



Kaas  
*zuivel & eieren*



Hollandse  
boerenkaas  
hoort  
thuis op een  
kaasplateau

## Zuivere zuivel

NIEUWE KANSEN VOOR TRADITIONELE KAAS, BOTER EN MELK

*Wel eens geboord van een september-Stolwijker of een oude, droge Edammer, de evenknie van oude Parmezaan. Nederland - zuivelland! - heeft het.*

Veel Nederlanders hebben meer geld over voor een saai fabrieks-camembert, die belooft 'altijd op smaak te zijn', dan voor een stukje echte Hollandse boerenkaas, dat vele malen meer smaak heeft. De beste boerenkaas kan een diepte van smaak bereiken, net als oude port. Een september-Stolwijker of een oude, droge Edammer, is de evenknie van oude Parmezaan. Er kan Italiaans mee worden gekookt: schilfers op de risotto of polenta. En eigenlijk hoort de Hollandse boerenkaas als dessert thuis op een kaasplateau! Om de twee jaar organiseert de Italiaanse organisatie Slow Food de Salone del Gusto. Deze inmiddels befaamde beurs in Turijn is bedoeld om ophef te maken over alle delicatessen die met uitsterven worden bedreigd. Veel ervan zijn kaazen, waaronder traditionele exemplaren uit Nederland. Neem de Goudse, rauwmelkse boerenoplegkaazen. Ze zijn twintig tot soms wel zestig kilo zwaar en door dat formaat mooi gerijpt. Er zijn nog maar heel weinig producenten, een zestal families. Slow Food Nederland adopteerde hen en bracht hun kaas naar de Salone del Gusto. Hij maakte er immense furore. Het buitenland kent de Nederlandse boerenkaazen nauwelijks. De export bestaat voornamelijk uit de veel vlakker smakende fabrieks-Gouda.

Al even bijzonder als de Goudse boerenoplegkaazen is Hollandse, traditioneel gerijpte, handgeschepte boerenboter. Alweer betekent 'traditioneel' dat zulke boter de tijd en de rust krijgt om de smaak diepte te geven. Een etmaal lang mag hij verdikken en friszuur worden. Er wordt een scheut karnemelk van de vorige maal karnen aan toegevoegd. En na het kneden wordt de boter eventueel gerozen met zeezout of fleur de sel, de mooiste vorm van zeezout. Het resultaat is een boerenboter die, vooral als hij van rauwe melk is gemaakt, smaakt naar hazelnooten. De structuur is dicht en vast; bijna brokkelig en beslist niet crèmachtig zoals fabrieksboter. Boerenboter bevat een minimum aan vocht, is door mals grasvoer zonnig geel in de zomer en lichtcrème in de winter, maar nooit wit. Koestdeeg wordt er krakeriger mee. In warme seizoenen gedraagt hij zich als opklophare room.

Het reproduct van traditionele boter is de frissere karnemelk, en ook die is een openbaring naar het fabrieksproduct. Daar wordt waterige ondermelk kunstmatig aangezuurd tot 'karnemelk'. Bij de Duitsers mag onze karnemelk geen karnemelk heten, ze kennen hem als zure melk, Sauermilch. De echte boerenkarnemelk uit traditioneel procédé heet er Buttermilch.

Boerenboter is hooguit te vinden op boerenmarkten. En natuurlijk in kaas-, delicatessen- en natuurwinkels die Nederlandse boerenboter in hun assortiment hebben, samen met authentieke boerenmelk, boerenkarnemelk en boerenyoghurt. Eventueel hebben ze ook mooie room, volle roomkwaak en de mooiste biologische crème fraîche van Nederland: de Waddenzuivel van St. Donatus op Texel.



**Boter** Boter is een versproduct dat vanouds ontstaat door het karnen van aangezuurde, van de melk afgeschapte room. Er blijven dan boter en karnemelk over. Beide zijn zeldzaam in Nederland. Ouderwets gemaakte boter is nog te vinden bij tientallen delicatessenwinkels die het krijgen van de firma Verbakel en Seggelink. Natuurlijk kunt u het ook halen bij producenten die tevens de echte karnemelk hebben en BOB Leidse Sleutels kaas maken. (De boerderijen: De Kaag ZH: M.L. van Ruiten/Dud Ade ZH: Fan. Heerkerk / Oud Ade ZH: H. Kwakernaak / Oudendijk NH: Versteegh / Wormond ZH: C. en B. van Schie / Wormond ZH: T. en P. Wierwiden / Zoeterwoude ZH: Kaasboerderij De Keizershot, van Leeuwen / Zoeterwoude ZH: Theo en Ina Versteegen)



**Room** Een hoog vetpercentage (40 procent) geeft niet alleen een mooie volle room-smaak, maar maakt het kloppen van slagroom ook gemakkelijker en houdt het langer stevig. De meeste room heeft een vetpercentage van 30 à 35 procent en is daardoor beter geschikt voor andere bereidingen. Room kent vele toepassingen, o.a. in soepen, sauzen en nagerechten. Voor de kwaliteit gelden de bij melk genoemde argumenten.

