

Kaas en Koeloeren bij Pasop



Bij Kaas & Beleefboerderij Pasop in het Gelderse Laren kun je veel meer doen dan alleen kaas kopen. Je kunt er ook even uitrusten in het 'uitbloashuusken', een workshop kaas maken volgen en Koeloeren: tijdens een picknick in de wei koeien observeren...

HENK TEN HAVE

Al meer dan dertig jaar maakt de familie Slagman Boerenkaas en andere zuivel op hun boerderij Pasop in Laren in de Achterhoek. Maar de boerderij is al veel ouder. Op een gevelsteen staat 1866, het jaar waarin de boerderij is gebouwd. Hij hoorde lange tijd bij Landgoed Ampsen waar van begin 17de eeuw tot 1928 de familie Van Nagell van Ampsen de scepter zwaaide. Toen baron Aussueer Jacob van Nagell van Ampsen in 1928 overleed, werden grote delen van het landgoed door zijn familie van de hand gedaan.

De overgrootvader van Henk Slagman kocht in 1929 boerderij Pasop waar hij al een aantal jaren woonde en werkte. De naam Pasop is afgeleid van de oppassers die volgens de overlevering vóór 1866 in een huisje op de plek van de boerderij woonden. Deze mensen gaven het vee van de boeren in het gebied eten en drinken en zorgden ervoor dat de dieren niet wegliepen.

Karnemelk

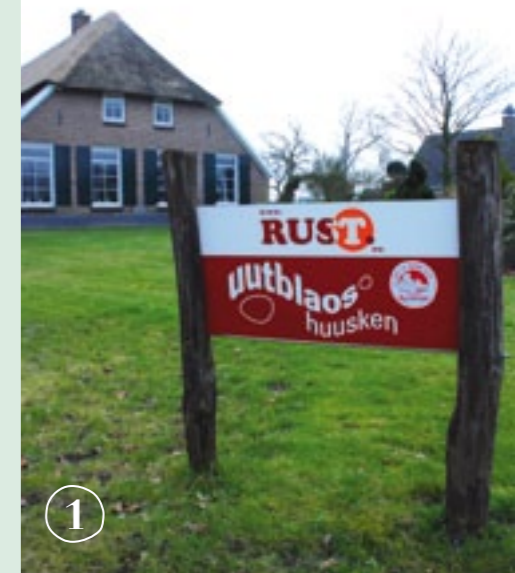
Inmiddels wordt Kaas & Beleefboerderij Pasop gerund door Henk en Gerdien

Slagman, hun zoon Dirk en zijn vriendin Annemarie. Dirk en Annemarie werken deels buitenshuis. In 1980 begonnen Henk en Gerdien met de kaasmakerij. De ouders van Henk woonden en werkten toen ook nog op de boerderij en om extra inkomen te genereren werd besloten de melk zelf te verwerken. In een eigen winkeltje werd de boerderijzuivel verkocht. "Vooral onze karnemelk deed het in de beginjaren goed", vertelt Henk. "Die was veel minder zuur dan de karnemelk uit de supermarkt. Er was toen nog lang niet zoveel keuze in het zuivelschap." Nog steeds komen de vaste klanten vooral voor de lekkere smaak van de zuivel naar Pasop. "Onze vaste klanten leven bourgondisch; ze genieten van wat wij maken, herkennen de smaak. Elke kaasboer maakt producten met een eigen smaak", vertelt Gerdien. Maar er komen ook nieuwe smaken bij. Zo heeft de familie Slagman de Pasopper ontwikkeld, een heerlijke zoetige maar wel stevige Boerenkaas. Ook verkopen ze hele oude kaas onder de naam

D' Exels'n Hendrik. "Die is deksels lekker", aldus Gerdien. "Verslavend", vult Henk aan. Naast kaas maakt de familie Slagman karnemelk, boter en yoghurt. De kwark, magere kaas en geitenkaas in hun winkel komen van boeren uit de regio, net als de jam, worst, pasta en allerlei andere streekproducten. De meeste van deze producenten zijn aangesloten bij de Vereniging Streekproducten Achterhoek.

Koeloeren

De afgelopen jaren is er veel veranderd op Kaas- en beleefboerderij Pasop. Zo is de boerderijwinkel vernieuwd en vergroot en kunnen fietsers en wandelaars tegenwoordig even bijkomen en wat drinken in het 'uitbloashuusken' van de boerderij. Ook zijn er nieuwe activiteiten bij gekomen voor de bezoekers. Een daarvan is het Koeloeren: met een goed gevulde picknickmand ga je de wei in om de koeien te observeren. Je ziet én hoort dan hoe de dieren hun lange, lenige tong om een pluk gras wikkelen en die lostrekken van de



1



2

1 In het uitbloashuusken kun je even bijkomen tijdens een fiets- of wandeltocht.

2 Dirk, Henk, Annemarie en Gerdien van Kaas- en beleefboerderij Pasop.

3 De gevelsteen is het bewijs dat de boerderij al bijna anderhalf eeuw oud is.



3





4

- 4 Koeloeien is een van de activiteiten van Pasop.
- 5 Ook kun je er een workshop kaas maken volgen.
- 6 De woonboerderij van de familie Slagman.



5



6

grond. Maar ook hoe ze rustig liggen te herkauwen en met elkaar omgaan. Een wat intensievere activiteit van Pasop is Keeze kuul'n: klootschieten met houten kaasjes. Er kan een traject van twee kilometer worden afgelegd. Dat loopt tussen de weilanden door, dus het is lekker bezig zijn in de natuur. Een workshop kaas maken behoort sinds vorig jaar tot de mogelijkheden. Gerdien: "Zelf kaas maken is totaal iets anders dan kijken hoe de boer dat doet. Zowel volwassenen als kinderen vinden het leuk om te doen en zijn benieuwd hoe het kaasje er uit zal komen te zien en zal smaken. Aan het eind van de workshop kunnen de mensen het kaas-



Wilt u meer weten over de activiteiten van Kaas en Beleefboerderij Pasop? Kijk dan op de website www.pasopkaas.nl.

familie Slagman samen met vijf andere bedrijven: Bakker Wijnand, Wijngaard de Broake, schrijnwerker (meubelmaker) René Bruns, akkerbouwbedrijf Woestenenk en Frieterie Aris. De samenwerking heet 'Eerlijk en Heerlijk uut Loarne' – Loarne is Achterhoeks voor Laren. Er is onder andere een fietsroute langs de zes bedrijven en rond kerst maken ze gezamenlijk mooie cadeau-pakketten. "En samen bedenken we nieuwe plannen voor de pr van onze

Trots op het zelfgemaakte kaasje

je meenemen naar huis. Ze krijgen ook een bewaaradvies mee, want het kaasje moet ongeveer drie weken rijpen. Kinderen zijn meestal heel trots op hun kaasje en willen het zo snel mogelijk aan opa en oma laten zien."

Streekproducten

Voor de promotie van hun zuivel en activiteiten op de boerderij, werkt de

streekproducten", aldus Henk Slagman. Henk en Gerdien hebben plezier in alle verschillende werkzaamheden op hun boerderij. Ze vinden het fijn dat hun zoon Dirk en zijn vriendin Annemarie inmiddels meewerken in het bedrijf en er straks mee door willen gaan. Zo blijft Kaas en Beleefboerderij Pasop ook in de toekomst een plek waar veel is te zien en te beleven. 🍷

