

Specialist in 30+

Kenmerkend van Zoeterwoude is het relatief grote aantal kaas- en zuivelboerderijen: negen telt het dorp in totaal. Drie liggen er aan de Weipoortseweg, waaronder zuivelaboerderij De Leidse Kaas Koe van de familie Versteegen. "Wij zijn gespecialiseerd in 30+-kaas en -zuivel", vertelt Ina Versteegen.

HENK TEN HAVE

Bij de familie Versteegen ligt de nadruk van het begin af aan, toen Theo van school kwam en zijn vader extra inkomsten wilde genereren, op de Boeren-Leidse kaas met Sleutels. Ook Ina was niet onbekend met het kaas maken: haar ouders maakten eveneens Boeren-Leidse kaas, in Delfgauw. Vroeger werd er op De Leidse Kaas Koe in het weideseizoen bijna dagelijks kaas gemaakt. Nu maken Theo en Ina het jaar rond kaas, maar nog 'slechts' drie dagen per week. In totaal wordt jaarlijks circa 200.000 kg melk van de eigen tachtig roodbonte koeien verwerkt tot Boeren-Leidse kaas. De meeste kaas vindt via de groothandel zijn weg naar de consument. Maar de afzet van Boeren-Leidse kaas loopt momenteel stroef, vertelt Ina. De ambachtelijk bereide kaas met komijnzaad lijkt onvoldoende op te vallen tussen het grote aanbod van kaas waar consumenten vandaag de dag uit kunnen kiezen. De Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers probeert nieuwe afzetruimte te creëren voor de kaas. "De consument wil smeugige 30+-kaas. Daar zetten we met de Boeren-Leidse kaas nu op in. De handel is er positief over."

Kwark

In 2000 begon Ina ook met de bereiding van vloeibare boerderijzuivel, zoals yoghurt en karnemelk. De producten worden verkocht vanuit de eigen boerderijwinkel – op vrijdag en zaterdag – en twee winkels in de buurt. "Het is mooi om je eigen producten te kunnen verkopen. Maar ik maak en verkoop de producten ook voor de contacten, de gezelligheid."

In januari 2015 werd het assortiment van De Leidse Kaas Koe aangevuld met boerenkwark. "Ik maakte eerst volle kwark, halfvolle kwark en magere kwark. Er zijn wel verschillen in smaak, maar ook de magere kwark is vol en lekker dik. Dat komt door de goede basis van de kwark: de melk van onze eigen koeien", aldus Ina. Sommige klanten die aanvankelijk voor de volle kwark kozen, stapten over op de magere variant. "Want die vinden ze ook voedzaam; de kwark vult goed."

Omdat Ina extra room wilde creëren voor de bereiding van boerenboter, stopte ze met de volle en halfvolle kwark en ging ze alleen

nog door met de magere. "Er is veel vraag naar onze boerenboter. Mensen die bewuster gaan eten, kiezen voor boerenboter. Onze rauwmelkse boter is puur natuur, heeft een volle smaak en bevat weinig water."

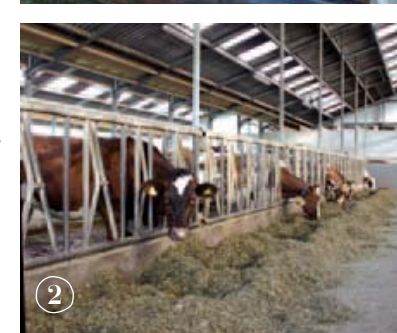
8 uur uitlekken

Iedere boerderijzuivelbereider heeft zijn of haar eigen werkwijzen. Zo ook Ina. Voor de bereiding van de kwark verwarmt ze de magere melk naar 20 tot 25 graden Celsius. Vervolgens doet ze er stremsel en zuursel bij en gaat het mengsel in een broedstoof/warme kast. Na anderhalve dag in de stoof laat ze het product 8 uur uitlekken in kwarkdoek. Dan wordt het gemixt met wat vocht, zodat het glad wordt en op de juiste dikte. Ina verkoopt de kwark in bakjes van 450 gram.

"Ik maak alleen naturel kwark. Die is zonder toevoegingen het langst houdbaar. En consumenten kunnen er alle kanten mee op." Ook de yoghurt en karnemelk van De Leidse Kaas Koe zijn er alleen in de naturelvariant. En de yoghurt is eveneens een mager product met 2 procent vet. "Als ik het vetpercentage verder verlaag, wordt de yoghurt te dun." Het hele assortiment van Theo en Ina, op de boerenboter na, bestaat dus uit magere producten. "We zijn gespecialiseerd in 30+-zuivel", zegt Ina. "Ook de acht soorten kruidenkaas die ik voor onze winkel maak, worden bereid uit magere melk. Daarmee onderscheiden we ons van de andere kaas- en zuivelboerderijen in de buurt."

Speculaas en appeltaart

Maar in de boerderijwinkel is veel meer te koop dan de eigen kaas en ander zuivelproducten. Bijvoorbeeld speculaas (Strekulaas) en de Groene Hart appeltaart (diepgevroren) van Femke en Sander Pont, patissiers in Reeuwijk. "Zij gebruiken onze boerenboter in hun producten", vertelt Ina. In 2011 werd de appeltaart gekozen tot lekkerste Groene Hart Streekproduct. Dit jaar kregen de patissiers in dezelfde verkiezing de tweede prijs voor hun Dutch Cheesecake met de boerenkwark van De Leidse Kaas Koe. Ina: "Dus ook bij het gebak dat we in onze winkel verkopen, kunnen we het verhaal van boerderijzuivel vertellen." 🍪



1

2

3

1 Ina Versteegen met haar zuivelproducten.

2 De koeien staan nu op stal, maar lopen in het weideseizoen zo veel mogelijk buiten.

3 De Boeren-Leidse kaas krijgt uiteindelijk een rode buitenkant.