



Het melken met een melkrobot en voeren van mais hoeven de bereiding van kwaliteitskaas niet in de weg te staan. Corné en Janneke Pennings uit Warmond maken daarmee zelfs Boerenkaas die met een Cum Laude Award werd bekroond.

WILMA WOLTERS

**C**orné en Janneke Pennings wonnen in maart een Cum Laude Award met hun jong belegen Boerenkaas. Ze waren blij verrast. “Zeker omdat we helemaal niet van plan waren om een jong belegen kaas in te sturen”, vertelt Janneke lachend. “We wilden meedoen met een oude en een belegen kaas, maar de oude was nog niet oud genoeg, daar scheelde een maand aan. Toen werd het een jong belegen.” De echtgenoten kozen voor een ‘broertje’ van een kaas die in de eigen Landwinkel aangesneden was en bij de klanten goed viel.

### Taakverdeling

Corné maakt al 22 jaar kaas. Hij is de derde generatie boer en kaasmaker, na zijn opa die in 1930 de boerderij begon waarbij oma ‘uit de deur’ al kaas verkocht, en zijn moeder van wie hij in 1996 het kaas maken overnam. Drie dagen per week staat hij om 5.30 uur op om de dagverse melk van de 54 melkkoeien rechtstreeks uit de tank in de tobbe te laten stromen. Zo wordt een derde van de melk vercaasd. Corné maakt Goudse kaas van 16 kg, van jong tot overjarig, en twaalf soorten kruidenkazen van 4 à 5 kg. Zijn vader helpt met het in de vaten doen van de kazen.

Janneke runt de winkel die gevestigd is in een deel van de boerderij. Vijf dagen per week is de winkel ‘s ochtends open en op zaterdag ook in de middag. Janneke is ook degene die ‘er achteraan zit’ om elk jaar weer mee te doen met de Cum Laude. Het winnen van de prijs zien Corné en Janneke als goede publiciteit. “Mensen in de winkel vragen ernaar, er komen nu ook nieuwe klanten.” In Warmond zit de familie Pennings aan het doodlopende einde van een lange, smalle weg. Geen ideale plek voor een winkel, zou je zeggen. Janneke: “Inderdaad, mensen moeten weten dat we hier zitten, anders kom je hier niet zomaar. Toch hebben we ruim honderd klanten in de week die met een volle tas weer naar huis gaan.” De open dag die de familie hield toen de koeien dit jaar voor het eerst weer

de wei in konden, trok ongeveer duizend bezoekers.

### Vooroordelen

Corné zegt dat de Cum Laude Award voor hem ook voelt als een bevestiging dat ze de goede keuzes maken in de bedrijfsvoering. “Om de arbeidsdruk te verlagen, melken we sinds augustus 2016 met een robot. Hoewel wel wordt beweerd dat Boerenkaas en een melkrobot niet samengaan, gaat dit bij ons bijna probleemloos.” Corné koos bewust voor een robotmerk waarvan hij wist dat die de zuurtegraad van de melk voldoende laag kan houden. “Bovendien, om minder risico te lopen, ben ik overstapt op een ander zuursel: nisine.”

Corné zag op tegen de weidegang in combinatie met de melkrobot, maar hij vindt het nu heel goed te doen. De koeien lopen in de zomer zo veel mogelijk buiten, ook ‘s nachts. “Om 22.00 uur zetten we de deur open en meestal zijn de koeien dan ‘s ochtends weer in de stal. Om 15.00 uur haal ik de koeien op en voer ik ze ook.”

Het rantsoen van de koeien bestaat uit onbeperkt kuilgras en 10 kg mais. Corné daarover: “We voeren al jaren mais en ik heb niet het idee dat het ons tegenwerkt. Wel doen we citrus over de mais om broei te voorkomen en het komt de smaak van de kaas ten goede. Ook laat ik van het gras altijd balen maken om altijd een vers product te kunnen voeren.”

### Kagerplassen

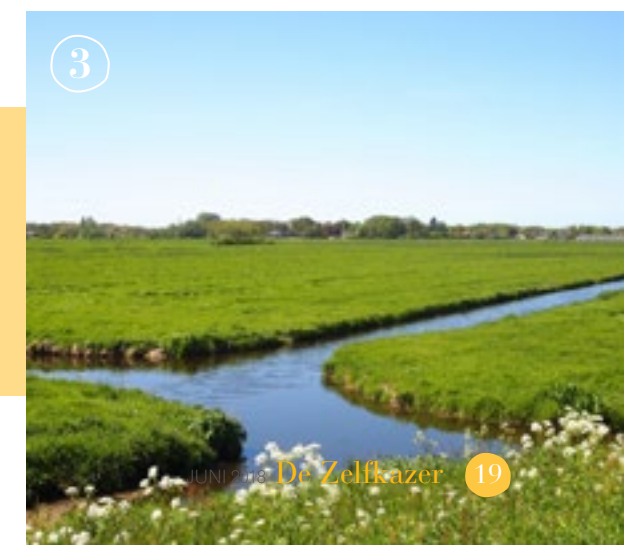
Bij de Cum Laude Awards 2018 wonnen drie kaasmakers die rondom de Kagerplassen wonen een prijs. Corné en Janneke genieten daar in stilte een beetje van. “Misschien is er dan toch iets hier in het water, de grond of de lucht dat voor goede kazen zorgt”, zegt Corné. Hij en Janneke zijn in ieder geval van plan nog een tijdje te blijven ondernemen op deze plek. “Een van onze drie kinderen lijkt ook geïnteresseerd in de boerderij. Wie weet zal ook de vierde generatie hier dus kaas maken.” 🐄



1 De boerderij van de familie Pennings.

2 Kazen in de pekel.

3 De koeien lopen zo veel mogelijk buiten.



# Hoge kwaliteit met melkrobot