



‘Toch wel een beetje trots’

Eigenlijk kan hij zich het moment zelf niet meer zo goed herinneren. Maar een paar dagen na de uitreiking van de Cum Laude-prijs voor de lekkerste Goudse Boerenkaas voelt het toch erg goed voor Adrie van Eijk en zijn vriendin Henriëtte Saarloos uit Vlist.

WILMA WOLTERS

Je beleeft het winnen van zo'n prijs in een roes. Ik kon daar op het podium niks uitbrengen en was gewoon versuft", blikt Boerenkaasmaker Adrie van Eijk terug. Maar ondertussen staat het grote bord met daarop Beste Boerenkaas Cum Laude voor het huis in de tuin, en kan Van Eijk zijn gevoel weer goed onder woorden brengen. "Het is een beloning waar je al jaren naar uitkijkt. Je voelt je wel gestreeld als de jury vertelt dat de kaas die jij hebt gemaakt echt een toppertje is. Ja, ik ben toch wel een beetje trots." Ook zijn vriendin Henriëtte Saarloos deelt dat gevoel. "Ik ben vooral trots op Adrie. Ik assisteer hem wel bij het maken van de kaas, maar uiteindelijk is hij de werkelijke kaasboer die vijf dagen in de week heerlijke kazen maakt." Dat doet Van Eijk al vijftien jaar. Toen nam hij samen met zijn broer de ouderlijke boerderij over. Zijn broer melkt en verzorgt de koeien die op een locatie 500 meter verderop staan. Adrie nam de taken van zijn moeder over en begon met kaas maken. Elk jaar maakt hij 40.000 kg kaas, waarvan ongeveer 8.000 kg in de winkel bij de kaasmakerij wordt verkocht. De laatste vijf jaar doet hij dat samen met Henriëtte.

Pittig belegen

De winnende kaas, een 10 maanden gerijpte Goudse Boerenkaas van 20 kilo, koos Van Eijk samen met kaashandelaar Cees Remijn heel secuur uit. "De laatste jaren valt op dat

het altijd een pittige belegen kaas is die op Cum Laude wint. Dus ik zei dat we een kaas moesten uitzoeken die in elk geval 8 maanden gerijpt was. Uiteindelijk werd het er een van 10 maanden. Toen ik die proefde dacht ik wel dat dit een kaas moest zijn die een goede kans maakte." De jury sprak dus over een topper. 'een kaas waar alles in zit: zoet, zuur, zout en bitter, en dat alles mooi in balans, tot in de perfectie'. Zelf omschrijft Van Eijk hem als "een heel lekkere pittige kaas".

Op gevoel

Wat is het geheim om zo'n goede kaas te maken? Van Eijk noemt in eerste instantie het geijkte rijtje op: zuiver werken, goed opletten wat er gebeurt en op tijd bijsturen. Maar Henriëtte denkt dat het échte geheim eigenlijk wat anders is. "Jij hebt een passie voor kaas maken en je maakt ze op je gevoel. Die passie en dat gevoel moet je erin houden om dit werk te kunnen doen." Adrie is het met haar eens. "Je kunt het aan al die goede kaasmakers zien: ze stralen uit dat ze kaas maken en dat ze trots zijn op wat ze doen. Ze staan voor 100 procent achter hun kazen." Natuurlijk geldt dat ook voor Van Eijk zelf. Hij vindt kaas maken "machtig mooi werk". "Je maakt iets en dat proef je dan 6 maanden later. Je maakt dat hele proces zelf af, je hebt het zelf in de hand. Je moet de kaas voelen om te weten of je iets moet bijsturen

of niet. Het snijden van de wrongel is het mooiste moment, en dan het gevoel van de wrongel als dat in het vat gaat: plakt ie of niet. Al gaat veel automatisch, ik moet een goed gevoel hebben bij mijn kaas." Daarnaast geniet Van Eijk ervan om over dit werk te vertellen. "Soms ben ik wel een soort ambassadeur van de agrarische sector en van Boerenkaasmakers. Ik heb vaak veel uit te leggen aan klanten die hier komen", lacht hij.

Nostalgie

De kazen maakt Van Eijk in een houten vat. "Ik denk dat dat de smaak ten goede komt." Ook de opslag van de kazen gebeurt niet in een hypermodern klimaatgestuurde ruimte, maar beslaat een gedeelte van de deel van de oude boerderij. Dit betekent dat de opslag in de winter moet worden verwarmd en in de zomer wordt gekoeld. Om te zorgen dat de kazen niet te droog worden, zorgen Van Eijk en Saarloos ook dat de ruimte voldoende vochtig is. Het werkt niet altijd even gemakkelijk, maar op dit moment willen de kaasmakers het niet anders. "De winkel zit in dezelfde ruimte als de opslag, dus klanten kunnen altijd de kazen zien liggen. Mede door de houten balken geeft dit een nostalgisch beeld en dat past bij het maken van rauwmelkse kaas. Want de belangrijkste kenmerken van Boerenkaas zijn toch de smaak én de nostalgie." 🍷