

# Kaas zoals de kaas maakster is

Is het geen puur vakmanschap als Boerenkaas smaakt zoals de kaasmaakster is? Dide ter Haar lijkt die finesse te beheersen, al maakt ze nog maar twee jaar Boerenkaas.

WILMA WOLTERS

**A**n de keukentafel hebben we uitzicht op een koppel pinken dat ogenschijnlijk wat rondhangt onder een boom. Het is tekenend voor de rust die er heerst rond de boerderij op een prachtige plek in Zuna, een buurtschap in Overijssel.

Het lijkt tegenstrijdig met wat Dide ter Haar vertelt. "Ik wil veel, doe graag nieuwe dingen, en we hebben ook al van alles geprobeerd. Dirk fluit mij soms terug", vertelt de kaasmaakster. "Begin maar eens rustig aan met één ding. En ga daarna uitbouwen", zijn de

woorden van melkveehouder Dirk ter Haar. En dat is precies zoals hun kaasmakerij is gestart.

## Proces

Ze hadden het er al vaker over gehad – Dirk en Dide wilden graag iets doen met de melk van hun zestig koeien. "Kaas maken sprak mij aan, het leek me uitdagend. Door kaas te maken van rauwe melk heb je volgens mij een echt onderscheidend product", zegt Dide. "Het proces van melk tot kaas vind ik interessant. Processen hebben mij altijd aangesproken." Bovendien zien ze beide meer in verbreding van het bedrijf dan in intensiveren. Dus Dide volgde cursussen en ging aan de slag. Ze konden een kleine kaastobbe met pers bemachtigen. "We wilden klein beginnen. Als het goed gaat, kunnen we langzaam uitbouwen."

En het gaat goed. Dide: "Ik ben nog veel aan het sturen en aanpassen. Ze zeggen ook dat je in elk seizoen kaas moet maken voordat je het echt onder de knie hebt. Het basisgevoel is er nu, dat denk ik wel." Toch blijft ze voorzichtig in haar uitspraken. "Elk jaar is weer anders. Met de droogte van afgelopen zomer mis je bijvoorbeeld zomaar 5 kg kaas op een bak. Je moet echt je melk eerst goed leren kennen."

Daar is Dirk nauw bij betrokken. "Ik ben minder mais gaan voeren en we hebben een maatbrok laten maken die goed is voor de koeien en die zachte kaas oplevert. Dat is het mooie van kaas maken: je merkt aan de kaas meteen wat er gebeurt op je boerderij." Voor Dirk en Dide hoort controle onlosmakelijk bij Boerenkaas maken. "Ik vind de COKZ-keuring prettig. Ik wil het proces ook graag zelf monitoren, dus laten we de melk geregeld controleren." Inmiddels weten ze dat een melkrobot en Boerenkaas maken prima samengaan, en de laboratoriumonderzoeken tonen dat ook aan. "We behandelen de melk zo rustig mogelijk. Zo komt de melk uit de melkrobot rechtstreeks in een apart koeltankje terecht en die melk laten we zonder te pompen in de tobbe stromen. Daarmee laten we de melk zo veel mogelijk met rust en zit die zo kort mogelijk in het koeltankje. Daardoor stremt de melk mooier, werkt het hele proces iets mooier."

## De kaas weerspiegelt

Dide was ietwat beduusd dat De Zelfkazer graag langs wilde komen. "De hoeveelheid kaas die ik maak valt in het niet bij de meeste andere Boerenkaasmakers. En ik ben nog niet zo lang bezig." In de 300 liter-tobbe maakt ze twee of drie keer per week Boerenkaas in formaten van 350 gram tot 12 kg. Haar naturel kazen zijn rustig en zacht van smaak, en de kruidenkazen verrassen dan soms met hun pit. Ze lijken het karakter van de kaasmaakster te weerspiegelen: bescheiden en ondernemend. Bovendien is ze leergierig. "Ik wil graag weten hoe onze oude kaas smaakt. Dat hebben we nog niet goed in beeld omdat de kazen niet zo lang blijven liggen. Worden die goed, moet ik daar nog op sturen? En ik ben benieuwd hoe de rookkaas zal zijn, en of ons krulkaasje gaat lopen. Ik wil nieuwe dingen doen en leren over kaas." Dide zou zich ook graag bij een Boerenkaasstudieclub aansluiten.

Van haar klanten leert Dide ook. "Ik hoor graag wat zij van de kaas vinden en wat ze willen in een kaas. Daarom vind ik het zo prettig om zelf de kaas naar de afzetpunten te brengen." Naast de eigen boerderijwinkel wordt Zunakaas ook verkocht in onder andere een kaasspeciaalzaak, een boerderijwinkel iets verderop waar ze zuivelproducten mee uitwisselen, een buurtsupermarkt en de molen in Hellendoorn. En ze merken dat er meer vraag is. Kansen zien ze ook in vakantiegangers die een kijkje in de boerderijwinkel nemen.

## Ondernemend

Zunakaas is actief op Facebook, staat op markten en fairs in de omgeving, fietstochten hebben op het bedrijf een stop gehad en volgend jaar zouden Dirk en Dide graag een open dag organiseren. Het ondernemende dat Dide kenmerkt stopt duidelijk niet bij het maken van de kazen. Zoals het plan was, zal de kaasmakerij langzaam uitgebouwd worden. Dide is dan ook op zoek naar een grotere tobbe. En ze wil meer. "Het lijkt me mooi om rondleidingen en workshops te verzorgen." Dirk lacht. "Een ding tegelijk, rustig aan..." 🧀

## Krulkaasje

Het krulkaasje dat Dide ter Haar maakt past in haar optiek het best bij de borrel. Of bij een glas bier of wijn. "Het is een heel andere kaasbeleving omdat een krulletje kaas anders smaakt dan een blokje kaas. Er komt meer zuurstof vrij bij het krullen." De kaasjes zijn ongeveer 425 gram en zijn er in de smaken gerookte chilipeper & paprika en ui & knoflook.



1 Het krulkaasje is bedoeld om met een kaaskruller te 'snijden' voor een andere kaasbeleving.

2 De boerderijwinkel van Zuna-kaas is gevestigd in het voormalige melktanklokaal.

