

Boerenkaaskeuring
Zuid-Nederland
op Bronlaak

Wie maakt de lekkerste kaas?

10 november 2016, kwart voor tien: de inschrijving begint. Boeren uit Noord-Brabant, Zeeland en Limburg lopen binnen met kazen in de hand. Woon-werkgemeenschap De Seizoenen-Bronlaak (sinds 1948) is gastheer voor de kaaskeuring. Ook het eerste diploma 'kaasmaken voor mensen die anders leren' wordt uitgereikt.

Tekst: Wim Goris / Foto's: Natasha van Dijk

Een vijftigtal kazen wordt geregistreerd en geanonimiseerd: over het boerderijstempel gaat een plakker met bijvoorbeeld 'Oud 3' of 'Kruiden 6'. De kazen (jong, belegen,



oud en overig) worden uitgesteld op de rand van het podium in de fraaie zaal van het Pinksterhuis van Bronlaak, midden in de Noord-Brabantse Peel. Bronlaak heeft haar eigen Demeter-gecertificeerde BD-boerderij: zorgboerderij De Lindelaar met melkverwerking. De kaasmakerij is één van de werkplekken waar bewoners kunnen meewerken. Nieuw is dat Bronlaak een leertraject ‘medewerker kaasmaken’ heeft opgezet. Natasha van Dijk, trajectbegeleider op Bronlaak, brengt mij meteen door naar bewoner en kaasmaker Michel de Mari, die vanmiddag als eerste zijn diploma krijgt uitgereikt, uit handen van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ). Bij de keuring van vorig jaar, zegt Michel glunderend, had hij met kaas van Bronlaak 92 punten gehaald. Dat is niet slecht – nee, dat is zelfs heel goed!

Intussen zie ik een vrolijk gezelschap binnenkomen. Zij groeten elkaar als oude



‘De werkers beleven
wat werken is. Zij gaan
verbanden zien. Als zij hun
kaas, yoghurt en kwark
in de Bronlaak winkel
zien, vergroot dat hun
eigenwaarde’

vrienden en trekken hun witte jassen aan. Het zijn de kaaskeurmeesters: vier mannen en twee vrouwen, in opperbeste stemming. Na een welkom van de voorzitter van de BBZ, de locatiemanager van Bronlaak en de van trots glimmende burgemeester van Sint Anthonis gaan de keurmeesters aan

Broeder Jacobus:
‘Wij doen hetzelfde –
maar anders.
Wij bidden zeven keer per
dag en zo verbinden wij
hemel en aarde’

de slag. Voor in de zaal staan twee tafels, met twee keurmeesters aan weerszijden. Tussen hen in ligt een grote kaasplank met snijdraad. Aan de korte kant van de tafel zit de administrateur klaar met zijn blocnote.

Fleur en Maureen mogen vandaag spijbelen van school. Zij zijn finalisten van de kinderkookwedstrijd ‘Keukenbazen Battle’ in Noord-Brabant en ze zijn uitgenodigd voor de eerste boring in de ‘voorkeurkazen’ jong en belegen. De ‘voorkeurkaas’ is buiten mededinging – hij is uitsluitend bedoeld om het oordeel van beide kaaskeurmeesters op elkaar af te stemmen. (Voor mij is het een nieuwe betekenis van het woord ‘vóórkeur’). De heren bekijken het uiterlijk van de kaas, voelen de consistentie, proeven het monster bedachtzaam en bespreken uitvoerig hun smaakervaring in een soort geheimtaal. “Ietsje zuur, misschien ... één kruisje?” “Wongel ongelijkmatig ... wat vind jij?” Omstanders mogen een stukje van het kaasmonster meeproeven (“knijpen – niet afscheuren!”) en dan gaat de kop van het monster weer terug in de kaas.

