



Tommes de chevre, twee weken gerijpte kaasjes met een witte oppervlakte-flora.



De wrongel, de voorbode van de verse kaasjes, hangt in doeken om uit te lekken.



De buchette (boomstam) met hout-as is pittig van smaak.



De 100 geiten van boerderij Groot Windenberg leveren de melk voor de kaasjes.



De pyramide heeft een groter rijpingsoppervlak, is daardoor zachter pittig van smaak.



De biologische luzerne hebben de geiten altijd snel op.

Verhuisd, maar op een boerderij gebleven: **Wolverlei**



Clara is de kaasmaker van kaasmakerij Wolverlei.

Tekst en foto's: Wilma Walters

Wolverlei bestaat al ruim 25 jaar. De kaasmakerij was voorheen gevestigd op landgoed Twickel in Twente. Maar sinds een jaar krijgen de zachte kaasjes hun vorm in het Achterhoekse Vorden. Kaasmakers Lars Keizerwaard en Clara zu Castell Rudenhausen verhuisden de onderneming, maar bleven wel dichtbij de bron en vestigden de kaasmakerij ook weer op een geitenboerderij.

Een belangrijk ingrediënt van Wolverlei. Zo noemt Clara het feit dat Lars en zij met de kaasmakerij op geitenboerderij Groot Windenberg zitten. "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. Ook vind ik het belangrijk om een aandeel te hebben in de afzet van het vlees van bokjes. We consumeren geitenkaas, en zullen ons dan moeten realiseren dat daar tegenover staat dat er ook bokjes en dus vlees wordt geproduceerd. Wolverlei biedt dit ook aan."

Dat het hier om een biologische geitenhouderij gaat, is voor Lars en Clara niet meer dan logisch. "Wolverlei werkte altijd 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 bij de kaasjes geen land is uitgeput. Zo proberen wij ons steentje bij te dragen aan de wereld", vindt Clara.

Clara de kaasmakster

Lars werkte al vijf jaar in de kaasmakerij die toen nog op landgoed Twickel zat, toen hij het in 2009 overnam. Hij hield zich vooral bezig met de geitenboerderij; hij verzorgde de geiten en verbouwde het voer en stro. In 2010 stapte Clara in het bedrijf en ging kaas maken. En dat doet ze met veel plezier. "Ik heb geen agrarische achtergrond, wist ook 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 hon-

derd 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 gaat daarom binnenkort weer buiten de deur aan het werk, en Clara zal de kaasmakerij grotendeels alleen runnen. "Dat vind ik wel spannend. Maar ik wil ervoor zorgen dat ik dit jaar iemand inwerk die dan helpt op momenten dat ik niet werk."

In de 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 nu ontstane wrongel hangt Clara op in doeken. "De wei loopt er dan uit. Nu gooien we die 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 honingcitruskaasje, een gerijpte soort in tamme kastanjablad 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." 

Profiel



Naam: Lars Keizerwaard en Clara zu Castell Rudenhausen
Bedrijf: Kaasmakerij Wolverlei, gevestigd op de biologische geitenhouderij en zorgboerderij Groot Windenberg van Ria Fokkink in Vorden (Gld). Wolverlei bestaat al 25 jaar. Toen was de kaasmakerij nog te vinden op landgoed Twickel in Twente, vanaf 2014 is het gevestigd in Vorden.