

Grootste Boerenleidse kaas ter wereld in Oud Ade

105 kilo zware kaas wordt blikvanger tijdens Boerenkaasconcours in Archeon

door Marieta Kroft

OUDE ADE - Terwijl bijna heel Nederland zich nog een keer omdraait, is er op de kaasboerderij van familie Heemskerker in Oud Ade volop bedrijvigheid. Zeven dagen in de week, tien maanden in het jaar maken Sandra (30) en haar schoonmoeder, de 53-jarige Lidy Heemskerker-Lambou, in de vroege ochtend Boerenleidse kaas. Dat gebeurt nu al ruim 150 jaar op dezelfde hoes in de buurtschap Zeevenhuizen. Gisten was een gedenkwaardige ochtend. De familie Heemskerker maakte een kaas van 75 kilo, de grootste Boerenleidse die ooit is gemaakt.

Slechts vijftien boeren uit de Leidse regio maken de Boerenleidse kaas. De magere 30-plus-kaas met komijnen en de opdruk van de Leidse sleutels mag alleen in de omgeving van Leiden worden gemaakt. „Dezelfde kaas die elders wordt gemaakt, mag geen Boerenleidse worden genoemd”, legt de Bodagraafse kaashandelaar Cees Verburg uit. „De Boerenleidse kaas staat in Europa geregistreerd als een B.O.B.-product, Beschermede Oorsprongsbenaming. Vergelijk het met champagne. Je mag het overal maken, maar alleen de champagne is gemaakt, mag zo heten.”

Verburg kijkt naar schoonmoeder en schoondochter Heemskerker in de kaasmakerij. Hij is de opdrachtgever voor de grootste Boerenleidse ooit. De kaashandelaar is bezig met de organisatie van een Boerenkaasconcourse, dat op 7 september in het Alphense themapark Archeon wordt gehouden. Deze kaas wordt er de blikvanger. „Boerenkaasmakers, detailisten en consumenten brengen we met elkaar in contact”, legt Verburg het doel uit van het concours. „Het is een promotie van de boerenkaas. De kaas die niet te vergelijken is met in plastic verpakte fabriekskaas uit de supermarkt. Boerenkaas is puur. Het is 8 uur in de ochtend. San-



Lidy en Sandra Heemskerker scheppen de 105

dra is al drieënhalve uur op. Haar schoonmoeder kwam haar om 6.30 uur helpen. Dat gebeurt zo elke dag. De twee scheppen op dit moment de kaas-in-wording in het vat. Er is maar liefst 1200 liter melk nodig om deze kaas te maken, zo schat Sandra. De melk is van de dag ervoor en in-tussen aangezuurd en afgeroomd. De room wordt gebruikt voor de productie van boter.

Twee paar extra handen zijn nodig als het gevaarte enkele

meters verderop naar de pers moet worden gedragen. De echtgenoot van Sandra, Klaas, komt erbij. En ook Jan Verheul, de pr-man die deze ochtend samen met Cees Verburg de journalisten te woord staat, toont zijn spierballen. De pers duwt de 'wongel' aan en perst de 'weil' eruit. Dat duurt een aantal uren. In de avonden moet de superzachte kaas naar de pekeldakken verhuizen. „Dat wordt nog even spannend”, merkt Sandra op. „De kaas is nog erg

zacht. Hij mag niet breken.” Over een week wordt de karst bordeauxrood geveerd. Over een kleine twee weken is de kaas in principe klaar en moet die alleen nog verder rijpen en regelmatig worden gekeerd. Over een jaar is deze supergrote kaas pas eetbaar. De zevende generatie Heemskerker komt om de hoek kijken. De 3-jarige Siem meldt zich bij zijn moeder. Op de vraag of hij de traditie later gaat voortzetten geeft hij wijselijk geen ant-

woord. Sandra geeft haar zoon wat instructies en allebei gaan ze weer hun gang. „Het voordeel van het werk thuis is dat je het kan combineren met de kinderen”, vertelt Sandra intussen. „Ik sta dan wel om 4.30 uur op, maar ik heb tussendoor altijd wel even tijd om de kinderen uit bed te halen en eten te geven.” Als de kaas onder de pers staat, sturen Lidy en Sandra het toekomstige gezelschap de kaasmakerij uit. Het is tijd voor de

schoonmaak. Hygiëne is een absolute voorwaarde voor de bereiding van goede kaas.