Met een scherp mes maakt de keurmeester een inkeping aan de zijkant en het meisje trekt (met gespierde hulp) de snijdraad door de kaas die in twee stukken uiteenvalt. De keurmeesters nemen onmiddellijk ieder een helft van de kaas in hun handen en bewegen hun neuzen uitvoerig over het snijvlak om de eerste vrijkomende geuren te ruiken. Vervolgens kijken zij aandacht-



Michel de Mari heeft het eerste diploma ontvangen van de nieuwe opleiding 'Kaasmaken voor mensen die anders leren'

tig naar het snijvlak, de randen (korst) en naar de gaten in de kaas – de grootte, de verdeling. Tenslotte bespreken zij hun gewogen oordeel over vier criteria: uiterlijk ('hij is te plat voor het mooi'), consistentie ('beetje korrelig'), geur en smaak ('nesterig, vrij zuur helaas') en doorsnede ('fjngatig'). De administrateur schrijft het oordeel met motivering en bijbehorende punten op zijn blocnote.

Zo wordt het ene gele kaaswiel na het andere naar de snijtafel van de kaaskeurmeesters getorst (een jonge Goudse kaas weegt al gauw 12 kilo) en keert gehalveerd terug op het podium, met de beoordeling – en het bordje kaasblokjes – erbij.

Onder de kaasboeren- en boerinnen op de

keuring zijn er drie biologische kaasmakers, waarvan één biodynamisch (Bronlaak dus), vertelt Natasha. "Wij op Bronlaak maken rauwmelkse Goudse kaas, maar we mogen de naam 'boerenkaas' er niet opzetten, want we hebben de kosten van de certificering er niet voor over." Het woord 'boerenkaas' is beschermd. Alleen Nederlandse kaas die volgens traditionele en gecontroleerde bereidingswijze op de boerderij bereid is, mag als boerenkaas worden verkocht. Natasha vervolgt: "Uiteraard is onze kaas wel rauwmelks en biologisch en biodynamisch. We etiketteren alleen onze babykaasjes en daar staat op: boerderij babykaas."

Jan Derks, één van de werkleiders, vertelt: "De meeste zelfkazende boeren op de keuring pasteuriseren (73 graden) of thermise-

ren (65 graden) de melk alvorens er kaas van te maken. Zo verklein je het risico van smaakafwijking of zelfs het mislukken van de kaas. Maar daarmee mag het dus geen boerenkaas heten."

Twee kloosterbroeders in beige-zwarte pijen zijn een opvallende verschijning in de zaal. Zij zijn 'cisterciënzers van de strikte observantie', in de volksmond 'trappisten' genoemd, van de Abdij Koningshoeven in Berkel-Enschot. De abdij is heel bekend om zijn bierbrouwerij (La Trappe). Vier jaar geleden, zegt broeder Jacobus, is Koningshoeven (weer) begonnen met de kaasmakerij. Het klooster is een 'ambachtelijke bereider': de koeienmelk en geitenmelk betreft men van biologische boeren in de omgeving. Vier broeders verwerken 2 x 200 kg kaas per week. "Maar op Bronlaak maakt men biodynamische kaas waar de kosmos met de aarde wordt verbonden. Dat zit er bij u niet in", plaag ik hem. "O, wel degelijk!", antwoordt broeder Jacobus. "Wij doen hetzelfde – maar anders. Wij bidden zeven keer per dag en zo verbinden wij de hemel en de aarde."

Opeens zet kaaskeurmeester Jos van Riet zijn handen in trompetvorm en toetert de zaal in: "Ta-ta-ta-taaaa!" Hij heeft iets bijzonders te melden. Een 'Kaas met een verhaal' heeft een totaalscore van 99 gekregen! Grappenderwijs loopt hij met de halve belegen kaas onder zijn arm naar de uitgang, alsof hij hem meteen mee terug naar Woerden wil nemen. 'Van wie is die kaas?'

wil iedereen weten. Hij blijkt van de trap-
pisten te zijn. Een deel van de opbrengst is
bestemd voor een project in Oeganda, daar
ligt het 'verhaal' van deze kaas.

