

BOERENKAAS UIT HET GROENE HART

Promotie boerenkaas kan goed gecombineerd worden met promotie verblijfsrecreatie in de regio

Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten laat vet ons cholesterol niet stijgen, maar de consumptie van suiker. Vette kaas mag dus weer. Bovendien kiezen kritische consumenten tegenwoordig vaker voor (traditionele) streekproducten. Op dus naar het Groene Hart, met weiden vol koeien, een streek waar al eeuwenlang kaas gemaakt wordt. Hoogste tijd om daar iets mee te doen, vindt Slow Food.

door **Hannemaria van Veen**, convivium Het Groene Hart
fotografie **Maarten Schurink**

Al sinds de zeventiende eeuw zijn de weilanden rondom Gouda, het gebied dat zich uitstrekt van de Krimpenerwaard tot aan Amsterdam, de bakermat van de Nederlandse boerenkaas. Heel vroeger werd kaas als ruilmiddel gebruikt voor bijvoorbeeld varkensvoer of graan, later werd de kaas in groten getale verhandeld in de Grote Waag in Gouda. Tegenwoordig is de Goudse kaasmarkt alleen nog een toeristische attractie, terwijl zo'n zestig procent van de huidige kaashandel nog steeds plaatsvindt in de nabijheid van Gouda, namelijk Woerden en Bodegraven.

De productie en export van kaas is in de loop der jaren alleen maar toegenomen, terwijl tegelijkertijd het aantal zelfkazende boeren sterk is afgenomen. Onder andere door de concurrentie van fabriekskaas zijn veel boeren gestopt met kaasmaken. Zo verdwijnt, als we niet oppassen, een schat aan kennis en ambacht. Reden voor Slow Food zich in te zetten om het ambacht, de waardevolle traditie en de rijke smaak van onder andere de Boeren Goudse Oplegkaas en de Boeren Leidse kaas met sleutels te behouden.

'Al generaties lang wordt op deze boer-

derij Leidse kaas gemaakt,' vertelt Trees van Leeuwen die als vijfde generatie kaasmaker op de boerderij Keizershof in Zoeterwoude op traditionele wijze kaas maakt. 'In tegenstelling tot Goudse kaas wordt bij Leidse kaas de melk eerst afgeroomd, de room wordt vervolgens aangezuurd met karnemelk en dat wordt de volgende ochtend gekarnd. Het afromen, de boter en het kaasmaken doe ik volledig met de hand, volgens oude traditie.'

De producenten van de 'Boeren Leidse kaas met sleutels', zoals het voluit heet, zijn met elkaar verenigd, maar volgens de boerin gebeurt er marketingtechnisch niet veel. Oude Leidse kaas is moeilijk te krijgen in de winkels. 'Ik ga regelmatig zelf naar Amsterdam en sta op markten. Dan merk ik, dat mensen het verhaal achter de kaas willen horen. Laatst stond ik op een markt in Limburg, waar men helemaal verrukt was over mijn kaas. Oude Leidse kaas is daar niet te krijgen.' Volgens Van Leeuwen blijft er wel vraag naar Leidse kaas met sleutels, ook bij de jongere generatie. 'Misschien moeten we als Boeren Leidse kaasmakers wat meer actie ondernemen, bijvoorbeeld door te kijken of we de kaas bij Slow Food kunnen opnemen als Presidium,' besluit de jonge boerin.



Even een klein lesje tussendoor over titels en beschermde namen: zowel de Boeren Leidse boter als de Boeren Leidse kaas met sleutels hebben de Europese Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB). Dat wil zeggen dat deze producten moeten worden geproduceerd, verwerkt en bereid in een bepaald gebied, volgens een erkende en gecontroleerde werkwijze. Algemene Goudse kaas heeft geen bob, maar de Noord-Hollandse Gouda en de Noord-Hollandse Edam weer wel. Zolang kazen volgens traditionele wijze en met rauwe melk op de boerderij geproduceerd worden, dragen ze het woord 'Boeren' voor hun kaas. In de Ark van de Smaak, ten slotte, zijn de hierboven genoemde Leidse producten opgenomen, maar ook de Boeren Goudse Oplegkaas.

