

# De beste Boeren-Leidse kaas



**ZOETERWOUDE** - Het uiterlijk, de consistentie, de geuren en smaak haalden het maximum aantal punten. Slechts op de doorsnede bleef de teller staan op 19 punten in plaats van de maximum te halen 20 punten. Met maar liefst 99 punten werd de Boeren-Leidse kaas van de familie Versteegen uit de Weipoort gekozen tot de beste kaas tijdens de jaarlijkse wedstrijd landelijk verplichte Boeren-Leidse kaaskeuring.

door Marianne Ammerlaan

Ina Versteegen glimt van trots als ze het juryrapport laat zien. Net als twee jaar geleden hebben ze de beste Boeren-Leidse kaas gemaakt van het jaar. Destijds haalden ze de eerste plaats echter met 98 punten. Dit jaar kwam er zelfs nog een

*Ina Versteegen met schoonmoeder, mevrouw Versteegen, die ook nog dagelijks meehelpt bij het maken van de kazen (Foto: Marianne Ammerlaan).*

puntje bovenop. Voor hun oude Leidse kaas haalden ze bijna op alle punten het maximaal aantal punten binnen; uiterlijk 20 punten, consistentie 20 punten, geur en smaak 40 punten en voor de doorsnede 19 punten. Waarom nou net geen 20 punten? "Sja" zegt Theo Versteegen, "misschien lag er net een komijntje verkeerd." Hoe dan ook, de eerste prijs is binnen. De Boeren-Leidse kaas is echt een streekproduct. Slechts twaalf boerderijen maken de kaas nog maar. Ze moeten in de buurt van Leiden liggen, zoals Warmond, Oud Ade, Zoeterwoude en de Kwakel. De oude kaas, die zes maanden heeft liggen rijpen, mag niet zelf gekozen

worden door de familie Versteegen. Als de kazen nog maar net gemaakt zijn krijgt de familie al een brief van de Boeren-Leidse vereniging dat ze vanaf een bepaalde datum, met een van te voren bepaalde stempel, die kaas moeten laten keuren. Ina Versteegen: "Eigenlijk kan je er dan al niks meer aan veranderen. Als de kaas vanaf het begin net niet helemaal top is geweest, komt dat tot uiting tijdens de keuring. Het is echt een momentopname." Men mag de kaas aanstaande vrijdag en zaterdag komen proeven tijdens de openingstijden van het winkeltje, dat sinds april alweer twee jaar bestaat. De openingstijden zijn vrijdag en zaterdag vanaf 10.30 uur tot ongeveer 17.30 uur. Om de feestvreugde te verhogen zal er Zoeterwoudse wijn bij geschonken worden op boerderij Vredbest, Weipoortseweg 73. ●