



Kaaskeuringen 2009

Het kaasseizoen 2009 is begonnen. De eerste plannen voor de kaaskeuringen zijn gemaakt en de bereidingsdata vastgesteld.

TINEKE VAN DER HAVEN

Een belangrijke conclusie, die ieder jaar weer blijkt, is dat de kwaliteit van de gekeurde kazen zo goed is. Vrijwel alle kazen krijgen een puntenwaardering van rond 90 of meer, een enkele tweede soort kaas wordt als negatief gekwalificeerd, omdat smaak en geur niet voldoen aan de omschrijving van een Goudse Boerenkaas. Maar bij een indeling van een dergelijke kaas in een andere categorie zou de beoordeling zeer waarschijnlijk wel gunstig zijn. Dit verschijnsel en enkele andere kritiekpunten waren reden voor het bestuur van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders om de gang van zaken bij de keuringen eens door te lichten. Daarbij bleek dat niet overal de keuringen vlekkeloos verlopen. Een aantal onderdelen, zoals de verwerking van de keuringsresultaten, kan soms beter. Vaak is er geen uniformiteit ten aanzien van de toe te kennen prijzen. Ook de contacten met journalisten en andere vertegenwoordigers van de pers moeten beter gestroomlijnd worden. Tenslotte doet zich het verschijnsel voor van een toenemend aantal te keuren categorieën; hierin moet enige orde geschapen worden.

Gang van zaken bij de keuring

In het bestuur van de BBZ en vervolgens samen met de kaasdagcommissies is in de afgelopen maanden een werkwijze besproken die voor de kaasdagcommissies bij de keuringen als een richtlijn kan gelden.

Voornaamste vernieuwing is het leggen van een grotere nadruk op de belangrijkste eigenschappen van een kaas: geur en smaak. In het vervolg zullen deze twee onderdelen bij de keuringen samen maximaal 60 punten kunnen verwerven, terwijl de onderdelen 'uiterlijk' en 'doorsnede' dan nog maar maximaal 10 punten kunnen scoren.

Een samenvatting van het besproken 'protocol' staat ook in deze Zelfkazer.

Nieuwe keurmeesters

Uit de groep van leden en kaasbereiders is de vraag naar voren gekomen of ook bereiders als keurmeester kunnen deelnemen aan de keuring. Deze vraag is heel positief ontvangen. Het spreekt vanzelf dat bereider-keurmeesters niet keuren bij hun 'eigen' keuring. In het komende jaar zullen een drietal aspirant-keurmeesters in opleiding worden genomen en meelopen met een aantal keuringen.

Inzending kazen

Deelname aan de keuringen is mogelijk voor leden en niet-leden van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Natuurlijk is het aan te bevelen dat niet-leden zich vervolgens met enthousiasme aansluiten bij de bond. ➔



1 De kwaliteit van de gekeurde kazen is goed, blijkt elk jaar weer.

2 Drie aspirant-keurmeesters kunnen het komende jaar meelopen met een aantal keuringen.



Kaasdagcommissies, keuringsdata en bereidingsperioden in 2009

Naam kaasdag	Datum keuring	Contactpersoon	Woonplaats secr.	Telefoon	Ber.dat. belegen	Ber.dat. jong	Ber.dat. baby
DATA BEREIDINGSPERIODEN							
Woerden	di. 18 aug.	mw. R. Janmaat	Woerden	(0348) 413463		10/5-6/6 *	20/7-26/7
Vebo-streekmarkt	za. 5 sept.	mw. I. Versteegen	Zoeterwoude	(071) 5802771		1/5-31/5 *	3/8-9/8
Bodegraven	do. 10 sept.	dhr. C. Mak	Bodegraven	(0172) 611078	1/3-15/5	1/6-25/6 *	10/8-16/8
Fokveedag Hoornaar	vr. 2 okt.	dhr. A. van Dijk	Hoornaar	(0183) 582157	april-mei	6/7-1/8	31/8-6/9
Krimpenerwaard	di. 13 okt.	mw. N. Speksnijder	Lekkerkerk	(0180) 663262	15/4-31/5	20/7-8/8 *	14/9-20/9
Rondom Leiden	do. 15 okt.	mw. M. de Jong	Zoeterwoude	(071) 5803721	15/4-15/6	20/7-8/8 *	14/9-20/9
N.O.-Nederland	wo. 21 okt.	mw. J. Vogel-van Emst	Tijnje	(0513) 571236/632873	15/4-15/6	27/7-15/8	21/9-27/9
Hart van Holland	do. 5 nov.	mw. M. Vergeer	Snelrewaard	(0348) 561440	mei-juni	27/7-22/8 *	5/10-10/10
Alblasserwaard	di. 10 nov.	dhr. C. Hooikaas	Ottoland	(0184) 641406	mei-juni	17/8-29/8	12/10-17/10
Vijfheerenlanden							
Zuid-Nederland	wo. 11 nov.	dhr. Th. Fleuren	Helenaveen	(0493) 539472	mei-juni	10/8-29/8	12/10-17/10
Noord-Holland	do. 19 nov.	dhr. M. Crok	Noord Scharwoude	(0226) 313340	mei-juni	17/8-5/9	19/10-24/10
Boeren-Leidse kaas		p.a. dhr. R.C.T. van Schie	Warmond	(071) 5013496	**)	**)	

Bij de keuringen Vebo-streekmarkt, Rondom Leiden en Noordoost-Nederland is er ook een categorie oude/overjarige kaas. Deze kaas moet ten tijde van de keuring ten minste een jaar oud zijn.

*) Kazen lichter dan 15 kg in de tweede helft van de bereidingsperiode, kazen boven 15 kg in de eerste helft van de bereidingsperiode.

***) Leden van de Vereniging van Boeren Leidse kaasmakers ontvangen bericht van de (aangewezen) bereidingsdata.