De Boeren Goudse Oplegkaas of BGO, het eerste Presidium van Nederland, is een kleine vijftien jaar geleden van start gegaan om het uitsterven van deze unieke

oude kaassoort te voorkomen. Magdalène Captein, BGO-producent van het eerste uur, vertelt vol passie over haar werk als kaasmaker: 'Boeren Goudse Oplegkaas wordt geproduceerd met rauwe melk van koeien die in de zomer dag en nacht buiten lopen en grazen op weilanden rondom Gouda.'

De kaas, in wielvorm van meer dan twintig kilo, wordt in traditionele houten vaten en met linnen doeken gemaakt. 'In houten vaten blijft de kaas langer warm en dat komt de rijping ten goede,' aldus de boerin. Als de kaas geperst wordt krijgt deze zijn kaasmerk, ook wel caseïnermerk, mee. Elke kaas krijgt zijn eigen kaasmerk met een uniek nummer. Dit maakt elke individuele kaas traceerbaar.

Na een pekelbad krijgt de kaas zijn eerste beschermende plastic coating. 'Volgens de regels van Slow Food mag de coating niet het schimmeldodende middel natamycine bevatten,' vervolgt Captein. >

Goudse kaas in het buitenland

Ho zit het met de Goudse kaas in een buitenlandse supermarkt? Er wordt rond de 600 miljoen kilo kaas jaarlijks geëxporteerd, maar toch is de kans groot dat de kaas die in bijvoorbeeld een Duitse supermarkt ligt geen echte Goudse is. De meeste Edammer en Gouda kaas wordt namelijk niet in Nederland gemaakt, maar in bijvoorbeeld Polen, Duitsland, Nieuw-Zeeland of de Verenigde Staten. Want de term Gouda mag overal op aarde gebruikt worden. Gelukkig heeft de Nederlandse zuivelindustrie de benaming 'Gouda Holland' geclaimd. Alleen kaas uit Nederland mag zich Gouda Holland, of Edam Holland of iets dergelijks noemen. Kaasproducenten buiten Nederland mogen hooguit de woorden 'Gouda' of 'Edam' op de kaas zetten.

Volgens de Nederlandse Zuivel Organisatie is er een groot verschil tussen de Goudse kaas die is geproduceerd in Nederland en een die in het buitenland is gemaakt. De receptuur ligt namelijk vast in de zogenaamde *codex alimentarius*. Bovendien: met de toevoeging 'Holland' achter Gouda weet de consument dat niet alleen Hollandse melk gebruikt is, maar ook dat de kaas op een natuurlijke manier op houten planken gerijpt is. De meeste buitenlandse Gouda rijpt in plastic, wat goedkoper is maar ook een andere smaak geeft.

'Nederland heeft zoveel mooie kazen, terwijl speciaalzaken en restaurants gewoonlijk voornamelijk de buitenlandse aanprijzen'



Trees van Leeuwen van van boerderij Keizershof in Zoeterwoude.



Magdalène Captein, vco-producent van het eerste uur, vertelt vol passie over haar werk als kaasmaker.



‘Na twee tot drie weken brengt mijn man Nico de kazen naar *affineur* Blok in Woerden. Daar rijpen ze twee tot vijf jaar (opleggen) in een goed geklimatiseerde ruimte waarna ze worden verhandeld.’

‘Omdat wij de kaas hier ook aan huis verkopen komt de kaas vanuit de affineur na een bepaalde tijd weer terug. Kaas van vier jaar oud is gewoon kicken,’ lacht de tengere vrouw. De kaasmaakster herinnert zich de moeizame start van de vco: ‘We wilden een meerprijs, want de productie en opslag kosten nu eenmaal meer tijd en energie. Maar dat lukte niet, en bovendien levert de kaas de eerste achttien maanden niets op. De productie en verkoop van de vco loopt nu redelijk goed. Samen met de familie Van der Poel uit Rijpwetering zijn we verantwoordelijk voor circa zeshonderd Boeren Goudse Oplegkazen per jaar.’

