

# Geitenkaas volgens Frans recept

Wolverlei bestaat al ruim 25 jaar. De kaasmakerij was voorheen gevestigd op landgoed Twickel in Ambt Delden in Twente. Maar sinds een jaar maken Lars Keizerwaard en Clara zu Castell Rudenhausen de zachte geitenkaasjes volgens Franse receptuur in het Achterhoekse Vorden.

WILMA WOLTERS



**L**ars Keizerwaard en Clara zu Castell Rudenhausen verhuisden hun kaasmakerij Wolverlei van Twente naar de Achterhoek, maar ze vestigden de kaasmakerij wel weer op een geitenboerderij; de melk van de geiten op deze boerderij maken ze tot kaas.

Clara en Lars vinden het belangrijk dat hun kaas op een geitenboerderij wordt gemaakt. “Dat is een belangrijk ‘ingrediënt’ van Wolverlei. Ik wil aan klanten kunnen vertellen hoe het met de geiten gaat”, legt Clara uit, “en kunnen zeggen dat de smaak van de kaasjes anders kan zijn door iets wat hier op de boerderij gebeurt is.”

Dat het om een biologische geitenhouderij gaat, is voor Lars en Clara niet meer dan logisch. “Wolverlei werkte altijd al biologisch, dat gaan we niet veranderen. Voor mij is biologisch een ander woord voor respect. Respectvol omgaan met dieren, gezonde dieren die in balans zijn, gelukkige dieren. En ook het idee dat voor de peterselie en bieslook die we gebruiken voor de kaasjes geen land is uitgeput. Zo proberen wij ons steentje bij te dragen aan de wereld”, vindt Clara.

## Weer vooruit

Lars werkte al vijf jaar voor Wolverlei op landgoed Twickel toen hij het bedrijf in 2009 overnam. Hij hield zich vooral bezig met de geitenboerderij; hij verzorgde de geiten en verbouwde het voer. In 2010 stapte Clara in het bedrijf en zij ging ook kaas maken. Dat doet ze met veel plezier. “Ik heb geen agrarische achtergrond, wist niks van kaas maken. Maar ik werd verliefd op Lars en rolde hier zo in. Ondertussen ben ik toch wel duidelijk de kaasmaker van ons tweeën”, glimlacht Clara.

Sinds 2014 verwerkt ze de melk van de honderd geiten van Ria Fokkink. “We zochten een nieuwe locatie voor de kaasmakerij omdat we op Twickel geen toekomst meer zagen. Met Ria is het contact erg goed en hier kunnen we weer vooruit.”

Maar Lars hoeft hier geen geiten te melken en voeren, dat gebeurt door Ria of door stagiairs. Lars werkt daarom nu weer buitenshuis en Clara runt de kaasmakerij

grotendeels alleen. “Dit jaar wil ik iemand inwerken die kan helpen op momenten dat ik er niet ben.”

## In doeken

Op de dagen dat Clara kaas maakt, pompt ze eerst de melk over naar de tobbe in de kaasmakerij en pasteuriseert dan de melk. Vervolgens laat ze de melk stremmen. De ontstane wrongel doet Clara in doeken. “De wei lekt er dan uit. Nu gooien we de wei weg, ik zou graag een paar varkens houden die de wei kunnen opmaken.”

Na een dag in de doeken, verwerkt Clara de wrongel. “Dan vorm ik de kaas en voeg eventueel zout en kruiden toe. Ik maak verse en gerijpte kaasjes naar Franse receptuur, in totaal ongeveer twintig soorten.” Zo is er een vers honing-citruskaasje, een gerijpte soort in tamme kastanjeblad of in spek, en vorig jaar is er nog het bloemenkaasje bij gekomen: een vers kaasje belegd met goudsbloemen.

## Op de markt

Clara verkoopt de kaasjes zelf op de Boerenmarkt in Amsterdam en op de Streekmarkt Twente in Delden. “Die markten zou ik niet willen missen. Ik vind het hele proces van kaas maken mooi, maar ik geniet misschien nog wel het meest van het contact met klanten. Dan kan ik vertellen over de geiten en over de kaasjes en is de cirkel weer rond.” De kaasjes vinden ook hun weg naar een kleine dertig restaurants en wederverkopers. Ze is nog op zoek naar een geschikte markt in Gelderland. “Nu we in Vorden zitten, wil ik natuurlijk ook graag hier in de buurt een klantenkring opbouwen.”



1

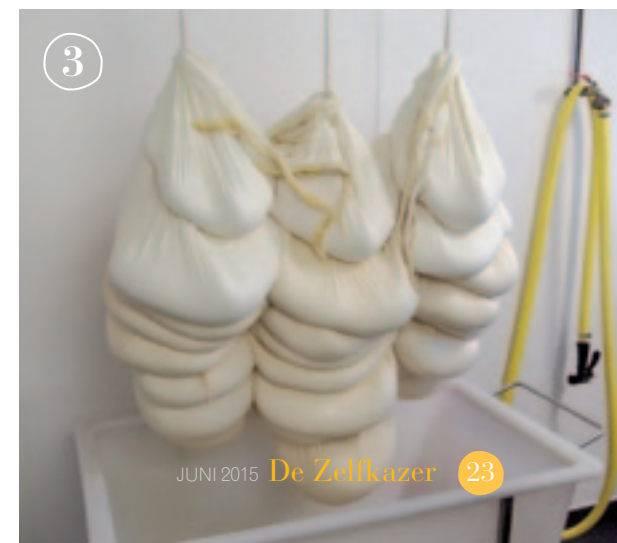


2

1 Kaasmaakster Clara zu Castell Rudenhausen.

2 De chevre truffel van Wolverlei met geraspte zwarte truffel en bestrooid met houtas.

3 De wrongel hangt uit zodat de wei eruit lekt.



3