



80.000 kaasjes per jaar

De naam zegt het al: op de Kleine Kazenboerderij van de familie Van Leeuwen in Hoogmade worden vrijwel alleen kleine kazen gemaakt. Kerstmis is niet meer het hoogtepunt voor de Kleine Kazenboerderij; de meeste orders komen tegenwoordig binnen voor de paasdagen.

HENK TEN HAVE

Gijsbert en Margriet van Leeuwen stonden al eens eerder in De Zelfkazer: 20 jaar geleden. De aanleiding was verre van leuk: er was brand geweest in hun boerderij. Het woonhuis, de kaasmakerij en -opslag waren grotendeels verwoest. De ligboxenstal met de koeien en het jongvee bleef gespaard. Er kwam een noodwoning en ook een noodkaasmakerij op het erf. “Geen kaas maken betekende geen inkomen voor ons”, vertelt Margriet. “We zijn erg goed geholpen door firma C. van ’t Riet en vele anderen. Tien dagen na de brand konden we weer kaas maken.”

Op de plek van de oude boerderij werden een nieuw huis en kaasmakerij en -opslag gebouwd. Inmiddels hebben Gijsbert en Margriet een vof met hun zoon Roel. Ze zijn al jaren gespecialiseerd in kleine kaasjes. Per jaar maken ze er 80.000: 80 procent pondjes en 20 procent kilokaasjes.

Een jaar geleden werd de naam van het bedrijf veranderd van Kaasboerderij Van Leeuwen in Kleine Kazenboerderij. Ook kwam er een nieuwe website. Die levert meer bekendheid op. “Wie googelt op ‘kleine kazen’ vindt de link naar onze website bij de eerste zoekresultaten”, zegt Gijsbert.

Draineerbak

Alle melk van de 65 koeien van de familie Van Leeuwen wordt verwerkt tot Boerenkaas. “We maken zeven dagen per week kaas. We hebben geen melktank”, vertelt Margriet. Het maken van kleine kazen van hoge kwaliteit zorgt voor meer werk dan de bereiding van alleen grote kazen. Om het werk lichter te maken, schafte de familie Van Leeuwen vier jaar geleden een automatische draineerbak aan. Gijsbert: “Die zorgt niet voor minder werk, maar wel voor ánder werk: werk dat minder belastend is voor je rug. Gezondheid staat bij ons voorop. Daarnaast kunnen we door de automatisering het kaas maken makkelijker overdragen, bijvoorbeeld als we op vakantie willen.”

In de draineerbak wordt de wrongel voorgeperst. Daarna worden er automatisch stroken wrongel afgesneden, naar voren geschoven, omhooggelift en in blokjes gesneden. De blokjes worden vervolgens handmatig in de vaatjes gestopt. Daarbij kan de kaasmaker rechtop blijven staan. Nadat het eigen kaasmak is opgelegd, gaan de kaasjes tweemaal een kwartier onder de pers: eerst de ene kant en daarna de andere. Ze gaan niet langer dan 6 uur in het dieppekelbad. In de opslag worden de kaasjes eerst op doeken gelegd: die nemen vocht op. Daarna komen ze op kunstgrasmatjes te liggen. Er kan dan aan alle

kanten lucht bij de kaasjes komen, waardoor er minder kans is op schimmelvorming. Ze worden drie keer rondom gecoat. Nadien worden ze wekelijks nagekeken en wordt de coating zo nodig bijgewerkt.

Gijsbert: “We doen niks extra’s tegen het indrogen van de kaasjes. Paraffineren hebben we weleens geprobeerd, maar daar worden ze dof van.” Overigens zijn de pondjes binnen een maand bij de consument; van indroging is dan nog nauwelijks sprake. Het voordeel van de kruidenkaasjes is dat die op jonge leeftijd al veel smaak hebben. De kilo-kaasjes zijn langer te bewaren en die van 7 tot 8 maanden oud zijn zelfs zeer geliefd. Voor kaasspecialzaak Arxhoek in Amsterdam krijgen ze een zwarte coating en de naam ‘Hoogmade’s Glorie’. “De winkelier heeft dat bedacht. Zijn klanten zijn er lyrisch over en dat is goed voor hem én voor ons.”

Kleuren en smaken

Ook andere kaasjes krijgen een kleurtje: die met pesto groen en sambal rood. Ze hoeven niet helemaal mooi gekleurd te zijn, juist door de imperfectie krijgen de kaasjes volgens de afnemers iets ambachtelijks. De kaasjes zijn er in elf verschillende smaken. Pesto is een van de populairste smaken, naast brandnetel, fenegriek en Italiaanse melange. Ieder jaar verdwijnen er smaken en komen er nieuwe bij, zoals tzatziki en honingklaver. “Je moet mensen nieuwsgierig houden. En we luisteren goed naar de wensen van onze klanten. Hun ideeën, zoals een eigen sticker of kleur, kunnen vaak ook uitgevoerd worden”, zegt Margriet.

Pasen

De familie Van Leeuwen heeft vaste klanten, maar geen contracten met afnemers. Onder de afnemers zijn markthandelaren, (boerderij)winkeliers, een groothandelaar, maar ook een Nederlander die in Tsjechië woont en de kaas aan zo’n 45 winkels in Praag verkoopt. Hij laat de kaasjes vacumeren vanwege de lange reis. Gijsbert en Margriet hebben continu veel kaasjes op voorraad liggen. “Ook bij grote bestellingen moeten we kunnen leveren.” Goed plannen is dus belangrijk. Als er voldoende voorraad is, worden er ook kazen van 12 kg gemaakt. De periode voor Kerstmis is voor veel kaas- en zuivelboerderijen een drukke tijd. Ook voor de Kleine Kazenboerderij, maar de meeste kaasjes gaan niet meer in december de deur uit. “Voor de paasdagen krijgen we tegenwoordig de meeste orders. De kaasjes gaan dan vooral in speciale paaspakketten.”



1 Marga van de agrarische bedrijfsverzorging helpt vier ochtenden per week.

2 De automatische draineer-machine heeft het werk verlicht.

3 Margriet coat een van de pestokaasjes.

