handelaar vraagt of we die willen maken. Sinds vorig jaar maken we voor een Landwinkel ook kaas met kruiden: fenegriek, brandnetel, komijn en Italiaanse kruiden mengen we door de wrongel.”

## Goed gelukt

Vader en dochter maken niet altijd evenveel kaas. “Kaas maken is nou eenmaal een tijdrovende klus”, lacht Maaïke. Vorig jaar is er gemiddeld wel zo’n vier tot vijf dagen in de week kaas gemaakt, waardoor er zo’n 1.300 kazen vanonder de persen kwamen. Dit jaar is dat nog niet gelukt. Leen: “De oude Hollandse stal van de nieuwe woonlocatie hebben mijn vriendin Bianca en ik omgebouwd tot groepsaccommodatie.” Die werkzaamheden gingen even voor het kaas maken.

Met een paar weken hoopt Maaïke toch wel weer kaas te gaan maken. Leen: “Nu lopen de koeien dag en nacht buiten en eten dus veel gras. Daarmee maak je toch de lekkerste kaas.” De ingestuurde Cum Laude-kaas, was ook een graskaas. Leen bekeek eerst een ‘broertje of zusje’ van die kaas en liet die proeven. “Het best kun je kinderen laten proeven of een kaas goed is. Die zijn eerlijk.”

De vierde prijs voor deze kaas op de Cum Laude-verkiezing was een verrassing voor Leen en Maaïke. Maaïke: “Zo’n prijs is mooi. Het is leuk om te weten dat je werk goed gelukt is. Maar het blijft natuurlijk wel een natuurproduct; een prijs geeft geen garantie. Vandaag kan de kaas weer heel anders zijn dan morgen.”

Het was niet de eerste keer dat een De Wit-kaas een prijs verdiende. In 2011 was het een tweede prijs en rond de jaren negentig een keer een derde en een vierde. “Die eerste keer blijft toch het meest spectaculair”, vindt Leen. “Gewoon omdat het de eerste keer is.”

## Meer mogelijkheden

Maaïke denkt dat er voor de afzet van hun kaas meer mogelijkheden zijn. “We zouden bijvoorbeeld meer kaas uit huis kunnen verkopen of afzetten aan andere Landwinkels.” Maar ze heeft meer ideeën voor de toekomst. “Binnen vijf tot tien jaar moet de oude koeienstal vervangen worden. Een andere oude schuur hier op het erf ga ik misschien ooit nog eens ombouwen tot paardenpension.” Maar hoe zal het gaan als vader Leen straks minder kan doen? “Dan komt mijn vriend hier in het bedrijf.” Het werk gaat in Kamerik gewoon door. En die lekkere boerenkaas zal dus voorlopig nog wel uit het achterhuis komen. ➔



- 1 Leen en Maaïke de Wit runnen samen het melkveebedrijf en de kaasmakerij in Kamerik.
- 2 Kaas, opgeslagen in het achterhuis van de oude boerderij.
- 3 De koeien van de familie De Wit lopen zo veel mogelijk in de wei.