

# Spierballenkaas uit Rijkswetering

Er overviel Erik Rotteveel en Rutger Daalmeijer een euforisch gevoel toen hun Goudse Boerenkaas de derde prijs won in de Cum Laude-verkiezing dit jaar. Het betekende voor hen een eind aan een toch wat ellendige periode.

WILMA WOLTERS

**E**rik is opgegroeid op een melkveebedrijf in Rijkswetering. Hij weet niet beter of zijn moeder maakte Goudse Boerenkaas. Vaak ook kruimelkaas; kaas die als wrongel verder wordt verkneed en verkruid zodat er meer lucht in komt, en daarna in de houten vaten geperst wordt. Rutger is van kinds af aan al met koeien bezig, ging altijd met de veehandelaar mee en werkte later als bedrijfsverzorger. Maar

over de bereiding van kaas wist hij niets. Totdat Erik hem vroeg de taken van zijn moeder over te nemen en hij 3 weken bij haar in de leer ging. Sinds 2005 maakt Rutger de Rotteveel Boerenkaas.

## Niet altijd leuk

Dat liep prima. Totdat het bedrijf uitgebreid werd naar 90 melkkoeien en er een nieuwe melkstal kwam. "We kregen het niet fijn

aan het lopen", vertelt Erik. "Een grotere melkstal betekent meer leidingen, die ook wel allemaal schoon moeten. Dat kregen we niet goed voor elkaar." En dat had zijn invloed op de kazen: die werden af en toe ronduit slecht. "Daar maakten we geen geheim van. Toen werd ons wel gezegd dat we maar kilokaasjes moesten gaan maken of gaan pasteuriseren. Maar dat wilde ik absoluut niet", zegt Erik. "Onze kaas heeft een specifieke smaak." ("Een heerlijke balans van aardse tonen, pikante draagvlakken, bittertjes en kruidjes, aldus de jury van Cum Laude 2015, red.). "De oplegkaas is ook snel op smaak, die versnijden we op 8 tot 9 maanden omdat 'ie dan op zijn best is. Dat wilde ik niet allemaal kwijt."

Uiteindelijk bleek een kleine aanpassing aan de melkinstallatie voldoende om de zaken weer op de rit te krijgen. Rutger: "We zagen zelf al een tijdje dat de kaas nu weer echt goed was. Ook klanten merkten dat; ze kwamen sneller weer terug en waren erg positief over de smaak." Het winnen van de derde prijs bij Cum Laude gaf dan ook een euforisch gevoel. "Vooral ook omdat we merkten dat het ons werd gegund", zegt Erik. "Het is voor ons fantastisch dat we dit nu krijgen. In zo'n ellendige tijd was het echt niet altijd leuk. Nu zijn we die tijd voorbij."

## Spierballen

Er komt per jaar zo'n 50 ton Rotteveel Boerenkaas onder de pers vandaan. Het maken van de kaas en de verzorging ervan behoren tot Rutgers taken. "We werken natuurlijk heel hygiënisch, maar het is ook belangrijk dat je de werkwijze gelijk houdt. Elke dag hetzelfde, zes dagen per week. Je moet eigenlijk bijna autistisch zijn om dit te doen. En toch moet je flexibel kunnen zijn als het eens anders loopt." Maar ook Erik is geregeld in de kaasmakerij te vinden. "We maken kazen van minimaal 21 kg. Dat vraagt wel wat spierballen. Dus we doen ze samen in het vat", zegt Erik. De kazen worden voornamelijk in houten vaten geperst. Dat deed moeder Rotteveel al en is bijna vast onderdeel van het proces. Bijna, want de houten vaten bleken soms te lichte kazen op te leveren. "En grote houten vaten

zijn bijna niet te vinden. Nu hebben we enkele plastic vaten te leen." Er zijn plannen om de kaasmakerij uit te breiden. Dan komt er in plaats van een pekelpad een pekelput. "Dan hoeven we de kazen niet meer te keren, dat scheelt veel zwaar werk."

De heren zijn beide ook regelmatig in de opslag annex winkel aanwezig, mede omdat ze de verkoop zelf doen. Rutger: "Daar geldt hetzelfde; je kunt eigenlijk niet iemand anders vragen dat te doen, omdat het werk te zwaar is." Per week komen zo'n vijftig klanten aan huis en ook enkele kaasspecialisten komen de kaas in Rijkswetering halen. De rest gaat naar de vaste kaashandelaar. Erik denkt na over de aanschaf van een kaasautomaat voor de verkoop. Hij heeft een werkende automaat bekeken en twijfelt. "Voordeel is dat je op elk moment van de dag kaas kunt aanbieden aan klanten. Nadeel vind ik dat je er geen verhaal bij kunt vertellen en ook geen reactie van de klanten krijgt."

## Rust in de melkstal

Het melken en de verzorging van de koeien komt op Eriks bordje. De koeien krijgen voornamelijk gras en zo min mogelijk bijproducten. Dat komt het maken van de kaas en de smaak ten goede, weet hij. Zodra het land en het weer het toelaten, zijn de koeien buiten; overdag of zowel overdag als 's nachts. Met de fokkerij probeert Erik koeien te krijgen die het aankunnen om op een grasrantsoen goed te produceren. "De nadruk op een hoge productie verzwakt", vertelt hij. "We kruisen enkele koeien in met Montbéliardes en dan Zweeds roodbont. Dat doen we nu twee jaar, dus we moeten nog kijken wat het ons oplevert." Erik zal dan ook letten op het karakter van de dieren. Montbéliardes staan erom bekend dat ze geen fijn karakter hebben. Maar ik wil absoluut geen gesedmieter in de melkput." Duidelijk. Want alleen als daar rust is, kunnen wij genieten van die heerlijke, Cum Laude bekroonde Boerenkaas. 2



1

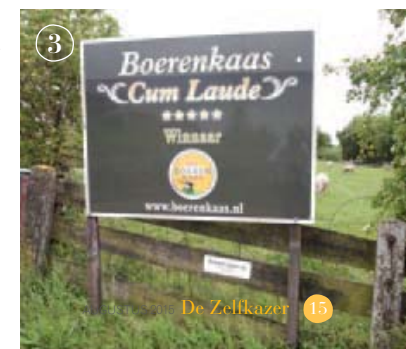


2

1 Cum Laude-kaas in de opslag.

2 Rutger Daalmeijer en Erik Rotteveel.

3 Hier wordt kampioenskaas gemaakt.



3

