



Lekkere kaas maakt vraag geduld

Gerhard Meijer van kaasboerderij De Hooiberg in Bladel kun je een succesvol kaasmaker noemen. Zijn kaas komt geregeld als beste uit de bus. Op 14 maart 2013 werd de Goudse Boerenkaas van Gerhard gekozen tot de lekkerste van Nederland. Een lekkere kaas maken vraagt volgens hem geduld.

Op de technische keuring van Cum Laude 2013 kreeg de kaas van De Hooiberg 96 punten en op de proeverij het cijfer 9,5. In 2008 en 2010 stond de familie Meijer bij Cum Laude ook al op het podium, omdat zij bij de beste vijf scoorden in de hoofdcategorie Goudse Boerenkaas. En vorig jaar nog, in 2012, won de familie Meijer Cum Laude in de categorie Oude Goudse Boerenkaas. Ook behaalden zij in 2010 de maximale score van 100 punten bij een regionale kaaskeuring in Zuid-Nederland. Een bedrijf dus dat tot de absolute top behoort met zijn Goudse Boerenkaas.

Zandgrond

“De kans dat je wint is niet zo heel groot”, zegt Gerhard Meijer een paar dagen nadat zijn Goudse Boerenkaas werd gekozen tot lekkerste van Nederland op Cum Laude 2013. “En er wordt weleens gezegd dat je op zandgrond geen lekkere kaas kunt maken, maar blijkbaar kan het toch.” Gerhard heeft samen met zijn broer Ruud een melkveebedrijf met zo’n negentig melkkoeien. Een derde van de melk wordt op de boerderij verwerkt tot Boerenkaas. Gerhards winnende kaas was een extra belegen Boerenkaas van bijna 9 maanden oud. Die werd speciaal geselecteerd. “Ik ga met een kaasboer rond in de kaasopslag en proef meerdere kazen. De lekkerste leg ik wat warmer weg. De kaas waarvan ik denk dat die het best uit

de verf zal komen, stuur ik in voor de keuring. Maar of die dan ook echt hoog scoort is natuurlijk nog maar afwachten.”

Geduld

Om een goede, lekkere kaas te kunnen maken, moet je geduld hebben, zegt Gerhard, die best een tipje van de sluier van zijn verrichtingen in de kaasmakerij wil oplichten. “Ik werk niet te gehaast. Ik spoel de wrongel maar één keer, maar roer langer en doe de wrongel niet te snel in het vat. En de kazen gaan pas de volgende dag in de pekel: dan weet je zeker dat ze goed verzuurd zijn.” De kaas rijpt op het eigen bedrijf in een opslag met automatische koeling bij een temperatuur van 13 tot 14 graden Celsius.

“Wat de koeien eten heeft ook veel invloed op de kaaskwaliteit en -smaak”, weet Gerhard. “In het weideseizoen krijgen de koeien overdag volle weidengang en ‘s nachts maïs met een beetje kuilgras. In het krachtvoerrantsoen zit onder andere lijnzaad en gedroogd gras. Van voeren van maïs wordt weleens gezegd dat dat niet optimaal is voor de kaassmaak, maar dat blijkt niet altijd te kloppen.”

Meer kaas maken

De familie Meijer verkoopt alle kaas in de eigen boerderijwinkel. Gerhard is nu wel van plan om meer kaas te gaan maken en

op te leggen voor de eigen klanten; hij verwacht dat dat hard nodig zal zijn. Als er kaas overblijft, is die eventueel op andere manieren af te zetten. Maar meer maken van de extra belegen kaas waarmee hij Cum Laude won, gaat natuurlijk niet op korte termijn. Gerhard: “Gelukkig ligt er redelijk wat extra belegen op voorraad. Als het storm loopt zullen de klanten het in de loop van de zomer wel opgeknabbeld hebben.” Daarna moeten liefhebbers een aantal maanden geduld hebben. “We zijn benieuwd hoe het loopt”, aldus Gerhard. ☺

FOTO: DIERK HENDRIKS FOTOGRAFIE