



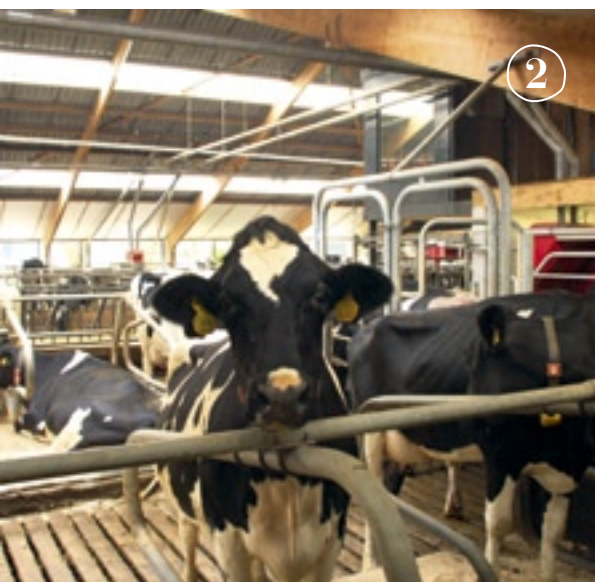
1

# Van gras naar kaas

- 1 De boerderijwinkel van Landgoed Kaamps.
- 2 Vanaf de belevingsboulevard kijk je zo de stal in. Je kunt de koeien aanraken.
- 3 De belevingsboulevard met rechts de koeienstal en links de kaasmakerij en -opslag

Wilt u zien hoe vandaag de dag kaas wordt gemaakt op een boerderij? Breng dan eens een bezoek aan Landgoed Kaamps. Daar ziet u het hele proces 'van gras naar kaas' in één draai.

HENK TEN HAVE



2

**L**andgoed Kaamps van Herbert en Yvonne Nijland ligt in het Twentse Deurningen en bestaat uit een melkveebedrijf met zo'n tweehonderd koeien, een kaasmakerij en een boerderijwinkel. Sinds kort kunt u er terecht voor een heuse belevingsboulevard, een plek waar de hele productieketen van kaas in 'één draai' is te zien.

De belevingsboulevard loopt tussen de koeienstal en de splinternieuwe kaasmakerij. Aan de ene kant van de boulevard ziet, hoort en ruikt u de koeien. De afscheiding tussen de belevingsboulevard en de koeienstal is open, u kunt de dieren zelfs aanraken. Ook ziet u hoe de koeien worden gemolken met een melkrobot, een technisch hoogstandje. Aan de andere kant kijkt u zo de kaasmakerij in waar met moderne techniek kaas wordt gemaakt. Op twee grote schermen krijgt u uitleg over de koeien en het maken van kaas en zuivel. Op de boulevard staan bankjes waarop u lekker kunt gaan zitten met uitzicht op de koeien of de kaasmakerij.

## Speciale kaas

De melkkoeien eten naast gras speciaal voer waar onder meer lijnzaad in zit. Door de speciale voeding komen er meer gezondere vetzuren in de melk en dus ook in de kaas ([www.caas.eu](http://www.caas.eu)).

In de kaasmakerij worden maar liefst dertig verschillende soorten kaas gemaakt. Een specialiteit van Landgoed Kaamps is kaas met een natuurlijke korst, ook wel gewassen

korst genoemd. Op deze kaas wordt geen plastic laagje aangebracht. Door de speciale manier van rijpen en de zuursels die worden gebruikt, krijgt de kaas een pikant zoete smaak als hij wat ouder is. Er is ook geitenkaas met een natuurlijke korst.

Naast kaas worden zuivelproducten gemaakt als yoghurt, vla, karnemelk en boter. Die worden alleen in de eigen boerderijwinkel verkocht.

In de ruime boerderijwinkel van Landgoed Kaamps liggen niet alleen de kaas en zuivel die op het bedrijf zijn gemaakt, ook kunt u er terecht voor onder meer streekproducten: van Twentse metworst tot kruidenwijn. Verder zijn er allerlei leuke cadeauartikelen verkrijgbaar.

## Excursies

Iedereen kan een kijkje nemen op Landgoed Kaamps. Groepen zijn het hele jaar – op afspraak – welkom voor een interessante excursie. De 'hooizolder' boven de winkel is sfeervol ingericht en geschikt voor de ontvangst van groepen van 15 tot 100 personen. Op een groot scherm kan een film over het bedrijf worden bekeken.

U kunt ook alleen even over de belevingsboulevard lopen en genieten van de koeien en het kaasmaken. Van mei tot oktober kunt u iedere dinsdag om 10.00 uur deelnemen aan een inlooprondeleiding. 🐄

Wilt u meer weten? Kijk dan op [www.kaamps.nl](http://www.kaamps.nl).



3