

Veehouders met zuivere blaarkoppen zijn schaars. En boeren die

Leidse kaas produceren, zijn er eveneens weinig. De familie

Warmerdam houdt zuivere blaarkoppen én produceert Leidse

kaas. Ze zweert bij deze ooit zo beproefde combinatie.

Het lijken wel dwaalgasten, de rode en zwarte ‘Groninger’ blaarkoppen bij de Kager Plassen in de provincie Zuid-Holland. Ze leveren Leidse boerenkaas en Leidse boter langs de boorden van de Oude Rijn. En om het nog ingewikkelder te maken: dat doen ze al bijna vijfhonderd jaar in het centrum van wat wel het Groene Hart van Nederland wordt genoemd. Vader Dirk Warmerdam is met zijn 81 jaar de nestor van een uniek boerenbedrijf, hoewel hij het met zijn nieuwe kunst-knie wel rustiger aan moet doen. ‘Desondanks draai ik mooi toch nog maar zo’n honderd kazen per dag om, wie moet het anders doen?’

Kaastafels in de stallen

Even later schept hij met veel gevoel de bovenste laag room van een groot rond vat, dat bestemd is voor de boter. Onderwijl melkt zijn zoon Theo de ruim veertig blaarkoppen langs de ringvaart van de Kager Plas. Het is een prachtig gezicht in de zomer, uniek in Nederland: buiten de

blaarkoppen in de wei en binnen de lange houten tafels waarop de tientallen Leidse kazen twee aan twee zijn opgelegd. Ze wegen zo’n tien kilo per stuk en worden vanwege dit gewicht niet zoals de kleinere kazen in lagen gestapeld. Theo Warmerdam: ‘Aan ruimte hebben we ’s zomers geen gebrek. Omdat de koeien dan in de weiden lopen, kunnen de kaastafels in de stallen staan. Maar het is voorstelbaar dat een boer die niet zulke grote stallen heeft, daarom niet aan de grote kazen begint. Je draait en draaft wat af met deze kazen.’ In de Gouden Eeuw werden de Leidse kazen wereldberoemd omdat ze met rode verf ingesmeerd werden, zodat ze op de VOC- en andere schepen lang als proviandvoorraad gebruikt konden worden. De kaas liet zich door het lagere melkvetgehalte beter bewaren dan volvette kaas, vooral bij hoge temperaturen (in de tropen). Was al het andere eten op, dan had je altijd nog de Leidse kazen. Maar met de komst van betere bewaarmethoden, koelkasten en plastic verpakkingsmateriaal



Dirk Warmerdam draait dagelijks alle kazen om

verdween de Leidse kaas naar de uithoeken van kaasmaakland. Een andere reden voor het verdwijnen is de lange oplegtijd, van minstens zes maanden. ‘Tegenwoordig wordt deze oplegtijd niet meer gezien als bereidingstijd, de rijpingstijd, maar als opslagtijd, dus kapitaalverlies. Van de zotte, het gaat ons om de kwaliteit, niet om de kwantiteit’, zegt Dirk Warmerdam.

Specifiek aroma

De familie Warmerdam fokt al ruim tien generaties blaarkoppen en witkoppen.

Hengeveld in 1872: ‘Leiden bemint de Groninger witkoppen’

‘Blaarkoppen zijn echte Grunnegers’, zo staat er in het voorwoord van het ereboek De Groninger Blaarkop uit 2002. Een waarheid als een koe. Echter, Paulus Potter en Vincent van Gogh wisten het al: blaarkoppen (en vroeger ook witkoppen) komen ook vrij veel voor langs de Oude Rijn in Zuid-Holland. In 1872 schreef G. J. Hengeveld: ‘Op de Leidse veemarkt en in de omtrek van Leiden bemint men de Groninger witkoppen.’ H. M. Kroon stelt in Landbouwhuisdieren in Nederland uit 1913: ‘Dat de

melkrijkheid altijd wel goed geweest is, bewijst het feit dat in het noordelijk deel van Zuid-Holland langs de Oude Rijn, waar toch de kaasbereiding van zo’n grote betekenis is, lange tijd reeds Groninger vee is ingevoerd. De ervaring heeft geleerd dat het Groninger vee in Zuid-Holland heel goed gedijt en dat vooral ook de melkopbrengst hier groter wordt. Toch kan het in dit laatste opzicht het zwartbonte vee niet evenaren.’ In 1948 maakte fotograaf Cas Oorthuys voor het boek Rundvee evenveel foto’s van blaarkoppen in Groningen als in

Zuid-Holland. Koos van Zomeren schreef in 2000 in NRC Handelsblad: ‘Maar bij ons, Veldzicht in de polder Kleine Houtdijk bij Woerden, aan de boorden van de Oude Rijn, tot Leiden aan toe, zijn ze ook lang in trek geweest.’ Blaarkopfokker Ijnte Botke in het ereboek uit 2002: ‘Wanneer men een rechte lijn trekt oostwaarts van Lisse en eveneens oostwaarts van Wassenaar beide tot aan de Utrechtse grens, had men vrijwel het gebied bepaald waar het dier het talrijkst was.’

