

# Boerenkaas is een avontuur

Kaas, kaas en nog eens kaas, dat is wat je ziet als je kaasspecialzaak De Kaasmakerij in Almere Haven binnenloopt. Eigenaar Ardaan de Groot en vaste medewerkster Monica zijn op een herfstachtige morgen nog bezig met het op orde brengen van de winkel als de eerste klanten binnendruppelen. Met veel aandacht worden ze geholpen. En welke kaas ze ook kopen, Ardaan en zijn medewerkers hebben bij alle een verhaal.

HENK TEN HAVE



Achterin de sfeervolle winkel, tussen de vele flessen wijn, staat een hoge tafel met barkrukken waar Ardaan even de tijd neemt om over zijn winkel te vertellen. De toonbank is gemaakt van een oude kaastobbe en de stellingen met planken waarop de boerenkazen liggen komen uit historische kaaspakhuisen. Het merendeel van de kazen komt van Nederlandse bodem. “Boerenkaas is het belangrijkste product in onze winkel”, vertelt Ardaan. Van de Nederlandse kaas die hij verkoopt is ruim de helft Boerenkaas. De Kaasmakerij heeft een royale plek voor het presenteren van de boerenkazen. Ze liggen strak naast elkaar op de planken, gescheiden van de buitenlandse en fabriekskazen. Trots vertelt Ardaan over ‘zijn’ kazen. Hij weet precies door welke boeren ze zijn gemaakt, hoe ze smaken en bij alle heeft hij een verhaal. Ardaan laat een Boeren-Goudse Oplegkaas zien: “Deze kaas bijvoorbeeld komt van een eiland in de Kagerplassen ten noorden van Leiden. Met een pontje is die naar het vasteland gebracht. En de Edammer komt van de familie Koopman in het Noord-Hollandse De Weere, de enige kaasboerderij die nog de originele Boeren-Edammer maakt.”

## Avontuur

Aan klanten die niet precies weten welke kaas ze willen, vraagt Ardaan of ze voor veilig gaan of voor avontuur. Fabriekskazen gaan door voor ‘veilig’ omdat die altijd dezelfde smaak hebben. Bij Boerenkaas is de smaak iedere keer anders. “Als ze voor avontuur gaan, dan gaan we ‘even naar de boerderij’ en laat ik ze Boerenkaas proeven. Er zit een wereld van verschil tussen de verschillende Boerenkazen. De soort grond – klei, zand of veen – waarop de koeien, schapen of geiten hebben gegraasd, heeft al invloed op de smaak. Daarnaast moet je een Boerenkaas op het juiste moment aansnijden. Je moet weten welke kaas op welk moment, bijvoorbeeld na drie maanden rijpen of juist driekwart jaar, een onderscheidende smaak heeft. Door een goede samenwerking met de boer en de kaashandelaar kunnen wij dat juiste moment bepalen.”

## Proeven

Deirdre, de dochter van Ardaan, staat inmiddels ook in de winkel. Ze heeft het enthousiasme voor kaas overgenomen van haar

vader, en als ze niet met haar studie bezig is, helpt ze mee in de winkel. Deirdre snijdt met een groot kaasmes een paar puntjes kaas om te laten proeven. “Puntjes, want blokjes zijn uit de tijd”, zegt Ardaan. We proeven eerst een puntje van een grote Terschellinger schapenkaas; een witte kaas met een volle, romige smaak. “Je próeft Terschelling”, aldus Ardaan. Daarna volgt een pittige beleg boerengeitenkaas, met de typische witte kristallen van kalkzouten en aminozuren, niet te verwarren met keukenzout. Het derde puntje is van een oude Stolwijkse van een boer uit Polsbroek, eveneens een kaas met pit. Maar het blijkt niet de meest pikante kaas te zijn die De Kaasmakerij in huis heeft. Ardaan pakt een bijzondere Boerenkaas van de plank. “Deze komt uit Portugal. De kaas is gemaakt van koe-, geiten-, en schapenmelk.” De kaas brandt in de mond, je moet ervan houden. “Lekker bij een glaasje port”, meent Ardaan.

## Klassiekers

Ardaan heeft al twintig jaar een kaasspecialzaak in Almere en de smaakvoorkeuren van zijn klanten zien veranderen: “De kruidenkazen zijn een beetje op hun retour. De vraag naar biologische kaas neemt toe en geiten- en schapenkaas zijn nog steeds in opmars.” Er liggen wel vijf boerengeitenkazen in de Almeerse winkel, ook met paddestoelen en kruiden; dat is veel voor een kaasspecialzaak. “En de klassiekers onder de boerenkazen doen het goed: boerengraskaas, boerenseptemberkaas, vol van smaak!”

## Beetje boer

De enthousiaste kaasspecialist uit Almere Haven speurt steeds naar nieuwe bijzondere kazen voor zijn winkel. Zo is hij in de Franse Alpen op zoek geweest naar Beaufort Chalet Alpage. “Deze kaas wordt op grote hoogte gemaakt van zomermelk. Het adres van een kaasmaker heb ik inmiddels bij een leverancier neergelegd.” Ook gaat hij naar het kaasevenement van Slow Food in de Italiaanse stad Bra, in de hoop daar meer bijzondere kazen aan te treffen. Maar er gaat niets boven het assortiment Nederlandse Boerenkaas, dat blijft het belangrijkste in de winkel van Ardaan de Groot. “Daardoor voel ik mezelf ook een beetje boer.”



- 1 Het grote assortiment Boerenkazen wordt op een aparte plek in de winkel gepresenteerd.
- 2 Deirdre, Monica en Ardaan in De Kaasmakerij.
- 3 Grote Terschellinger schapenkazen in de winkel van Ardaan de Groot.

