

# ‘We kunnen de vraag net voorblijven’



De boerderij Groot Kabel in het Friese Kollumerpomp is sinds 1917 eigendom van de familie Kuiken en ging over van vader op zoon. In 2004 begonnen Wieger Kuiken en Dineke van der Laan er met het melken van schapen en kaas maken. Met succes, want hun schapenkaas werd in april gekozen tot lekkerste bijzondere Boerenkaas van Nederland.

HENK TEN HAVE

**K**ollumerpomp ligt in het noordoosten van Friesland. Als je achter de boerderij van Wieger Kuiken en

Dineke van der Laan staat, zie je op enige afstand een dijk liggen. “Daarachter begint het Nationaal Park Lauwersmeer”, vertelt

Dineke. De Friese Waddeneilanden zijn ook niet ver weg. “Bij helder weer kunnen we ’s nachts het licht zien van de vuurtorens van Ameland en Schiermonnikoog.” Wieger is net terug van een studiereis naar Duitsland, België en Luxemburg. Hij ging mee om inspiratie op te doen, om te kijken wat ze daar voor kaas maken. “Ik heb tijdens de reis veel schapenkaas geproefd: jonge, gerijpte en feta van droog tot smeuïg. Er waren grote verschillen in smaak. Ik vond ze niet allemaal even lekker, maar foute kaas zat er niet tussen. Elke kaasmaker maakt zijn eigen kaas en overall zijn liefhebbers voor.”

## Schapenmelk is dikker

Wieger en Dineke maken sinds 2004 schapenkaas. Op 13 januari van dat jaar kwamen de eerste Friese melkschapen op hun bedrijf. Wieger volgde een kaasmaakcursus in Oenkerk en ze schaften de benodigde apparatuur aan. In april kon de eerste kaas worden gemaakt. Kaas maken van schapenmelk bleek anders te gaan dan van koemelk zoals Wieger op de cursus had geleerd. “Schapenmelk is dikker: afhankelijk van de gehalten heb ik soms nog geen 6 liter nodig voor 1 kilo kaas. De verschillen in gehalten vind ik wel een uitdaging. Het is een kwestie van spelen met de ingrediënten. Inmiddels heb ik een eigen recept, maar de smaak van de kaas hangt ook af van het voer en de grondsoort. En of hij van rauwe melk is gemaakt of niet. In het begin pasteuriseerden we de melk, pas later zijn we rauwmelkse kaas gaan maken. Daar zit na twee weken rijpen al echt smaak aan.” Wieger en Dineke boeren biologisch. “Het voelt goed om deze manier te boeren”, zegt Dineke. “De omschakeling ging perfect, al moest de grond er wel aan wennen en hebben we meer dan de helft van de circa 20 hectare grasland in de loop der jaren opnieuw

ingezaaid met een grasklavermengsel.” De schapen staan in de winter twee maanden droog en lammeren in het voorjaar af. De lammeren blijven na de geboorte drie tot vier weken bij de ooiën lopen. Dat scheelt tijd en de lammeren doen het beter.

## Zwarte dag

28 oktober 2007 was een zwarte dag voor Wieger en Dineke: de oude stelpboerderij werd verwoest door een felle brand. De 120 schapen bleven gelukkig ongedeerd; de stal van de dieren stond los van de boerderij. In mei 2009 werd de nieuwe woning betrokken. Die is gebouwd in de stijl van de oude boerderij. Achter het huis staat een nieuwe loods met een werktuigenberging en kaasmakerij. “Na de brand moest alles weer op gang komen”, vertelt Wieger. “Eind 2010 zaten we weer op het niveau van voor de brand.” Inmiddels zijn er twintig vaste afnemers van de Zeedijkster Schapenkaas, waaronder groothandelaren, markthandelaren en boerderijwinkels. Daarnaast zijn er de klanten aan huis. “We kunnen de vraag net voorblijven.”

## Nieuwsgierig

In april wonnen Wieger en Dineke met hun belegen schapenkaas de Boerenkaas Cum Laudetrefe voor de lekkerste bijzondere Boerenkaas. Wieger: “Voor mijn gevoel ben ik nog maar net aan het kaas maken en soms denk ik: doe ik het wel goed. Maar gezien de prijs doe ik niet voor een ander onder.” Wieger en Dineke hebben zelf weinig drukte gemaakt over het winnen van de prijs. Wel merken ze dat de belangstelling voor hun kaas is toegenomen. Zo is de omzet van de schapenkaas in de Super de Boer in het nabijgelegen Kollum verdubbeld. “Mensen uit de buurt die erover hebben gehoord of gelezen, zijn toch nieuwsgierig geworden naar onze kaas.”



- 1 De schapen lopen in het weide-seizoen dag en nacht buiten.
- 2 Wieger en Dineke maken ook feta en kaas met kruiden.
- 3 Het nieuwe huis met elementen van de oude stelpboerderij.

