

# Boerenkaas uit het diepe zuiden

Het is waarschijnlijk de zuidelijkst gelegen kaas- en zuivelboerderij van Nederland: Zuivelboerderij Mergelland van de familie Huijnen in Reijmerstok in Zuid-Limburg. Mensen uit de wijde omtrek weten de boerderij te vinden. Ook een aantal toprestaurants is er vaste klant.

HENK TEN HAVE



FOTO: TWANWIJERMANS

**D**e boerderij van de familie Huijnen, een Limburgse carréboerderij (U-vorm) met daarachter een ligboxenstal, is genoemd naar het gebied waar in hij ligt: het Mergelland. De naam Mergelland verwijst naar de mergel (kalksteen) die in Nederland alleen in Zuid-Limburg aan de oppervlakte komt. Het Mergelland is onderdeel van het Zuid-Limburgse Heuvelland. Maar de landerijen achter de boerderij zijn vrij vlak, vertelt Fons Huijnen, en op de lössgrond kan goed gras en snijmais worden geteeld voor de 110 koeien. Bij het bedrijf hoort ongeveer 68 hectare grond. Vanwege het percentage verplicht grasland voor derogatie (80 procent) wordt er een beetje mais bijgekocht. In het weideseizoen lopen de koeien buiten.

Fons runt de boerderij samen met zijn broer Han. Hun beider zonen, Marc en Danny, werken deels ook mee. Fons is verantwoordelijk voor het kaas maken, zoon Marc richt zich meer op de zuivel.

Fons kwam met het kaas maken in aanraking tijdens een stage op een kaasboerderij in Zuid-Holland. "In 1994 zijn we zelf begonnen met kaas maken, in plaats van het kopen van melkquotum."

## Daslook

Jaarlijks wordt circa 200.000 liter melk verwerkt tot Boerenkaas, naturel en zes soorten kruidenkaas, en zuivel, zoals yoghurt, vla, rijstetap, boter en kwark. "In de omgeving zijn geen andere kaas- en zuivelboerderijen, dus we kunnen geen producten uitwisselen. Daarom maken we veel verschillende soorten zuivel. We willen veel te bieden hebben." De daslookkaas is een typisch Limburgs product, zegt Fons. Daslook komt in grote aantallen voor in Zuid-Limburg, maar mag in Nederland niet in het wild worden geplukt. "We hebben een keer kaas gemaakt met versgeplukte daslook uit België, maar daarmee werd de kaas gevoeliger voor schimmel, doordat hij moeilijker was af te sluiten. Wij gebruiken daarom alleen nog gedroogde daslook."

Een andere streekkaas die vroeger ook in het Nederlandse Zuid-Limburg werd

gemaakt is Hervekaas, ook wel stinkkaas genoemd. Fons: "Een neef van mij maakt deze kaas in België. Wij verkopen 'm in onze winkel."

## Heel andere smaak

Alle kaas en zuivel worden verkocht in de eigen boerderijwinkel en in boerderijwinkels in de omgeving. "Op donderdag bezorg ik onze producten daar zelf."

Sommige klanten komen van behoorlijk ver naar de eigen boerderijwinkel; dat hebben ze ervoor over. Vooral in de zomermaanden wordt de boerderijwinkel ook door veel toeristen bezocht. Fons merkt dat steeds meer mensen kiezen voor volle zuivelproducten. Een ander afzetkanaal zijn restaurants, hotels en herbergen in de regio. Met name kaas, maar ook yoghurt en boter, gaat naar onder andere naar Château Neercanne (één Michelinster) in Maastricht. "De restaurants zijn zelf naar ons toe gekomen. Ze gebruiken onze producten graag omdat die uit de streek komen en vanwege de heel andere smaak."

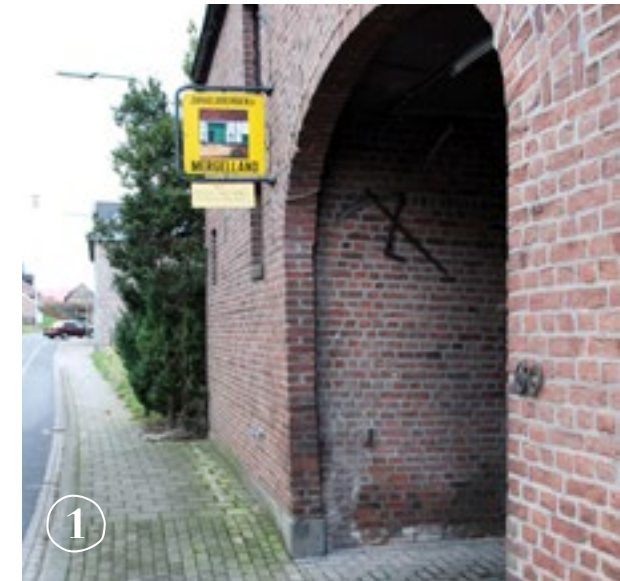
## Eerste prijs

Rauwmelkse Boeren Mergellandkaas, staat er op het etiket van de kaas van Fons Huijnen. "Voor het maken van rauwmelkse kaas is een goede kwaliteit melk nodig; we kunnen ons geen vervuiling van de melk permitteren. Wij leveren al meer dan veertig jaar eersteklas melk. We streven naar een laag celgetal. Verder houden we de koeien zo schoon mogelijk. Het scheren van de uiers draagt daar ook zeker aan bij."

Dat er schoon wordt gemolken op Zuivelboerderij Mergelland bleek maar weer eens op de kaaskeuring van Zuid-Nederland, eind vorig jaar. Fons won de eerste prijs in de categorie Oude Boerenkaas. Met de jonge kaas werd 'brons' behaald. Het winnen van de prijzen kwam op de eigen Facebookpagina te staan en in regionale kranten en omroep L1. "Al die aandacht zorgde voor extra vraag, vooral naar onze oude kaas. We kunnen tijdelijk geen oude kaas meer leveren..." 🐄

## Wei naar varkens

Een deel van de kaaswei van Zuivelboerderij Mergelland wordt afgenomen door Joshua van Wersch van De Varkenshoederij in Mechelen. Van Wersch houdt zo'n dertig varkens die rondscharrelen in weides, op akkers en in bossen. Consumenten kunnen via crowdfunding investeren in het bedrijf en ontvangen vervolgens vlees. Het vlees wordt ook gebruikt door toprestaurants.



1 De inrijpoort van de Limburgse boerderij.

2 Fons Huijnen met zijn Boerenkaas.



FOTO: TWANWIJERMANS