

Lange relaties koesteren

Op boerderij Brentano's IJvervrucht maakt de familie Verkleij al meer dan honderd jaar Boerenkaas. Ben en Marjon zijn de derde generatie en hebben onlangs geïnvesteerd in een nieuwe kaastobbe. "Ik heb er zelfs nog nooit over nagedacht hoe de boerderij zou zijn zonder kaas", realiseert Ben zich.

WILMA WOLTERS



De hoge en langgerekte boerderij Brentano's IJvervrucht dateert uit 1796. Het statige huis direct aan het water in de Vierambachtspolder, net buiten de bebouwde kom van Alphen aan den Rijn (ZH), doet niet direct vermoeden dat er Boerenkaas wordt gemaakt. "Als ik thuis ben, hang ik de vlag op en mensen in de omgeving weten dan dat ze kaas kunnen kopen. Maar ik blijf er niet voor thuis", vertelt Marjon Verkleij. De huisverkoop beslaat dan ook slechts 3 procent van de kaasafzet. Het overgrote deel gaat naar een handelaar, met wie al lange tijd een relatie bestaat. "We hebben nu bijna veertig jaar dezelfde handelaar. Onze kaas voelt goed bij hem."

Meer bewegingsruimte

Kaas maken gebeurt op deze plek zeker al sinds 1914, het jaar waarin de boerderij in handen kwam van de familie Verkleij. "En ik denk dat het daarvoor hier ook al wel gebeurde", vertelt Marjon. Zij komt uit een burgerfamilie en was verpleegkundige. Toen ze trouwden leerde Marjon de theorie van het kaas maken middels een cursus van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders, en de praktijk, het echte kaas maken, van haar schoonmoeder. Zij was een telg van de kaasmaakfamilie Captein.

Nu zorgt Marjon voor het kaasproces, maar de wrongel in de vaten doen en schoonmaken doen Marjon en Ben samen. "We maken oplegkruidmelkazen van 22 kilo. Als ik dat alleen moet doen, ben ik veel te lang bezig en bovendien is het zwaar." Naast de 22-kilokazen maakt Marjon de Boer Ben-kilokaasjes met speciaal logo. Die wil ze graag via meer plaatselijke winkels verkopen. "Het zou leuk zijn als we de Boer Ben-kaasjes nog wat meer in de regio kunnen promoten." Ben is ook verantwoordelijk voor de melksamenstelling en -kwaliteit. Dat pakt hij serieus aan door zowel via fokkerij als via voer te sturen. "Bepaalde stieren gebruik ik niet als ik vind dat ze een te hoge vet-eiwitverhouding vererven. Het gemiddelde eiwitpercentage in de melk van onze 60 koeien is op dit moment 3,80, het vetpercentage is 4,60. Bij mij mag er maximaal 0,80 tussen zitten; dat vind ik het beste voor onze kaas." In oktober vorig jaar kwam er een nieuwe kaastobbe. Die is van rvs en is meer geautomatiseerd. Marjon: "Dat is toch best even spannend. Door de grotere omvang van de tobbe moet je opnieuw ontdekken hoe lang de roermachine moet draaien en bij welke snelheid. Maar het werkt perfect." In de

tobbe gaat een dagproductie aan melk en daar maakt Marjon zeven kazen van. Dit gebeurt vier dagen in de week, en die dagen wisselen per week.

Waardering voor Boerenkaas

Het vervullen van bestuursfuncties is de reden dat er op wisselende dagen kaas gemaakt wordt op Brentano. Marjon is raadslid en tevens fractievoorzitter van het CDA in Alphen aan den Rijn en heeft daarnaast een functie bij LTO Alphen-Nieuwkoop en LEADER Holland-Rijnland. Daarmee vult ze zo'n 20 uur per week. "Ik vind de balans tussen denk- en doewerk erg fijn. Van het fysieke werk hier op de boerderij vind ik het leuk dat ik zo duidelijk kan zien wat ik heb gedaan."

Ben is voorzitter van de agrarische natuurvereniging De Hollandse Venen en zit in de kaasdagcommissie Rondom Leiden. "Ik wil graag een goed beeld geven van het agrarische natuurbeheer. Je kunt beter je eigen verhaal, het juiste verhaal, vertellen dan dat je in het verweer moet gaan." De functie in de kaasdagcommissie maakt dat Ben en Marjon elk jaar in ieder geval aan de keuring van Rondom Leiden meedoen. "Afgelopen jaar scoorden we daar goed. We kregen een eerste prijs voor de jonge kaas en een tweede prijs voor de belegen kaas." Ben en Marjon zien dit als goede promotie richting klanten en voelen het als waardering. Sowieso merken zij dat er meer waardering komt voor Boerenkaas. "We hebben nog nooit zoveel kaas gemaakt en afgezet als afgelopen jaar. Zelfs de drie wintermaanden hebben we dit keer doorgewerkt."

Genieten

Of de lange relatie die de familie Verkleij heeft met de boerderij en met het kaasmaken wordt voortgezet na Ben en Marjon, is nog niet zeker. Jongste dochter Nienke heeft wel interesse, maar is er nog niet uit. Ben en Marjon liggen er niet wakker van. "We zijn leuk bezig, vinden we, en we genieten ervan." 🐄

Over Brentano

De boerderij van Ben en Marjon Verkleij heet te oorspronkelijk IJvervrucht. In 1866 werd het eigendom van de Stichting Rooms-Katholiek Burger Oudemannenhuis en deze stichting veranderde de naam in Brentano's IJvervrucht. Josephus Augustinus Brentano (1753-1821), een Nederlandse koopman van Italiaanse afkomst, die actief was in de handel met de VOC en de WIC, liet zijn vermogen na om een oudemannenhuis te stichten. Eerst alleen in Amsterdam, maar de stichting breidde dat uit.



1 Ben en Marjon gebruiken houten kaasoaten.

2 De boerderij met het bijzondere verhaal.