De Stichting Boeren Goudse Oplegkaas is opgericht om de continuïteit van de vco te waarborgen en voor het uitgeven van de vco kaasetiketten voor de verkoop van het merk. De producenten en de stichting vergaderen regelmatig. ‘Het is belangrijk om te weten hoe het de andere boerderij gegaan is. Soms kan er een bacterie in kaas komen en dan smaakt het heel

anders. Ook evalueren we de verkoop van de kaasspecialzaken,’ volgt de gedreven kaasmaakster.

Joke Eek, voorzitter van Slow Food Groene Hart, denkt dat er nog wel wat verbeterd kan worden in de promotie van de boerenkazen in de regio. ‘De Goudse Boerenkaas, en dan heb ik het ook over de Boeren Goudse Oplegkaas, heeft een behoorlijk afzetgebied. De boeren zijn ook verenigd om samen de kazen te vermarkten. De jaarlijkse landelijke Cum Laude wedstrijd, georganiseerd door de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ), zorgt ook wel voor bekendheid in de regio. Doordat er in het Groene Hart zoveel kaasmakers zijn, zijn er ook veel boeren die aan deze Cum Laude-wedstrijd meedoen. Dus de kans dat een Groene Hart boer een van de prijzen wint is groot.’

Dit jaar is de Cum Laude Prijs voor de beste Goudse Boerenkaas uitgereikt aan de gebroeders van der Plas uit Sassenheim. ‘Dit soort wedstrijden is heel positief voor de regio. De prijs wordt uitgereikt op een mooie plek, het is een ontmoetingsplek voor boeren, een ijkmoment voor hun producten. En de vakjury beoordeelt de producten heel vakkundig. Vroeger werd er één prijs uitgereikt voor de beste kaas, gelukkig worden er nu



De gebroeders Van der Plas uit Sassenheim wonnen de Cum laude Prijs voor beste Goudse Boerenkaas.



diverse soorten kazen en andere zuivelproducten meegenomen als karnemelk en boter.’

Op de vraag of lokale bestuurders iets voor de boerenkaasproducenten kunnen doen, antwoordt Eek: ‘Op gemeentelijk niveau wel: men draagt de boerenkaasmakers met hun ambacht een warm hart toe. Maar tegenwoordig wordt er niet meer gesubsidieerd. Binnen het Groene Hart kan de samenwerking tussen alle kaasmakers en verkopers op bepaalde onderdelen verbeterd worden. Kaas is Groene Hart en de promotie ervan kan goed gecombineerd worden met bijvoorbeeld de verblijfsrecreatie in de regio. De provincie Zuid-Holland is bezig duurzame landbouw te promoten. Ik vind dat de boerenkaas hier ook deel van uitmaakt.’

De kaasboeren in Zoeterwoude organiseren elke twee à drie jaar een boerenkaasfeest. Slow Food wil de volgende keer helpen met het organiseren en kijken of we het nog feestelijker kunnen maken, vervolgt Eek. Bijvoorbeeld met lange tafels waar de bezoekers rustig een broodje kaas of een kaasplankje kunnen eten en ondertussen het verhaal achter de kaas van de boer of boerin kunnen horen.

Affineurs als Arie Blok van Blokkaashandel bv uit Woerden of Kees Remijn

‘Kaas van vier jaar oud is gewoon kicken’

van Remijn kaashandel uit Kerkdriel zijn ook een belangrijke schakel voor de afzet. Een affineur houdt de kaas in een perfect geklimatiseerde ruimte in de gaten op uiterlijk, kleur en smaak. Hij houdt ze schoon, draait ze regelmatig en voorziet ze zo nodig van een nieuwe coating. Daarnaast zijn specialistische kaashandels heel belangrijk, waarbij de ‘maitre fromager’ restaurateurs scholing geeft, proeverijen organiseert en helpt met het samenstellen van de kaart en kaaskar. ‘Nederland heeft zoveel mooie kazen, terwijl speciaalzaken en restaurants voornamelijk de buitenlandse aanpakken,’ besluit Eek.

Met dank aan:

- Trees van Leeuwen van Keizershof Zoeterwoude
- Kaasboerderij Captein uit Zoeterwoude
- Arie Blok, Blokkaashandel BV Woerden
- Joke Eek, voorzitter Slow Food Het Groene Hart