



FOTO'S: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZUIVEL



Cum Laude, de verkiezing van de lekkerste Boerenkaas en andere kaas en zuivel van de boerderij, had dit jaar een extra feestelijk tintje vanwege het 100-jarig jubileum van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Ook was de deelname groter dan in voorgaande jaren.

HENKTEN HAVE

**C**um Laude 2014 vond plaats op Fort Wierickerschans op een prachtige plek tussen Bodegraven en Nieuwerbrug. Het fort is gebouwd in 1673 in opdracht van stadhouder Willem III en maakt deel uit van de Oude Hollandse Waterlinie. Het fort is nu een 'multifunctioneel centrum'. In het gebouw 'Rechter Arsenal' kwam op 3 april een groot aantal boerderijzuivelbereiders bijeen voor de ontknoping van de verkiezing van de lekkerste Boerenkaas en andere kaas en zuivel van de boerderij. Op 31 maart had de technische keuring van de kazen al plaatsgevonden door tien professionele keurmeesters. Zij beoordeelden de kazen op geur en smaak en op uiterlijke verzorging, doorsnede en consistentie. Op 1 april werd de tweede juryronde gehouden: een team van 25 smaakdeskundigen beoordeelde alle kaas en zuivel op geur en smaak.

In totaal werden 120 kazen technisch gekeurd, waarvan 68 Goudse Boerenkazen. Deze kazen werden ook door de smaakdeskundigen beoordeeld, net als de 23 Kazen met een Verhaal en 39 boerderijzuivelproducten.

### Zeventien winnaars

In totaal waren er veertien winnaars (zie overzicht op deze pagina). Zes winnaars kregen een trofee mee naar huis (zie ook de volgende pagina's). De eerste trofee ging naar Theo Warmerdam van De Sophiahoeve in Warmond. Hij was met zijn boerenboter de winnaar in de categorie 'Boerderijzuivel'. In de categorie 'Ander Kazen van de Boerderij' ging de trofee naar Gerhard Meijer van Kaasboerderij De Hooiberg in Bladel. Meijer won met een oude kaas. De familie Van Leeuwen van Kaasboerderij De Vierhuizen in Zoeterwoude kreeg een trofee voor haar Wilde Weidekaas (Goudse

### Winnaars Goudse Boerenkaas

Naam en plaats bereiders	Technische keuring	Proeverij	Totaal*
1. Hugo en Marije van der Poel, Rijpwetering	95	96	283,7
2. Jaap en Lineke de Bruin, Bodegraven	90	95	282,0
3. Familie Spruit, Oudewater	90	96	281,3

\*Totaal volgens rekenmethode, zie uitslagenlijst op [www.boerderijzuivel.nl](http://www.boerderijzuivel.nl)

### Winnaars categorieën

Andere Kaas van de Boerderij	Naam en plaats bereiders
Oude kaas	Kaasboerderij De Hooiberg, familie Meijer, Bladel
Kruidenkaas	Gebr. de Vos, Lopik
Kaas van de Boerderij	Klaver Kaas, Winkel
Schapenkaas	Kaasboerderij Wezenspyk, Den Burg, Texel
Geitenkaas	Klaver Kaas, Winkel
Boerderijzuivel	Naam en plaats bereiders
Boerenboter	De Sophiahoeve, Warmond
Boerenyoghurt	Mooi Mekkerland, Stolwijk
Boerenkarnemelk	Familie v.d. Burg, Berkel en Rodenrijs
Boerenkward	De Brömmels, Winterswijk
Overige boerderijzuivel – Boerenhangop	Zuivelboerderij De Kern, Drunen
Kaas met een Verhaal	Naam en plaats bereiders
Wilde Weidekaas	Kaasboerderij De Vierhuizen, Zoeterwoude

Voor de categorieën Boeren-Leidse kaas en Magere kaas was het aantal inzendingen te klein om een winnaar te kunnen benoemen. Voor alle uitslagen zie [www.boerderijzuivel.nl](http://www.boerderijzuivel.nl).

Boerenkaas), een 'Kaas met een Verhaal'. De volgende drie trofeeën gingen naar makers van Goudse Boerenkazen. Op plek drie in deze categorie eindigde de familie Spruit van De Spruihoeve in Oudewater. De tweede prijs was voor Jaap en Lineke de Bruin uit Bodegraven. En de Gouden Kaasplak ging naar Hugo en Marije van der Poel van Hoeve Waterrijk in Rijpwetering.

Voor alle uitslagen: [www.boerderijzuivel.nl](http://www.boerderijzuivel.nl).

### Wouter Sluis-penning voor Marga Mooren

Tijdens de finale van Cum Laude 2014 werd scheidend voorzitter Marga Mooren van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders verrast: ze kreeg de Wouter Sluis-penning uitgereikt. De Wouter Sluis-penning is een waardering voor mensen die voor de boerderij-zuivelsector meer doen 'dan op grond van hun functie of taak mag worden verwacht'.



# Cum Laude 2014:

# speciale editie



FOTO: S. VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZUIVEL

**Naam en woonplaats**

Hoeve Waterrijk, Hugo en Marije van der Poel, Rijpwetering

**Categorie**

Goudse Boerenkaas

**Jurycommentaar**

Een kaas met een aangename geur en een volle, krachtige smaak, elegant, iets fruitig, mooi in balans en een smaak waar je lang van geniet.



9,6

De cijfers op deze pagina's zijn de rapportcijfers van de smaakjury.

**Naam en woonplaats**

Jaap en Lineke de Bruin, Bodegraven

**Categorie**

Goudse Boerenkaas

**Jurycommentaar**

Een heerlijk smedige kaas, met fijne subtiele smaken, lichtvoetig, mooi in balans en heel compleet. Een kaas waarin je de passie van de bereiders proeft.



9,6

**Naam en woonplaats**

De Spruithoeve, familie Spruit, Oudewater

**Categorie**

Goudse Boerenkaas

**Jurycommentaar**

Een heerlijk romige en smedige kaas, stoer en in balans. De smaak met tonen van perzik en abrikoos blijft lekker lang hangen. Echt een Boerenkaas waar je voor omrijdt.

9,6



**Naam en woonplaats**

Kaasboerderij De Hooiberg, familie Meijer, Bladel

**Categorie**

Andere Kaas van de Boerderij

**Jurycommentaar**

Een bijna twee jaar oude zomerkaas met mooie kristallen en een goede zuur-zoutbalans. Hij heeft een iets notige en fruitige smaak en het mondgevoel is lekker vol en smedig. Een kaas die vraagt naar meer en gerust lekker mag komen binnenrollen.

9,9



**Naam en woonplaats**

Kaasboerderij De Vierhuizen, familie Van Leeuwen, Zoeterwoude

**Categorie**

Kaas met een Verhaal

**Jurycommentaar**

Een heerlijk zuivere en boterige Goudse Boerenkaas met een smaak die veel diepgang kent.

9,7



**Naam en woonplaats**

De Sophiahoeve, Theo Warmerdam, Warmond

**Categorie**

Boerderijzuivel

**Jurycommentaar**

Een bijzondere boter met een heerlijke geur, zacht grassig, smeugig en fijn van smaak.

9,5

