

# Gouds kaasje met een pittig hart

Het Groene Hart heeft er een aanwinst bij: het kaasje met een hart van kruiden van Cor en Alie Cromwijk uit Papekop. "We hadden niet verwacht dat het zo'n succes zou worden."

HENK TEN HAVE

**H**et Groene Hart-kaasje is een echt familieproduct. Het begon allemaal op 13 april van dit jaar op Fort Wierickerschans tussen Bodegraven en Nieuwerbrug. Daar werd het boek 'Groene Hart – Van bodem tot bord' gepresenteerd met aansluitend een proeverij van streekproducten. Bakker Carl Siegert uit Harmelen was er met zijn Echt Broodje Aap, een biologisch broodje, bereid met kwark, in de vorm van een apenkop. Hij had een broodje aap – een (meestal) verzonden verhaal dat als waargebeurd wordt doorverteld – dus vrij letterlijk doorvertaald naar zijn broodje. Dat kunnen jullie ook, zeiden de vier kinderen van Cor en Alie Cromwijk 's avonds. Waarom maken jullie geen kaas met letterlijk een hart, gerelateerd aan het Groene Hart? "Het is dus eigenlijk een idee van onze kinderen", vertelt Cor.

De familie Cromwijk ging direct aan de slag. Alie: "Op 16 april was er het eerste proefproduct. Op de Graskaasdag in Woerden op 4 juni werd het Groene Hart-kaasje officieel gepresenteerd. We hebben een kaasje aan Gerda Verburg overhandigd. Ook hadden we een kraam waar we de hele dag kaasjes verkochten. Iedereen was heel enthousiast."

## Merkenbureau

Over de bereiding van de nieuwe kaas willen Cor en Alie niet veel kwijt – dat is het geheim van de smid. Wel vertellen ze dat er een speciaal hartvormpje voor gemaakt is, het enorm veel tijd kost om het kaasje te maken en ze hem hebben laten registreren bij een merkenbureau. Het kruidenmengsel in de

kaas bestaat uit brandnetel, bieslook, selderie, peterselie, knoflook en ui. "Deze kruiden zijn mooi donkergroen. Het hartje steekt daarvoor goed af tegen de gele kleur eromheen", aldus Alie. Het plastificeren moet voorzichtig gebeuren. "Anders versmeer je de kruiden en verdwijnt de hartvorm." Na drie tot vier weken rijpen is het kaasje van rond een kilo klaar om te eten. Soms wordt hij al eerder verkocht. Cor: "Mensen halen de kaasjes momenteel onder onze handen vandaan. Maar we willen niet dat ze te jong worden gegeten. Daarom schrijven we de bereidingsdatum van de kaas op het kaartje dat klanten erbij krijgen." Dat is niet zomaar een kaartje, hij is speciaal ontworpen door een van Cor en Alie's kinderen. Op het kaartje staan eveneens het zelfontworpen logo, dat ook op de banderol staat, en een snijtip: als je de kaas dwars doorsnijdt en de helften vervolgens verdeelt in puntjes, kun je hem mooi presenteren op een plankje en bevat elk stukje de pittige kruiden. Want de kruiden zitten niet alleen aan de buitenkant, ze lopen door de hele kaas heen. In de loop van de tijd verspreidt het aroma van de kruiden zich verder naar de buitenkant van de kaas.

## Impuls

Het kaas maken bij de familie Cromwijk heeft een impuls gekregen door de komst van het nieuwe kaasje. Cor: "We zijn gespecialiseerd in Goudse komijnkaas en die blijven we maken. Maar het is wel de bedoeling dat we de productie van het Groene Hart-kaasje gaan uitbreiden. Het gaat zó leuk." 🍷

## Kaasboerderij Cromwijk



Cor en Alie Cromwijk uit Papekop, vlakbij Oudewater, maken al 34 jaar Boerenkaas. Ze melken 50 koeien. Ongeveer de helft van de melk wordt verwerkt tot kaas. Cor en Alie maken vijf tot zes dagen per week kaas en zijn gespecialiseerd in Boeren Goudse komijnkaas. De meeste komijnkaas worden afgezet aan een handelaar. Een klein deel wordt verkocht in de winkel aan huis. Voor de huisverkoop worden ook andere soorten kaas gemaakt. Half april is het Groene Hart-kaasje erbij gekomen. Dat is ook te koop in kaasspecialzaken, markten en andere boerderijwinkels.

