

Weldoordachte kaasmakerij

De Ondermeerweg is zo smal dat je er liever geen tegemoetkomend verkeer ziet. Om iemand langs te laten stopt er dan ook geregeld een auto op de inrit van de gloednieuwe stal en kaasmakerij De Vierhuizen van de familie Van Leeuwen in Leidschendam. Het is jammer dat de automobilisten niet meer dan een vluchtige blik op het erf werpen, want achter de gevel waarin Theo van Leeuwen in februari 2017 de eerste koe molk, gaat een weldoordachte kaasmakerij schuil én een koeienstal met innovatieve technologieën.

WILMA WOLTERS

Lidia en zoon Freek van Leeuwen maakten op 10 maart 2017 de eerste kaas in de nieuwe kaasmakerij van De Vierhuizen. Die staat op nog geen kilometer afstand van de oorspronkelijke kaasmakerij en boerderij, waar Lidia 42 jaar lang kaas maakte en haar man Theo de koeien verzorgde. Toen Freek in 2008 liet weten verder te willen in het bedrijf, en de mogelijkheid zich voordeed, werd de boerderij van de buurman gekocht. "Het ging ons eigenlijk om de grond, want we wilden de overstap maken naar biologisch." Nu staat de nieuwe stal met kaasmakerij op 'het erf van de buurman'. Freek: "De stal op het ouderlijk bedrijf was bijna dertig jaar oud en ging hier en daar slijtage vertonen. Bovendien moesten de koeien vanuit die stal altijd de weg oversteken om in de wei te komen; hier hoeft dat niet. Toen we gingen rekenen bleek dat we op deze plek nieuw zouden kunnen bouwen." Freek trad toe tot de maatschap en leerde het kaas maken van zijn moeder. Freeks vrouw Nicole, die zich vooral ontfemt over de koeien, zal mettertijd ook tot de maatschap toetreden. De ouders van Freek helpen nog volop mee.

Wel-doordachte kaasmakerij

Lidia zag voor haar werk voor de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders veel kaasmakerijen gezien. Freek bezocht voor de nieuwbouw ook verschillende, en zo is er een goed door-dachte kaasmakerij ontstaan. "Het bevalt heel goed. We hebben eigenlijk maar één minpunt kunnen ontdekken en dat is dat het hier nogal galmt", vertelt Freek met een bescheiden glimlach. Toppunt van de nieuwe ruimte noemt Freek de vloer. Die bestaat uit achthoekige steentjes en loopt naar één kant af. "De steentjes slijten minder snel dan een gecoate vloer en ze zijn ook niet glad. We kozen niet voor putjes voor afvoer van water, maar laten de vloer naar één kant aflopen en hebben daar een afvoergoot. Daar veeg je het water heel gemakkelijk in." Bijzonder is ook dat er geen slangen te zien zijn op de grond. "Dat wilde ik niet", legt Freek uit, "en dus hebben we de leidingen onder de vloer gelegd." Het enige wat je ziet is een koppeling die vlak naast de tobbe uit de vloer omhoogsteekt. Nog een handigheidje: uit het plafond, ook vlak naast de tobbe, komt een stang met daaraan stopcontacten.

In de kaasmakerij zit nu ook een pekelbad. "Dat vinden we echte luxe", zegt Lidia, "het scheelt veel zwaar werk." De nieuwe tobbe is een grotere geworden: 1.750 liter kan erin in plaats van 1.200, en er is een nieuwe pers. Maar ook de oude pers is gebleven, vanwege het gemak. "Ik moet nu nog weleens lachen om hoe we vroeger de kazen wel persten. Met zo veel mogelijk kaasbakken eronder, klein en groot, soms nog met een plank ertussen. Dan werkt dit toch wel veel fijner." Aangrenzend aan de kaasmakerij is er ook een opslag. De kazen, meeste van 12 kg, liggen daar op badstof doeken. "Dat zag ik ook bij collega's", vertelt Lidia. "Het idee is dat de kazen goed drogen en dat we de planken minder vaak hoeven schoon te maken." Die theorie werkt in de praktijk, maar Freek twijfelt toch nog of ze blijven. "Als ik de kazen draai, verschuiven de doeken vaak. Om geen 'vouwen' in de kazen te krijgen moet ik de doek eerst weer glad strijken. Dat is geen gemakkelijke handeling als je de kaas vasthoudt."

Teststal

De familie Van Leeuwen heeft voor de nieuwe kaasmakerij dus veel 'afgekeken' bij anderen.

Voor de bouw van een nieuwe stal kunnen melkveehouders veel ideeën afkijken van hén. Freek wilde stapelbare stromest produceren omdat het bedrijf biologisch werkt. Daarom koos hij voor een betonnen vloer met daarop een kunststof laag en een doek. "Dat is een testvloer. Urine zakt door het doek weg en wordt door groeven in de betonlaag naar een opvangbak geleid. Mest blijft op het doek liggen en wordt door de mestschuif naar een ondergrondse opvangbak net buiten de stal afgevoerd. In die bak wordt het gemengd met schoon stro en van daaruit naar een opslagruimte (bovengronds) getransporteerd." Verder zijn de vrijligboxen in de stal ook uniek. De vijftig koeien die deze stal bevolken (er is plek voor zestig) vormen een bonte verzameling van kruisingen tussen Blaarkoppen, Montbeliardes, Flechvieh en roodbonte Holsteins.

Freek kiest ervoor om de eigen energie op te wekken. "We hebben hier geen gasaansluiting, en dat bleek ook moeilijk te realiseren. Alles met elektriciteit aandrijven vind ik onbetaalbaar. Dus liggen er zonnepanelen op het dak die elektriciteit maken. Binnenkort komen er zonnecollectoren die voor warm water gaan zorgen." Zo wordt De Vierhuizen een energieneutrale boerderij.

Klantcontact

Driekwart van de melk die de koeien produceren wordt verkaasd, vooral tot 12 kg-kazen. Ook maken Lidia en Freek zo'n tien soorten kruidenkazen, zoals preikaas en venkelkaas. Ongeveer eenderde van de kazen zetten ze af in eigen winkel, de helft gaat naar de detailhandel zoals Landwinkels, Ekoplaza en de Groene Hart Coöperatie. Het overige deel vindt zijn weg naar de groot-handel, losse klanten en wordt geëxporteerd. "We vragen best een goede prijs", zegt Freek, "en hechten erg aan direct klantcontact. Ik moet ook weer aan de slag met de website en nieuwsbrief", realiseert hij zich. Daarnaast is er het plan om dit jaar de winkel, die nu nog gevestigd is op het ouderlijk bedrijf, ook te verplaatsen naar de nieuwe locatie. Binnenkort nog meer te zien dus aan de Ondermeerweg. 📍

Vier huizen

Kaasboerderij De Vierhuizen dankt zijn naam aan het gehuchtje waar het ouderlijk bedrijf staat, waar vroeger slechts vier huizen deel van uit maakten.



1 Lidia en Freek van Leeuwen maken (vooral) WildeWeidekaas. In de kaasmakerij valt op dat er geen slangen liggen en dat het licht en ruimtelijk is.

2 De kazen liggen op badstof doeken. Ze blijven zo mooi droog, maar bij het keren werkt het niet ideaal.