Tijdens de prijzenuitreiking lopen nieuws-
gierige bewoners door de zaal, dromerig
bijna, verbaasd over zoveel mensen van
buiten en het steeds weer opklaterend ap-
plaus. Nee, dit jaar valt Bronlaak helaas
buiten de prijzen.

Michel de Mari mag naar voren komen. Hij
krijgt zijn Bronlaak diploma 'Medewerker
Kaasmaken' en een grote bos bloemen. Hij
is apetrots. Met dit diploma kan hij zo naar
een andere kaasboerderij stappen en vra-
gen: "Heb je werk voor me?". Michel is de
eerste cursist van de nieuwe, aangepaste
opleiding voor mensen die anders leren.
Hij heeft bijgedragen aan het vormgeven
ervan, samen met vakinhoudelijke werklei-
ders Jan, Petra en Dave, en onder toezicht
van de Bond. De inhoud is eenvoudiger dan
de reguliere opleiding. Er wordt meer met
plaatjes dan met tekst gewerkt en veel the-
oretische achtergrondkennis is weggelaten
in het leerboek *Van melk tot boerenkaas*.
*Instructieboek voor mensen die anders le-
ren. Kaasmakerij De Lindelaar.*


In de middag is er voor belangstellenden
een rondleiding over het terrein van Bron-
laak, en dus over boerderij De Lindelaar.
Boer René van de Heuven vertelt dat de
melk afkomstig is van 14 koeien van het
MRIJ-ras. Prachtige dieren, ze zijn groot,

met veel inhoud. Maar ze nemen te weinig
energie op en slijten te veel. Daarom gaat
René ze met Fleckvieh kruisen.

De halfopen stal is boogvormig. De koeien
staan er als twaalf discipelen op een rij, de
gehakselde mais voor zich uitgespreid. Een
jonge vrouw zit schokschouderend, han-
den voor haar gezicht, op een stoel bij de
koeien – zij wordt met rust gelaten. Tussen
de happen door kijken de koeien uit over het
boerenerf. Zie! Na het melken trekken me-
dewerkers het volle, blinkende melkvat op
wielen over het erf naar de overkant. Daar
gaat de deur van de zuivelverwerking open
– en dan weer dicht. Binnen gaan ze de melk
voor kwark en yoghurt pasteuriseren, maar
de kaas blijft rauwmelks, dicht bij de koe.

Boer René vertelt dat de boerderij een be-
drijfsmatige inslag heeft, maar 'de zorg'

staat voorop: mensen werken mee op één
van de ambachtelijke bedrijven op Bron-
laak. Op de boerderij kunnen ze kiezen uit
diverse soorten werk: buitenwerk, in de stal,
in de kaasmakerij. De tuinderij is een apart
werkgebied, die valt niet onder de boerde-
rij. "De bewoners betalen ons", zegt René.
"Een zorgboerderij moet je niet sturen op
productie en opbrengsten, maar op kosten-
beperking. Besparing is onze winst. Ik mag
al blij zijn als ik quitte speel."

Dagbesteding is niet het goede woord. "Wij
willen mensen laten beleven wat werken is.
Het is de bedoeling dat zij een schakel in
het bedrijfsproces zijn, en dat zij verbanden
gaan zien. Als zij de kaas, yoghurt en kwark
van De Lindelaar in de Bronlaak winkel zien,
vergroot dat hun eigenwaarde. Zo is werk
een sociale therapie én een concrete bijdra-
ge aan het maatschappelijke leven." 

*Wanneer van eenieder de beste
krachten in de gemeenschap gaan leven
en de gehele gemeenschap zich vormt
gespiegeld aan de mensenziel
dan scheidt dat levenskwaliteit.*

Deze spreuk van Rudolf Steiner, bewerkt door Lex Bos, staat
centraal in het dagelijks leven van alle Bronlaak-mensen.