Theo Warmerdam: ‘Een blaarkop is een koe met blaren rondom de ogen, een witkop is een koe met een geheel witte kop zonder blaren.’ Vroeger kwamen beide typen ongeveer evenveel voor. Mede onder invloed van de oprichting van het stamboek werden eind negentiende eeuw in Nederland nog maar drie rassen erkend: zwartbont, roodbont en blaarkop. De witkoppen waren niet specifiek genoeg. De Groninger blaarkop, hoe Gronings ook (zie kader), kreeg ook gezicht in Zuid-Holland. Enkele tientallen nuchtere Hollanders bleven tegen alle fokvoorschriften in hun eigen weg gaan. De Westlandse

blaarkoppen leveren daarbij in tegenstelling tot de blaarkoppen in het Groningse in de Leidse kaas een streekeigen product, met een eigen ‘goût du terroir’, doordat deze kaas een specifiek aroma en een specifieke structuur heeft. Theo: ‘Helaas stoppen in Zuid-Holland steeds meer boeren met het fokken van blaarkoppen en schakelen ze over op holsteins. Ze gebruiken de blaarkopkoeien alleen nog voor gebruikskruisingen. Hier in de buurt ben ik met Van Rijn de enige nog die zijn blaarkoppen in het voorjaar met de boot naar het Kager Eiland brengt. Tien jaar geleden waren dat er nog enkele tientallen. Het verschil in productie

met de holstein is niet echt groot, ik kan er goed van leven, maar de druk om meer en meer te produceren is wel groot.’ In de strijd voor het behoud van de blaarkop staat Warmerdam niet alleen. Momenteel is de Blaarkopstichting bezig om te kijken hoe de blaarkop voor het Westland behouden kan blijven. Alleen al vanuit het oogpunt van ziekten (denk aan de mkz-crisis) is het belangrijk dat een ras over het land in diverse populaties verspreid is. Om het blaarkopras te redden wordt gedacht aan het concept van zogenaamde blaarkopmoederbedrijven. Kenmerk van deze bedrijven is dat zuivere blaarkop-

Omgeving geeft de kaas van de Westlandse blaarkoppen een streekeigen aroma

Productie Leidse kaas bij familie Warmerdam ondenkbaar zonder blaarkoppen

Blaarkoppen in het Groene Hart

Boeren-Leidsekaas geniet Europese bescherming

Leiden ontving zijn waagrechten in 1303 en werd een belangrijke markt voor kaas en boter. Tot tweehonderd jaar geleden werd er in Nederland meer Leidse dan Goudse kaas gemaakt. Door het lage vetgehalte en de droge afwerking was de Leidse kaas goed houdbaar en geschikt als proviand op zeeschepen en als exportproduct. De komijn diende aanvankelijk als smaakmaker voor deze droge kaas, maar gold later ook als merkteken om de imitatie van de populaire, volvette kaassoorten te bestrijden.

Met de hand mengt men de gekookte komijnzaden door de wrongel. Een kleine hoeveelheid witte wrongel (zonder komijn) wordt achtergehouden om bij het vullen van de vormen de boven- en onderkant te bedekken. Zodoende kunnen er later, tijdens het rijpen op de planken, geen schimmels in de korst dringen. Nadat de gevulde vaten een paar uur onder de pers hebben gestaan, worden de verse kazen uit de vormen gehaald en onder de zogeheten zakpers geplaatst. Deze zorgt voor de typische bollende zijanten (het kantermodel). Onder de zakpers wordt ook het beeldmerk in de korst gedrukt: twee gekruiste sleutels, het wapen van Leiden. Een aantal boerenfamilies, waaronder de fa-



Boeren-Leidsekaas: herkenbaar aan de roodbruine korst

milie Warmerdam, laat de melk nog op natuurlijke wijze opromen. Daarom is die kaas opgenomen in de Nederlandse 'Ark van de Smaak' van Slow Food. Samen met acht andere bedrijven, die de melk centrifugeren maar verder een vergelijkbare rauwmelkse kaas maken, produceren ze de zogeheten 'Boeren-Leidsekaas met sleutels', een Europees beschermd oorsprongsbenaming sinds 1997 (www.boerenleidsekaas-met-sleutels.nl).

De Leidse kaas is te herkennen aan één rechte en één ronde schouder (de Goudse kazen hebben twee ronde schouders). De Boeren-Leidsekaas is stevig en ietwat kruimelig van structuur. Dat komt omdat deze bijzondere kaas van oudsher is gemaakt van afgeroomde melk, met slechts

een vetgehalte van tussen de dertig en veertig procent. Daarom wordt Boeren-Leidse in het rijkskaasmerk aangeduid met 30+. Het 'halfvolle' karakter garandeert bovendien een langere houdbaarheid. De korst is met een plantaardige kleurstof (van zaadjes van de annatto-plant uit Peru) opvallend roodbruin gekleurd (en heeft dus geen moderne zogenaamde kaascoating van plastic).

De Warmerdams zijn wars van alle noviteiten, zoals graskaas of wildeweidekaas, en willen alleen maar eeuwenoude topkwaliteit blijven leveren. Theo Warmerdam verkoopt zijn traditionele Leidse kaas en Leidse boter 's zaterdags op de markt in Warmond even ten noorden van Leiden.

pen de natte veenweiden begrazen, maar dat er tegelijkertijd moederdieren zijn om in te kruisen met holsteins. Daarbij zorgen ze er wel voor dat de blaarkoppen genoeg zuivere nakomelingen leveren

om het koppel in stand te houden. Warmerdam fokt echter uitsluitend met zuivere blaarkoppen. 'Wij blijven doorgaan met zuiver en alleen blaarkoppen. Waarom? Tja, we doen dit al eeuwen en we

varen er wel bij, waarom zouden we dit dan veranderen?'

René Zanderink, medewerker Stichting Zeldzame Huisdierrassen



Zuivere blaarkoppen blijven de dienst uitmaken in de stal van Warmerdam