Voor dagverse zuivel kunt u terecht bij boerderij- en natuurwinkels. Boerenkaas vindt u bij boerderijen, kaaspecialisten, delicatessenwinkels en natuurwinkels. Franse ADC Kaas liggen bij de kaas-specialzaak en delicatessenwinkel.

## Zuivel, Kaas en Eieren

**Karnemelk** Echte karnemelk, die vrijkomt bij het karnen van boter, is slechts te koop op enkele adressen, zoals natuurvoedingwinkels en de boerderijen die worden vermeld bij de productinformatie over boter. Hier vindt u o.a. de mooiste karnemelk (Demeter-kwaliteit) van St. Donatus op Texel. Deze komt in de handel onder het merk Waddenzuivel, onderdeel van een prachtig, vol smakend zuivelassortiment.

**Kwark** Echt gerijpte kwark van niet-gehomogeniseerde melk staat nog in de schappen van natuurvoedingwinkels. Het is een van de mooiste, vol smakende zuivelproducten. Ambachtelijk gemaakte volle kwark van koe, geit en soms van schape is een ware delicatessa die net als alle zuivel het lekkerst smaakt op kamertemperatuur.

**Melk** De kwaliteit van melk wordt bepaald door het ras van de dieren, hun voer, de behandeling die ze krijgen en de plek waar ze vertoeven. Slecht diervoeder en 'kunstgras' leveren een ongewenste kwaliteit. Zo natuurlijk mogelijk is het devies. In deze gids treft u legio zuivelboerderijen, of ga naar de dichtstbijzijnde natuurvoedingwinkel. Daar koopt u gegarandeerd zuivere, smakelijke, volle melk. Natuurlijk vindt u er ook overheerlijke geiten- of schapenmelk. Op kamertemperatuur het lekkerst.

**Yoghurt** Komt op de markt in vele fancy gedaanten met de meest exotische toevoegingen, tot medicinale producten aan toe. Er bestaat echter maar één echte yoghurt en die is natuurlijk. Er zijn twee typen: stand, de stilstaande bereiding die steviger en iets zuurder is; en roer, die al roerend wordt bereid. Natuurlijk zitten in alle typen de bekende bacteriën, waaronder de bifidus en thermophilus. St. Donatus (Waddenzuivel) noemt zijn mooie roer natuurgarde. In natuurwinkels vindt u deze edele zuivel van zuivere melk. Yoghurt is uitstekend te combineren met verse vruchten en wordt veel gebruikt in de Indiase keuken.



## Boerenkaas

Nederlandse kaas is boerenkaas. Al honderden jaren ambachtelijk op de boerderij gemaakt van kerwase melk. Het is afwisselend en bijzonder van karakter, u proeft de seizoenen en de afkomst. En dat alles in jonge, belegen en oude vorm. De vroegrijpe boerenkaas 48+ is al na één tot vier maanden op z'n top als jonge kaas. De opleg boerenkaas 48+ bereikt zijn toppunt na drie maanden rijping. Het nevenproduct van de boterbereiding – de Boeren Leidse 20+ – wordt gemaakt uit de afgeroomde melk. Boeren Leidse bevat altijd komijnzaad en bereikt de beste smaak na een rijping van ten minste zes maanden. De met plantaardige kleurstof roodbruin gekleurde korst van de Boeren Leidse 30+ heeft een indrukmerk met twee gekruiste Leidse Sleutels. Deze Boeren Leidse Sleutels heeft een BOB, een Beschermde Oorsprong Benaming. Naast de boerenkaas is er bijvoorbeeld de prachtige Reppenkaas. Let ook eens op ambachtelijk op de boerderij gemaakte schapenkaas en geitenkaas. (Schapenkaas van de boerderij: Oudenhove GR; Veegeer / Oudega-Gaasterlandstoot FR; Haarna / Randorp, Amstelveen NH; Zuivelboerderij Dijkhoef / Terschelling-West FR; Schapenboerderij Halfweg / Wetering OV; Woorribben Schapenkaas.) (Geitenkaas van de boerderij: Aarle-Rixtel NB; Geitenboerderij / Amstelveen NH; Ridamner Hoese / Ambt Delden OV; Wolvela; Geitenhouderij / Broekhuizen DR; Broeklander / Egmond aan de Hoef NH; Klompenhoeve / Heeze NB; Saanshof / Landgraaf LB; 't Geet Good / Montlige OR; Hantskesse / Sebaldsburen GR; De Melkkast / Stroe GL; De Grote Stroe / Tilburg NB; De Geitenhoeve / Vught NB; De Guit / Woudenberg UT; Eureka / Zevenhuizen GR; De Oude Streek.) (Boerenkaas van de beste gecertificeerde kaasmakers: Blijhart GR; Kaasmakerij Oldambt / Deurningen OV; Zuivelboerderij Kaamps / Kessel LB; Kaasboerderij Mertens / Made NB; Kaasboerderij 't Bosch / Middelburg ZL; Kaasboerderij Schelach / Zoeterwoude ZH; Kaasboerderij Captein)

(Voor Leidse Sleutels: zie boter)

Oron Lekker Thuis 2006  
Artikel

*Kaas: zuivel en meer  
Zuivere zuivel  
Nieuwe kansen voor traditionele kaas, buite en melk*

blz. 88 t/m 101