

Boeren Goudse in

Friese stijl

Jacob en Janne-Rins Nauta uit het Friese Warten maken boerenkaas in de vorm van een pompebléd. Ze willen zich met deze kaas, maar ook met hun andere zuivelproducten, onderscheiden van hun conculega's.

HENK TEN HAVE

“**W**e liepen al een tijdje rond met het idee om een kaas te maken in een andere vorm”, vertellen Jacob en Janne-Rins, “en toen we de tulpenkaasjes zagen van een kaasmaker in Zuid-Holland, dachten we: dat kan dus heel goed.” Vervolgens zijn de twee jonge ondernemers aan de slag gegaan met de pompeblédkaas. Ze willen een kaas maken die een duidelijke link heeft met Friesland. Pompebléd is de Friese benaming voor het hartvormige blad van de gele plomp en de witte waterlelie. Op de vlag van Friesland staan zeven van deze bladeren in de kleur rood. De kaas heeft ook deze kleur gekregen. “CSK heeft speciaal voor ons een coating gemaakt”, aldus Jacob. “Eerst komt er een standaardcoating op en daarna de rode. De kaas heeft dan precies de goede kleur.”

Geen versiersels

De nieuwe kaas in Friese stijl, met een gewicht van 1,3 à 1,4 kilo, is een naturel Boeren Goudse. “Later willen we ook Friese nagelkaas in deze vorm maken, vooral vanwege de relatie met Friesland”, zegt Janne-Rins. Het wordt geen kaas voor de ‘grote consumptie’, maar voor toeristen en bijvoorbeeld cadeau- en kerstpakketten. “Toeristen willen graag iets typisch Fries meenemen.” Er komt geen etiket op de nieuwe kaas. Dat voegt volgens de makers niets toe. “De rode kleur is al mooi genoeg, we willen er geen versiersels op.” Eenvoud en puurheid passen

bij producten die op de boerderij worden gemaakt, is de overtuiging van Jacob en Janne-Rins.

Landwinkel

Tussen het idee en de eerste pompeblédkaas, die zo'n drie weken geleden klaar was, zat een paar maanden. Op dit moment worden er houten vormen bijgemaakt, zodat Jacob en Janne-Rins over een tijdje meer pompeblédvormige kazen kunnen produceren. Ze gaan de kaas verkopen in de Landwinkel die ze vorig jaar oktober openden in de verbouwde grupstal van hun boerderij. Naast de winkel is een ontvangstruimte voor groepen van maximaal 35 personen. Die kunnen daar genieten van bijvoorbeeld een boerenlunchbuffet.

Uitdaging

“De uitdaging zit in het bedenken van nieuwe producten”, vinden Jacob en Janne-Rins. Zo hebben ze kaas met gedroogde vijgen gemaakt. “Die was wat aan de zure kant door de suiker uit de vijgen. Daar gaan we dus nog wat aan sleutelen”, vertelt Jacob. Voor de afzet van hun kaas en zuivel vragen ze potentiële afnemers om langs te komen op de boerderij. “Dat werkt veel beter dan zelf met een product langsgaan bij bijvoorbeeld restauranthouders”, weet Jacob. “Als mensen langskomen, proeven ze ook de sfeer die hoort bij het kaasmaken en de boerderij.”

De Wartenster



Jacob Nauta (27) heeft in maatschap met zijn vader een melkveebedrijf met 90 koeien in Warten, zo'n tien kilometer ten zuidoosten van Leeuwarden. De koeien produceren op jaarbasis 630.000 kilogram melk. Jacob en zijn vrouw Janne-Rins (27) maken sinds november 2007 boerenzuivelproducten, zoals kaas, yoghurt, vla, boter en kwark. Bijna 10 procent van de melk gaat momenteel in de kaas en zuivelproducten. Dit percentage moet groeien. De afzet loopt via de eigen Landwinkel, buurtsupers en restaurants.

