

Familie Heemskerk pakt bij keuring de volle honderd punten

De perfecte Leidse kaas in Oud Ade

DOOR RUUD SEP

OUDE ADE - Dat ze een beste kaas kunnen maken, dat wisten ze al. Ze vielen immers al vaker in de prijzen bij keuringen van de boeren Leidse kaas. En dat is ook niet zo gek als je weet dat de vijfde en de zesde generatie Heemskerken dagelijks met vereende krachten bezig is om een goeie kaas te maken. Ervaring genoeg.

Ze wisten ook wel dat ze het afgelopen jaar goed geslaagd waren in hun werk. Dat zagen ze, dat proefden ze, en dat hoorden ze van de handelaren die hun kazen afnemen: een best kasie. Maar dat Klaas Heemskerk, zijn vrouw Sandra Heemskerk en zijn moeder Lidy Heemskerk de perfecte boeren Leidse hebben geproduceerd, dat was voor iedereen een grote verrassing. Het is dan ook een hele bijzondere prestatie: een kaas maken die bij de jaarlijkse keuring de volle honderd punten haalt. Al weet moeder Lidy aan de keukentafel van de boerderij aan de Boekhorsterweg in Oud Ade te vertellen dat het wel eens vaker voor komt: zij weet zo maar drie voorgangers uit de mouw te schudden, onder wie haar eigen schoonvader. Maar die drie liggen wel verspreid over een periode van minstens een halve eeuw.

Het gebeurde afgelopen dinsdag in restaurant 't Lage Land even verderop in Oud Ade. „'s Middags moet je je kazen inleveren voor de keuring”, vertelt Klaas. „Dat is een kaas waarvan je vantevoren al te horen hebt gekregen dat je die apart moet houden. Je mag dus niet zelf je kazen uitzoeken. Het moest een



Drie generaties Heemskerk tussen de winnende kazen.

FOTO DICK HOGEWONING

kaas zijn die geproduceerd is op 6 of 7 juni. Dit is de verplichte keuring van de vereniging van boeren Leidse kaasmakers die vooral bedoeld is om de kwaliteit van het product te controleren. Dat is in ons eigen belang. Ik heb er immers niks aan als een andere boer slechte boeren Leidse maakt. Want de consument weet niet van welke boer een kaas komt. Die koopt de volgende keer gewoon geen boeren Leidse meer wanneer hij een slechte ervaring heeft gehad.”

Wat de Heemskerken in de

prijzen waren gevallen, was al snel duidelijk. De drie kaasmakers werden nadrukkelijk gevraagd om alledrie naar de prijsuitreiking te komen. Klaas: „Wij gingen aan een tafeltje zitten. Mensen kwamen ons feliciteren en schoven ons tafeltje bij, en nog één. Even later zaten we met zijn allen aan één lange tafel.” De uitzonderlijke score was voor alle aanwezigen een feest. „De keurmeester liep helemaal te juichen in de zaal”, vertelt Lidy. En het kostte de Heemskerken meteen een halve kaas. „Want iedereen wil even

proeven.” Nog een geluk dat de vereniging van Leidse kaasmakers - in de hoogtijdagen een gezelschap van meer dan 200 boeren - tegenwoordig nog maar dertien leden kent.

De vraag is natuurlijk: hoe maak je een perfecte kaas? Het antwoord: met een dikke buik. De uitzonderlijke kaas is in juni gemaakt door Sandra die op dat moment hoogzwanger was van de kleine Cas. Maar er komt natuurlijk meer voor kijken. „Om te beginnen moet de melk goed zijn”, weet Sandra. „Als er een bacterie in zit, dan lukt het niet

om daar een hele goede kaas van te maken.” De melk is in principe de verantwoordelijkheid van Klaas, zijn vrouw en zijn moeder doen over het algemeen de kaas. Sandra: „Als jij goede melk levert, dan moeten wij het niet verpesten.” „Je moet de boel heel goed schoon houden en op tijd je dingen doen”, vat Lidy de kern van het kaas maken samen. „Je moet er aandacht in steken.” „En tijd”, vult haar schoondochter aan.

Als het erop aankomt, leveren overigens niet alleen de dames een hele goede kaas. De tweede inzending voor de keuring, de in september geproduceerde jonge kaas, was noodgedwongen van de hand van Klaas. En voor een invaller deed hij het lang niet slecht. Met 97 punten behaalde de jonge kaas ook met gemak de eerste plaats. „Dat vonden de collega's nog het meest bijzonder”, vertelt Klaas. „Dat we niet één, maar twee uitzonderlijk goede kazen hadden ingeleverd. Voor de boer die in totaal de meeste punten heeft, heeft de vereniging een wisselbeker. Tot nu toe stond het record op 191 punten. Dat is nu dus in één keer zes punten hoger geworden.”

Levert het nou nog wat op, dat je zo goed bent in je vak? „Ach, als je een beker neerzet in een delicatessenzaak, dan loopt je kaas wel beter. Maar zelf word je daar niet veel wijzer van”, weet Klaas. Maar hij is wel vast van plan om in het voorjaar wanneer de handelaren weer langs komen eens voorzichtiger te beginnen over een hogere prijs voor zijn kazen. Of dat lukt? „We zullen zien.”