

Blauwaderkaas uit de Alblasserwaard

In Molenaarsgraaf heeft de familie Van den Heuvel een melkveebedrijf met 200 koeien. Wim van der Voet verwerkt alle melk tot kaas: Goudse kaas en nu ook blauwaderkaas.

HENK TEN HAVE

Wim van der Voet maakt vijfenhalf jaar kaas op de boerderij van de familie Van den Heuvel. Hij krijgt er alle vrijheid, bijvoorbeeld om iets nieuws te proberen. Een jaar geleden begon hij met de ontwikkeling van een blauwaderkaas. “Blauwaderkaas vind ik zelf lekker en het is in Nederland echt iets apart”, vertelt Wim. “Het ontwikkelen van deze kaas was vooral een kwestie van uitproberen. De basis heb ik, en nu is het een uitdaging om een constant en qua smaak herkenbaar product te blijven maken.”

Van ongeveer 5 procent van de melk van de 200 koeien wordt inmiddels Graafdijker gemaakt. Als de melk wrongel is geworden, wordt de blauwschimmel toegevoegd. De blauwaderkaas wordt korter geperst dan Goudse en gaat dezelfde dag nog in de pekelen. Na twee dagen pekelen wordt hij geperforeerd: met roestvaststalen pennen wordt zuurstof bij de schimmel gebracht, waardoor die kan gaan groeien. De perforator is ontwikkeld door Van den Heuvel zelf en op maat gemaakt voor de Graafdijker. De kazen van 4 à 5 kilo en 7 kilo rijpen in een iets koudere en vochtigere omgeving dan de Goudse kaas. De blauwschimmel groeit aan zowel de binnen- als buitenkant van de kaas. “Tien weken is de ideale leeftijd om de Graafdijker te eten”, weet Wim. “Het is een milde blauwaderkaas – scherpe zijn er al zat – maar je proeft de blauwschimmel goed.” De kaas past goed op bijvoorbeeld een kaasplankje, bij gegrilde kipfilet, in een salade of een ovenschotel.

De blauwaderkaas en de Goudse kaas worden in dezelfde kaasmakerij gemaakt. Om besmet-

ting van de Goudse kaas met blauwschimmel te voorkomen, wordt er zeer hygiënisch gewerkt. De kans op besmetting is vooral tijdens het rijpen groot. Daarom worden de twee soorten kaas op verschillende locaties opgeslagen. Op de boerderij van Van den Heuvel – buiten het dorp, op een paar kilometer afstand van de kaasmakerij die in het dorp ligt – is een aparte opslag gemaakt voor de blauwaderkaas. Het voorkómen van besmetting vergt discipline, vertelt Wim. “Ik kom tussendoor niet in de opslag met blauwaderkaas, maar ga er pas aan het eind van de dag naartoe.”

In de aparte opslag wordt de blauwaderkaas ook geperforeerd en er is ruimte om de kaas in te pakken. Wim heeft het etiket zelf bedacht. De Alblasserwaard, de streek waar de kaas wordt gemaakt en waar Wim trots op is, komt er duidelijk op terug. De naam Graafdijker dankt de kaas aan de Graafdijk in Molenaarsgraaf waaraan de kaasmakerij is gelegen.

De Graafdijker werd op de Fokveedag in Hoornaar voor het eerst gepresenteerd. Op 4 en 5 oktober was de kaas te zien en te proeven op de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten in de stand van De Kaasfabriek. De verkoop loopt via De Kaasfabriek, maar Wim benadert zelf ook andere handelaren en (boerderij)winkels. Voor de blauwaderkaas wordt een prijs gerekend die ver boven de gemiddelde boerenkaasprijs ligt. Dit is volgens Wim nodig vanwege onder meer de zeer hoge ontwikkelingskosten van de kaas. “Maar de meeste consumenten zijn wel bereid om iets extra’s te betalen voor een origineel product.”

Wim van der Voet



Wim van der Voet is vijfenhalf jaar als kaasmaker in loondienst bij de familie Van den Heuvel in Molenaarsgraaf (ZH). Hij verwerkt alle melk van de tweehonderd koeien tot boerenkaas. De meeste melk wordt verwerkt tot Goudse kaas, van circa 5 procent maakt Wim de blauwaderkaas Graafdijker.

Op 1 oktober werd de Graafdijker voor het eerst gepresenteerd. De nieuwe kaas heeft een eigen website: www.graafdijker.nl. U kunt Wim ook volgen op Twitter: @GraafdijkerKaas.

