

Eilandkaas aan top

Hugo en Marije van der Poel van Hoeve Waterrijk in Rijpwetering wonnen op 3 april met hun Goudse Boerenkaas de landelijke verkiezing Cum Laude 2014. Maar niet alleen hun kaas is bijzonder, de plek waar ze wonen, boeren en kaas maken ook.

HENK TEN HAVE

De boerderij van Hugo en Marije van der Poel ligt namelijk op een van de eilanden in de Kagerplassen, een stelsel van veenplassen in het noorden van de provincie Zuid-Holland. De weinige bewoners van het 70 hectare grote eiland kunnen met een pontje van het waterschap over, van bezoekers wordt veelal verwacht dat ze zelf overroeien. Hoeve Waterrijk heeft eigen roeiboortjes aan steigers liggen. In 1932 begon de familie Van der Poel met hun melkveehouderij op het eiland. Er werd ook direct begonnen met kaas maken. "Het was efficiënter en makkelijker om kaas met een bootje naar de overkant te varen dan melk", vertelt Marije. "In de beginjaren was er geen pontje."

Hugo en Marije wonen samen met hun drie kinderen sinds 1996 op Hoeve Waterrijk. "Je moet er wel tegen kunnen om hier te wonen. Het heeft zijn beperkingen, helemaal als het pontje kapot is, al gebeurt dat niet zo vaak. Aan de andere kant is het heerlijk vrij wonen hier en hebben we geen last van inbrekers", lacht Marije. Hugo en Marije houden 140 melkkoeien en hebben 65 hectare van het eiland in gebruik; ongeveer de helft van het land huren ze van Staatsbosbeheer. Daarnaast hebben ze 100 stuks jongvee, 160 varkens en 20 schapen. Het jongvee wordt grootgebracht op een boerderij van de familie Van der Poel op het vasteland op hemelsbreed zo'n 400 meter afstand van het bedrijf op het eiland. De dieren worden verzorgd door de 80-jarige vader van Hugo. Bij de boerderij op het vasteland ligt nog eens 46 hectare land.

Oplegkaas

Hugo en Marije maken zes dagen per week

Boerenkaas. Dit gebeurt op de traditionele manier met houten vaten en linnen doeken. "Wij maken ook Boeren Goudse Oplegkaas en aan de bereiding daarvan worden speciale eisen gesteld", vertelt Marije. "Naast het gebruik van houten vaten moet de kaas gemaakt worden van rauwe melk van koeien die dag en nacht buiten lopen." De Boeren Goudse Oplegkaas van ruim 20 kilo ligt minimaal twee jaar te rijpen voordat hij wordt verkocht. De unieke kaas gaat de hele wereld over.

"Wij leggen 's zomers ongeveer 10 ton kaas apart om die twee jaar oud te laten worden en te verkopen als Boeren Goudse Oplegkaas. Daarvoor huren we samen met de familie Captein uit Zoeterwoude, die ook Boeren Goudse Oplegkaas maakt, een pakhuis van Kees Remijn. Samen vermarkten we de kaas." De 'gewone' Goudse Boerenkaas wordt verkocht aan vier handelaren.

Zuivere smaak

De kaas waarmee Hugo en Marije Cum Laude 2014 wonnen was een 11 maanden oude kaas. Marije: "We hebben bewust een wat oudere kaas gekozen, omdat onze kaas pas later goed op smaak komt." De kaas kreeg op de technische keuring en proeverij respectievelijk 95 en 96 punten. De proeverij-jury omschreef de kaas als: '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'.

Marije en Hugo werden na de overwinning overladen met telefoontjes, mailtjes en bos-bloemen. "We hebben geen winkel aan huis. Mensen die belden voor onze kaas,

stuurde ik door naar een kaasspecialzaak in Roelofarendsveen waar ze onze kaas verkopen."

De handel in de kaas is na het succes op Cum Laude niet veranderd. "We konden de kaas al goed kwijt. We hebben goede afspraken met de handelaren. De vraag is wel toegenomen, maar we kunnen niet meer maken. We maken al zes dagen per week kaas", aldus Marije.

Waarom denkt Marije zelf eigenlijk dat hun kaas als lekkerste werd gekozen? "We laten onze koeien altijd op een grote hoek grazen en het grasland van Staatsbosbeheer is kruidenrijk. De koeien kunnen dus het lekkerste gras en de beste kruiden selecteren. Dat proef je terug in de kaas. Daarnaast wordt de authenticiteit en zuivere smaak gewaardeerd. Ook was hij nog supersmedig voor een 11 maanden oude kaas."

Trots waren Hugo en Marije ook op het gegeven dat hun winnende kaas een blinde kaas was, dus zonder oogjes. Marije: "Dat betekent dat Hugo superschoon heeft gemolken." 🐄



1



3



2

- 1 Hugo keert de kazen.
- 2 Marije en Hugo met op de achtergrond de koeien.
- 3 Roeiboortjes liggen klaar om naar de boerderij te varen.