

# Een aangename traditie

Kaas maken is toch een van de lekkerste tradities in Nederland. De familie Heemskerk van boerderij De Morgenstond in Oud Ade kunnen we rekenen tot bewaarders van deze traditie. En lekker is hun Boeren-Leidse met sleutels zeker.

WILMA WOLTERS

**H**et weer is rustig en aangenaam; net 20 graden en een zuchtje wind. Ook prettig weer voor de koeien om buiten in de groene weide te grazen, zou je zeggen. Maar veel van de roodbonte dames van Boris en Ellen Heemskerk blijven toch in de stal. “Sinds we de nieuwe stal in gebruik hebben, nu al weer zo’n zeven jaar, zien we dat koeien vaker binnen blijven”, zegt Boris. De koeien mogen kiezen waar ze zijn. En dat is natuurlijk ook heel aangenaam...

## Niet aan huis

De 70 melkkoeien zorgen voor de melk voor de Boeren-Leidse kaas met sleutels (30+ kaas

met komijnzaad) die Boris en Ellen maken. “Dat streekproduct wordt op deze boerderij al sinds mensenheugenis gemaakt”, vertelt Ellen. “Boris is de vierde generatie.” Boris en Ellen wonen samen met hun drie dochters op boerderij De Morgenstond in Oud Ade (ZH). Er is geen huisverkoop (meer) bij de boerderij, en misschien is dat maar goed ook. De kaas is heerlijk en al verschillende malen beloond met allerhande prijzen (Cum Laude 2013, 100 punten Oude kaas 2011), maar De Morgenstond is niet even snel bereikbaar. Hij ligt aan een doodlopende weg die kronkelend en smal is en die je over ophaalbruggetjes voert waar je met ingehouden adem overheen rijdt. De kaas wordt verkocht aan

handelaren en aan een aantal collega-zelfzuiveraars. “Tot een jaar of tien geleden brachten we zelf de kaas nog wel naar zo’n 25 restaurants in de wijde omgeving, maar dat werd een beetje te veel van het goede”, aldus Ellen. Op dit moment zijn de kaasproductie en -afname redelijk op elkaar afgestemd. Naast de Boeren-Leidse kaas wordt er ook een variant zonder komijn gemaakt (35+ kaas). En boerenboter die grotendeels afgehaald wordt op de boerderij. “Tot zo’n tien jaar geleden hadden we huisverkoop, daarna hebben we de boter veel weggebracht naar restaurants in de wijde omgeving van Leiden, maar dat werd gekkenwerk”, aldus Ellen. Naast de kaasproductie kent De Morgenstond

nog meer takken. Het water waar de boerderij aan ligt mondt uit in de Kagerplassen: een mooi recreatiegebied. Ellen: “We verhuren ligplaatsen voor boten en hebben een kleine camping met vijf plekken die we het hele jaar door verhuren. Verder bieden we met name in de winter opslagruimte in onze schuur voor boten en voor spullen die mensen dan niet op hun staplek op de campings naast ons mogen laten staan.”

## Samen kaas maken

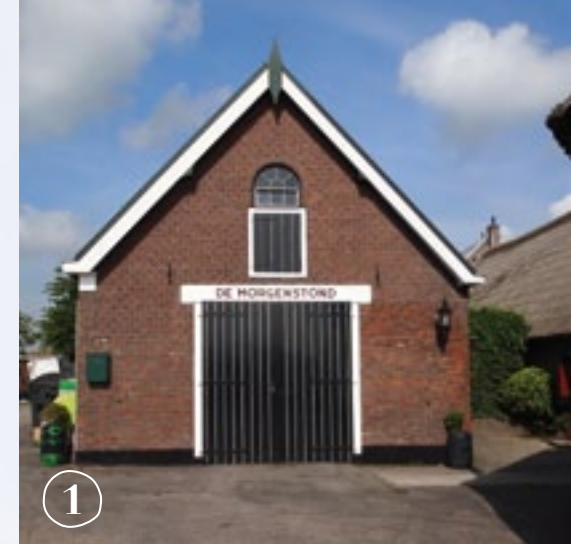
De familie Heemskerk maakt grotendeels maar één soort kaas: de Boeren-Leidse kaas met sleutels van 12 tot 13 kg. Die kaas heeft een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en Boris en Ellen zijn een van de twaalf producenten die deze kaas mogen maken. De kaas heeft hun voorkeur boven andere kazen. “Het is een mooi uniek product waarvan wij nog steeds, en juist nu, denken dat het de toekomst heeft. Het is minder vet, een streekproduct en herkenbaar. En de combinatie met de boterazet maakt het plaatje compleet.” De kaas maken doen ze samen, hoewel Boris meer over de technische zaken weet. “Ik heb altijd geroepen dat ik geen kaas ga maken, en zo houd ik me daar dan een beetje aan”, lacht Ellen. Eenmaal per twee dagen wordt alle melk verkaasd. Boris melkt dan om 4 uur, Ellen begint om die tijd in de kaasmakerij boter te karnen en spullen klaar te zetten. Na het melken gaat Boris kaas maken. De melk gaat in de centrifuge waardoor de room zich scheidt van de melk. De room wordt gekarnd tot boter. De karnemelk die hierbij ontstaat wordt gedeeltelijk gebruikt als zuursel voor de kaasproductie. De rest van de karnemelk wordt gevoerd aan de kalfjes.

“Rond half 8 ontbijten we samen met onze dochters. Dan ben ik klaar met het afvullen van de boter in diverse verpakkingen”, vertelt Ellen. Zo ontstaan er elke twee dagen 20 kazen en boter. Slechts 5 procent van de kaas die Boris en Ellen maken, bevat geen komijnzaad.

De wei die overblijft wordt overgebracht naar een tankje op de zolder boven de melkstal. “Die wordt gemengd met de brokken en zo aan de koeien gevoerd. Het is een goed lokmiddel om de koeien naar de melkstal te krijgen: ze vinden het erg lekker.” Dat er een gevaar in zou schuilen, zien Boris en Ellen niet. “Er wordt wel gezegd dat je daarmee eventuele problemenverwekkers als gisten en bacteriën bij het kaas maken weer terugbrengt naar je koeien. Maar mijn ouders voerden al wei aan de koeien en we hebben daar nooit het probleem van gezien”, aldus Boris.

## Tradities en risico's

Het maken van de Boeren-Leidse is voor de boerderij en voor de familie Heemskerk een traditie. Boris is ermee opgegroeid en doet het graag. “Pas als het geen geld meer oplevert zou ik misschien kunnen besluiten om ermee te stoppen. Ik heb er te veel lol in en vind het mooi als mensen onze kaas waarderen.” Voor Ellen voelt het anders. “Ik ben er emotioneel niet zo mee verbonden als Boris. Ik vind kaas maken leuk hoor, maar het brengt ook veel werk en risico's met zich mee.” Boris beaamt dat. “Alles moet goed geregeld zijn. Goed voer, gezonde koeien, hygiënisch melken en ook 'schoon' kaas maken. En als mensen je kaas dan lekker vinden, weet je dat je goed zit. Dan is het aangenaam kaas maken.”



1



2

1 Op het achterste gedeelte van het woonhuis prijkt de naam van de boerderij.

2 Boris en Ellen Heemskerk vormen de vierde generatie kaasmakers op De Morgenstond.

3 De kaas is natuurlijk voorzien van het beeldmerk van Boeren-Leidse kaas met sleutels.



3

