

BOEREN LEYDEN

× TRADITIONEEL ×



SLOW FOOD PRESIDIUUM JUNI 2017

Wat maakt Boeren Leidse Traditioneel zo Presidium?

Boeren Leidse, kaas met een geschiedenis

De bereiding van boerenkaas is een eeuwenoud ambacht waarbij de veehouder de melk van zijn eigen koeien verwerkt tot kaas.

In de waterrijke omgeving van Leiden wordt al bijna 1000 jaar kaas gemaakt, kaas die we nu kennen als de zogenaamde Leidse kaas. Een magere kaas, gemaakt uit afgeroomde melk.

De stad Leiden, toen ca. 5.000 inwoners, verleende in het jaar 1303 het recht om een markt te organiseren voor zuivelproducten. Hiermee verkregen vele boeren uit de omgeving een stevige economische basis voor hun bedrijf. Het leverde goede verdiensten op, de boeren verkochten zowel Leidse kaas als de boerenboter. Dat leidde er toe dat de Leidse kaas tot ver in de 19^e eeuw de belangrijkste kaas was.

Het ambacht van kaasmaker kreeg status en de beroepsgroep stond in aanzien.

Een kaas met karakter

De melk afkomstig van het melken in de ochtend, wordt 12 uur daarna afgeroomd. Dan wordt ook de avondmelk toegevoegd, het geheel wordt weer gekoeld en de volgende morgen nogmaals afgeroomd voordat het echte kaasmaken kan beginnen. Ondanks het koelen was de kaasmelk vaak al enigszins verzuurd. Hier heeft de Leidse kaas de naam 'zure-melkse kaas' aan te danken.

De wrongel moet lang voorrijpen in het kaasvat en wordt intensief gekneed en doorgewerkt. Hierdoor wordt de kaas droger en zal meer tijd moeten nemen om te rijpen. Komijn, een karakteristiek van de Boeren Leidse wordt hier toegevoegd. Deze heeft 2 belangrijke functies; als smaakmaker en om oude harde kaas beter slijdbaar te maken.

Met de kaas gemaakt conform het Slow Food protocol, is het nu vooral aan de langzame rijping te danken dat de kaas na 12-18 maanden zijn optimale eeteigenschappen krijgt. Hoewel jong reeds goed genietbaar, is het Presidium predikaat slechts voorbehouden aan oude kaas in topvorm.





Het Presidium protocol en wie doen er mee?



Boeren Leyden Traditioneel

De Vereniging van Boeren Leidse Kaasmakers, met daarin de laatst overgebleven beoefenaars van het traditionele ambacht, heeft overeenstemming bereikt met Slow Food over het Presidium protocol. Zo kunnen de boeren gezamenlijk met hedendaagse apparatuur en productiemethoden een heerlijk lang gerijpte, overjarige kaas maken met de kwaliteitseigenschappen van een traditioneel en ambachtelijk product.

Het Presidium protocol, wat wordt gehanteerd, bevat o.a. de volgende elementen:

- ✔ Verwerking van rauwe melk, verhitting is niet toegestaan, het is boerenkaas.
- ✔ Verwerking van zomermelk onder maximale toepassing van weidegang, alle Presidiumkaas is graskaas.
- ✔ Gelimiteerd bijvoerregeime en beperkt gebruik van krachtvoer.
- ✔ Verplichte participatie aan keuring van belegen kaas met als doel een voorselectie toe te passen voor de Presidiumkeuring.
- ✔ Het predikaat Boeren Leyden Traditioneel (BLT) wordt eerst verleend aan de oude kaas, na het positief doorstaan van een technische keuring, in aanwezigheid van een vertegenwoordiger van Slow Food Nederland.
- ✔ Presidiumkazen zijn altijd overjarig. Hebben een gewicht van 9 à 10 kilo en een leeftijd van 12-18 maanden of ouder. Op het moment van verkoop krijgen deze een speciaal etiket en banderol voordat ze worden uitgeleverd.

De volgende kaasmakers van Boeren Leyden Traditioneel zijn geselecteerd:

De Morgenstond

Boris & Ellen Heemskerk
Oud-Ade
demorgenstond.com

De Sophiahoeve

Theo Warmerdam
Warmond
desophiahoeve.nl

De Keizershof

Trees van Leeuwen
Zoeterwoude
dekeizershof.nl

Onderstaande kaashandelaren van Boeren Leyden Traditioneel participeren in het Presidium:

Kaashandel Remijn

Kerkdriel
Tel. +31(0)418 633 101
kaashandelremijn.nl

De Groot-Verburg

Bodegraven
Tel. +31(0)172 612 209
degroot-verburg.nl

Zijerveld

Bodegraven
Tel. +31(0)172 630 100
zijerveldfood.nl



Boeren Leidse, technisch hoogstandje van arbeidsintensief handwerk

De goede houdbaarheid van de Leidse kaas, door het lage vetgehalte, maakte de kaas een graag geziene gast in de kombuizen van de VOC-schepen; op de lange zeereizen rijpte de kaas gewoon verder en bleef de harde, droge kaas haar goede eigenschappen en voedingswaarden behouden.

De belangrijke hygiëne diende geheel onder controle te zijn, zowel bij de melkwinning als bij het kaasmaken. Een aantal arbeidsintensieve bewerkingsstappen waren er voorts op gericht kaas van goede kwaliteit te kunnen maken.

Men gebruikte destijds bijvoorbeeld:

- o Grondwater als extra koelmogelijkheid voor de rauwe melk.
- o Grote fornuizen om de melk snel op stremtemperatuur te brengen.
- o Zuursel (vaak karnemelk) om de pH snel op het gewenste niveau te brengen.
- o Zout als toevoeging aan de fermenterende wrongel om ongewenste bacteriën te remmen.

De kennis en ervaring, nodig om een goede kwaliteit kaas te maken, was aanzienlijk en werd vaak binnen families van generatie op generatie overgedragen. Boeren Leidse kaas maken blijft een arbeidsintensief proces.

Boeren Leidse, historie op de kaasplank

Op menig schilderij van 'oude meesters' is de Boeren Leidse prachtig afgebeeld op rijk gedekte tafels in fraaie taferelen.

Kaasmaken was vooral veel en zware arbeid. Technische vernieuwing en veranderende smaakvoorkeuren deden de Boeren Leidse kaas langzaam aan populariteit verliezen. Momenteel is deze kaassoort nog slechts goed voor 0,03% van de Nederlandse kaasproductie.

Met behulp van Slow Food richten we ons nu op de Boeren Leidse kaas met sleutels als Presidium. Zo zorgen wij er gezamenlijk voor dat een prachtig oorspronkelijk Nederlands ambachtelijk product, niet alleen in het museum hangt, maar opnieuw op het vaderlandse kaasplankje verschijnt.

