

Het goede van Boerenkaas



Rauwmelkse kaas is een van de gezondste voedingsproducten die de wereld rijk is. Daar zijn Martin Wiersema en Jolanda Roggeveld, melkveehouders en kaasmakers op het biologische bedrijf KleiKracht in het Groningse Winsum, van overtuigd. Daarom maken ze Boerenkaas.

WILMA WOLTERS



Het is slechts een kwartier rijden vanaf de stad Groningen, dan ben je al bij KleiKracht. In de wei zie je rode, zwarte en muiskleurige koeien met de mooiste aftekeningen – je kunt nog iets herkennen van de blaarkoppen, wittrikken en montbelliards die in het verleden of nog maar pas zijn ingekruist. Anders dan het ruisen van de wind door het hoge riet of het scheuren van het gras als een koe haar tong erom heen slaat, hoor je niets. Op de deel van de boerderij is dat anders. Hier wordt gezaagd en geboord: de kaasopslag wordt uitgebreid.

Gezond verstand

Sinds 2008 bestieren Martin en Jolanda in Winsum een biologische melkveehouderij met kaasmakerij. Gedurende de eerste jaren brachten zij de melk drie tot vier keer per week naar een kaasboerin in de buurt. Zij maakte dan de kaas, die kwam terug naar boerderij KleiKracht waar Martin en Jolanda hem in opslag namen en verkochten in de eigen winkel. Maar Jolanda wilde graag zelf kaas maken. “Het vet in rauwe melk is een van de gezondste vetten op aarde. Het heeft een hoge concentratie aan vetoplosbare vitamines en mineralen die ons helpen om ons gezonde verstand te behouden”, vertelt ze. Daarmee geeft ze aan achter de bevindingen van Weston Price te staan – Price beschreef in zijn boek *‘Voeding en fysieke degeneratie’* hoe hij ontdekte dat onder andere rauwe melk een goede invloed heeft op de gezondheid. “Ik draag dat gedachtegoed graag uit aan mijn klanten.” Het verhaal dat Jolanda aan haar klanten vertelt, houdt dan meestal ook niet op door te zeggen dat Boerenkaas heerlijk is. “Op markten en ook wel in de winkel vragen mensen soms om 30+-kaas. Mijn antwoord is dan dat ik die principieel niet maak. Als mensen doorvragen, vertel ik ze over het goede van vet, eiwit en zout in onze kaas.”

Geen bulk

De kaasmakerij op KleiKracht is er sinds 2014. Jolanda en Martin zijn dus nog maar jonge kaasmakers. De kaas is rauwmelks en biologisch. “Dat past ons”, zegt Martin,

“want ik wil geen bulk produceren en die dan tegen de laagste prijs moeten verkopen.” Om diezelfde reden verkopen Jolanda en Martin hun kaas niet aan handelaren. “Dat is ons te groots, dan voelt het alsof we het zelf niet meer in de hand hebben.” De kaas wordt verkocht in de eigen winkel, op markten, aan een handvol wederverkopers, restaurants en bed and breakfasts.

KleiKracht biedt een keur aan kazen: pondjes, broodvormen, 8-, 10-, 12- en 16-kilo's van alle leeftijden, naturel of met kruiden als fenegriek, brandnetel, koriander, bieslook. Martin vertelt trots: “Voor een mosterd-bedrijf hier in de regio maken we mosterd-kaas. En voor Hooghoudt gaan we een Berenburgkaas maken.”

Martin en Jolanda maken de kaas echt samen. Eenmaal per week doet Jolanda de wrongelbereiding om vervolgens samen met Martin de wrongel in de kaasbakken te doen. Martin: “Ik heb dan om 7 uur de 75 koeien gemolken. Rond 12.30 uur zijn we klaar. Een werknemer neemt het dan over: die keert de kazen en ook het schoonmaken en plastificeren gebeurt door medewerkers.”

Echte KleiKracht-kaas

Niet alleen binnen de kaasmakerij werken Martin en Jolanda met verschillende partijen samen, ook voor de biologische melkveehouderij doen ze dat. Zo laten ze het jongvee op de kwelders van een andere biologische boer weiden, neemt een akkerbouwer de mest af, gaat de mest naar een akkerbouwer en voor de mest krijgen ze gras voor terug. “Om het bedrijf beter in balans te kunnen brengen, zou ik graag 10 hectare grond meer hebben”, aldus Martin.

Ook voor de kaasmakerij zijn er nog wensen. Jolanda: “Het draait goed. De verduubeling van de kaasopslag is nodig, omdat de afzet toeneemt. We zullen misschien toe moeten naar twee dagen kaas maken per week. En wat ik nog eens wil doen is een echte KleiKracht-kaas maken. Ik weet nog niet precies hoe die eruit moet zien en hoe die moet smaken. Daar moet nog een denkproces plaatsvinden.”

KleiKracht

De naam KleiKracht heeft Martin zelf bedacht. Hij verwijst naar de zware klei waarop het gras voor de koeien groeit, en dat niet altijd gemakkelijke grond is. Hij verwijst ook naar de vruchtbaarheid en mineraalrijkheid van die grond, dat via de koeien en de melk wordt omgezet tot een product met een unieke smaak.



1

1 Jolanda tussen de koeien.

2 In de winkel aan huis.



2