

‘Nooit geld verloren met kaas maken’

De familie Van der Bas maakt al veertig jaar Boerenkaas. “We doen dat met plezier en hebben er nog nooit geld mee verloren”, vertelt Cor van der Bas. De afgelopen tijd was de Boerenkaasnotering weer flink hoger dan de melkprijs. “De vraag naar Boerenkaas is groot.”

HENK TEN HAVE



De eerste twintig jaar maakte de familie Van der Bas kaas op hun melkveebedrijf in Moordrecht, maar vanwege de komst van industrie moesten ze verkassen. Ze vertrokken naar het hemelsbreed 15 kilometer verderop gelegen Nieuwerbrug, een dorp tussen Bodegraven en Woerden. Daar werd ook het kaas maken voortgezet. Cor van der Bas woont inmiddels met zijn vrouw Adrie en hun drie kinderen op de boerderij. De ouders van Cor, Gijsbert en Aartje, wonen ernaast en zijn nog volop betrokken bij het bedrijf. De familie heeft ook een medewerker voor 30 uur per week. Er worden ongeveer 160 koeien gemolken. Bij het bedrijf hoort 96 hectare land: 90 hectare eigendom en 6 hectare huur. Op de klei-veen- en veengrond wordt alleen gras geteeld, mais wordt aangekocht. Al het landwerk doet de familie zelf. In het weideseizoen lopen de koeien overdag buiten, 's nachts zijn ze binnen. Ze worden dan bijgevoerd met gras (zomerstalvoeding) en snijmais, omdat de huiskavel met 25 hectare vrij klein is. Het rantsoen bestaat uit 70 procent gras en 30 procent zo droog mogelijke snijmais.

Aan de koeien is te zien dat de familie Van der Bas echte fokkerijliefhebbers zijn. Al het vrouwelijke jongvee fokken ze zelf op. Ze doen zo'n vier keer per jaar mee aan veekeuringen. En het bloed kruipt waar het niet gaan kan, want Cor en Adrie's kinderen van 10, 8 en 5 doen al fanatiek mee aan kalveropfokdagen.

99 procent naar de handel

Alle melk van de 160 koeien gaat in de Goudse Boerenkaas. Cor, Gijsbert en Aartje maken de rauwmelkse kaas gezamenlijk. “Ieder heeft z'n eigen taken”, vertelt Aartje. Bijna twee jaar geleden kwam er een nieuwe gesloten kaasbak van 5.000 liter op het bedrijf. “Een grote verandering in vergelijking met een ‘gewone’ kaastobbe. De kaasbak maakt het werk iets lichter, maar zorgt niet voor minder werk: het kaas maken gaat niet vanzelf.” Zes dagen per week wordt er momenteel 4.300 à 4.400 liter melk verwerkt tot kaas. Deels worden houten vaten gebruikt voor de bereiding van kazen van 22 tot 24 kilo; sommige afnemers vragen speciaal om die kaas. Maar de meeste kazen van de familie Van der Bas wegen 16 kilo. “Onze kaas blijft drie weken in de eigen opslag, daarna gaat 99 procent naar de handel: we leveren aan vijf handelaars. Een

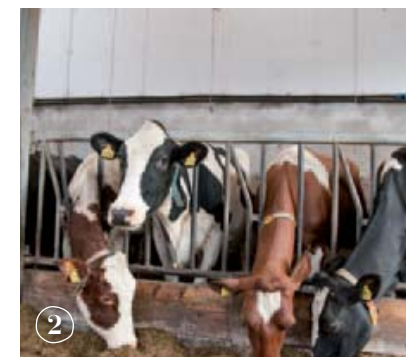
klein beetje verkopen we in onze winkel aan huis”, vertelt Cor. Hij merkt dat er veel vraag is naar Boerenkaas. “Al een jaar lang schreeuwen handelaars om Boerenkaas. Dat komt onder meer door de grotere vraag van supermarkten naar de kaas. En onze kaas gaat via een handelaar ook naar het buitenland”, aldus Cor, die ook lid is van de noteringscommissie voor Boerenkaas.

De prijzen van Boerenkaas zijn door de grote vraag goed, al is de notering begin dit jaar wel iets gedaald. Cor: “Door zelf kaas te maken zorgen we meestal voor een plus op de melkprijs. Bij een hoge melkprijs is het soms even doorbijten, maar eigenlijk hebben we nooit geld verloren met het kaas maken. Ook is het prettig dat de boerenkaasprijs vrij stabiel is: die vertoont minder hoge pieken en minder diepe dalen dan de melkprijs.” Sinds het einde van het melkquotum is de familie Van der Bas zo'n twintig koeien meer gaan melken en daarmee is ook de kaasproductie enigermate verhoogd. Cor: “Ons bedrijf groeit stapje voor stapje.”

Een gezicht

De familie Van der Bas vindt dat boeren best meer mogen laten zien hoe Boerenkaas wordt gemaakt en hoe het er op de boerderij aan toe gaat. “Het verhaal achter de kaas mag nog meer naar buiten worden gebracht. Laat maar zien hoe we met de koeien en kalfjes omgaan, hoe ze vertroeteld worden. En met hoeveel zorg de kaas wordt bereid!”, aldus Aartje.

Ook kaashandelaars tonen steeds vaker wie er achter de kaas zitten. Zo worden boeren bijvoorbeeld afgebeeld op het etiket. Een foto van Cor staat op de belegen Boerenkaas van de familie Van der Bas die onder het merk Passie en Trots van StreekSelecties wordt verkocht. Cor: “Daarmee krijgt de kaas letterlijk een gezicht en dat is alleen maar positief.”



- 1 De houten vaten worden gebruikt voor zwaardere kazen.
- 2 Mooie koeien van familie Van der Bas.
- 3 Een foto van Cor op de kaas van het merk Passie en Trots.



FOTO: STREEKSELECTIES