

Friese nagelkaas als specialiteit

Friese nagelkaas is de specialiteit van kaasboerderij De Nylander in Workum. Sinds augustus mag De Nylander het label 'Beste Friese nagelkaas 2013' gebruiken. Daarnaast is het bedrijf met deze kaas doorgedrongen tot de finale van De Smaak van NL. Twee goede redenen om een bezoek te brengen aan dit bedrijf.

HENK TEN HAVE

Kasboerderij De Nylander ligt net buiten het dorp Workum in Zuid-west-Friesland en op hemelsbreed 500 meter afstand van het IJsselmeer. De broers Otto Jan en Klaas Bokma en hun echtgenotes Marianne en Betty namen kaasboerderij De Nylander vijf jaar geleden over van een familie die naar Zweden emigreerde. Op de boerderij werd al kaas gemaakt onder het merk De Nylander en de familie Bokma besloot dat voort te zetten. De Bokma's hadden in het nabijgelegen *It Heidenskip* al een melkveebedrijf. Daar worden nog steeds de koeien gehouden; de melk die in de kaas gaat wordt in een melktank naar de kaasboerderij vervoerd. Het gaat om zo'n 100.000 liter per jaar, een beperkt deel

van het melkquotum van 1,1 miljoen kilogram; de meeste melk van de 200 koeien gaat naar Kaasmakerij Henri Willig in Heerenveen. De melk is niet afkomstig van 'gewone' koeien: sinds 2008 heeft de familie Bokma alleen nog Jerseys. "We willen nooit meer terug naar HF-koeien", vertelt Otto Jan Bokma. "De Jersey-koe is de kip met het gouden ei. Ze zijn intelligenter dan gewone koeien. Als ik fluit komen ze vanuit de wei naar de boerderij, in galop, ook als het donker is." Ook de 'dikkere' melk is een voordeel: voor een kilo kaas is maar 7 tot 8 liter melk nodig. Otto Jans zoon Gerbrand is ook een groot liefhebber van de Jerseys en houdt zich veel bezig met de fokkerij. Via Facebook

heeft hij contact met andere Jersey-fokkers van over de hele wereld. De afzet van Jersey-stierkalfjes is wel lastig. Daarom wordt een deel van de koeien gekruist met het MRIJ- of Waygu-ras en gebruikten de Bokma's veel gesekst sperma. Dat laatste mag niet meer, volgens Europese regelgeving voor de biologische landbouw. "Wij vinden dat erg jammer", aldus Otto Jan. De geleidelijke overgang op honderd procent Jersey-stamboekkoeien begon in 1998 na de omschakeling naar de biologische bedrijfsvoering. Otto Jan: "'Biologisch' past goed bij ons als natuurmensen en daarnaast hadden we bij andere biologische veehouders gezien dat ze goede resultaten behalen." De Bokma's hadden een goede HF-veestapel

met een gemiddelde productie van 9.700 liter per koe per jaar. "Maar de koeien gedijden niet goed na de omschakeling naar biologisch." De hele stal is inmiddels aangepast aan de kleinere Jerseys. De biologische houderij had ook gevolgen voor het gebruik van diergeneesmiddelen. "We gebruiken geen antibiotica meer bij mastitisgevallen", vertelt Otto Jan met enige trots. "We zijn heel alert bij het droogzetten. Bij verdachte koeien is het belangrijke om de kwartieren leeg te houden en we gebruiken dan het middel UierBalsem van Ecostyle. Als dieren echt ziek zijn, als ze lijden, en tegen longwormen en leverbot, zetten we wel reguliere middelen in als dat nodig is."

In de vingers

Het kaas maken was wel even wennen voor de familie Bokma. Met name de zoon van Klaas, Harm, bleek het in zijn vingers te hebben. Maar door de groei van het aantal werkzaamheden op de boerderij, heeft hij er geen tijd meer voor. In april 2013 is daarom Gerbrig van der Brug als kaasmaakster aangehouden. De contacten met de afzetkanalen die al voor De Nylander-kaas bestonden werden geïntensiveerd en er werden veel nieuwe afnemers gezocht. Kaasspeciaalzaak l'Amuse

van Betty Koster is ondertussen een belangrijke afnemer en de export naar Amerika is verdubbeld. Oude naturel kaas gaat sinds kort naar Parijs en er wordt druk gewerkt aan afzet van de Friese nagelkaas naar Italië. Via biologische groothandel De Zaai-Ster komt de kaas terecht bij natuurvoedingswinkels. Op kaasboerderij De Nylander worden diverse soorten rauwmelkse kaas gemaakt. "Maar Friese nagelkaas is onze specialiteit." Logisch dus dat de familie Bokma op 3 augustus in Hindeloopen meedeed aan de wedstrijd om de 'Beste Friese nagelkaas 2013', georganiseerd door Fryslân Culinair, het samenwerkingsverband van de twaalf betere restaurants in Friesland. PTC+ Oenkerk behaalde nipt de meeste punten, het was een close finish met De Nylander. En omdat PTC+ geen kazen verkoopt, mag De Nylander het label 'Beste Friese Nagelkaas 2013' gebruiken. Friese nagelkaas wordt van oudsher gemaakt van magere melk met toevoeging van komijn en kruidnagel. Maar de nagelkaas van De Nylander wordt gemaakt van volle Jersey-melk. De winnende kaas was van tweeënhalf jaar oud en nog gemaakt door Harm. Het blijft op De Nylander overigens niet bij de Friese nagelkaas en overige soorten die er

nu worden gemaakt. De familie Bokma experimenteert momenteel met een kaas met port van een ambachtelijke wijnboer uit Spanje. "Je moet altijd weer met iets nieuws bezig zijn", vindt Otto Jan. 🍷



Otto Jan Bokma met een Friese nagelkaas van De Nylander.

