

Unieke kaas van Blaarkopkoeien

DOOR
JANNEKE DIJKE

TIPS?
MAIL NAAR
J.DIJKE
@HDCMEDIA.NL



Streekeigen producten zijn in opkomst. Steeds meer boeren beginnen een winkel, streekmarkten bloeien. Het Leidsch Dagblad gaat op zoek naar 'eigen' producten die boeren en ambachtslieden in het Groene Hart en de Duin- en Bollenstreek zelf telen en bewerken. Vandaag eten we Leidse boerenkaas van Blaarkopkoeien.

Blaarkopkoeien zijn mooie, rustige koeien, die het goed doen op de drassige weilanden in het veenweidegebied. Ze hebben sterke poten en kunnen met een eenvoudig rantsoen van gekuild gras toch melk produceren. „Nog een sterk punt: ze zijn heel vruchtbaar. Als ze buiten lopen ga ik negen van de tien keer niet eens kijken bij het kalven. Dat kunnen ze zelf”, zegt boer Theo Warmerdam van de Sophiahoeve uit Warmond.

Warmerdam is trots op zijn Blaarkopdames. Het ras is al sinds 1880 in de familie en Warmerdam zweert erbij. „In de tijd dat mijn overgrootvader met Blaarkoppen begon, waren de bevindingen al dat er uit



Theo Warmerdam bij zijn Blaarkoppen.

FOTO DICK HOGEWONING

melk van Blaarkoppen meer kaas kwam dan uit melk van andere koeien.” Inmiddels is uit onderzoek gebleken dat de melk een hoger eiwitgehalte heeft, en meer kaaseiwit (kappa-caseïne) bevat. Een Blaarkop mag dan minder melk geven dan Holsteinkoeien, de melk levert meer boter en kaas.

De Blaarkop komt oorspronkelijk uit Groningen maar graast al eeuwen in het Groene Hart. Toch is Warmerdam in de omgeving van Leiden de enige boer die zelf kaas en boter maakt van de melk van zijn

Blaarkoppen. Daarbij maakt hij geen 'gewone' Goudse boerenkaas, maar is hij een van de dertien boeren in Nederland die op eigen erf Boeren-Leidsekaas met sleutels produceren: de beroemde komijnkaas die op boerderijen in de omgeving van Leiden gemaakt wordt. „Dat idee alleen al is bijzonder. Je moet zelf proeven of je de smaak ook bijzonder vindt. Dat is aan de klant.” De variant 'pittig beleggen' van Warmerdam smaakt in elk geval heerlijk vol en pikant, oordeelt de redactie van De la Région.

Warmerdam maakt het hele jaar door kaas. „Soms maak ik elke dag kaas, en dan weer twee weken niet.” Ook in de winter, als veel kaasmakers het werk neerleggen, worden er bij Warmerdam wagenwielen in het pekbad gelegd. „Klanten vragen zomer en winter om jonge kaas. Als je in de winter drie maanden stopt, dan heb je in de winter geen jonge kaas.” Bovendien heeft het zijn charme om in het product de wisseling van de seizoenen te zien, vindt Warmerdam. „De zuivel is zachter in de zomer, omdat er meer Omega-3

vetten in zitten als de koeien vers gras eten.”

De kaas maakt hij met zijn 83-jarige vader Dirk, die de kazen keert en voorziet van de karakteristieke donkerrode kleur. In tegenstelling tot Goudse kaas wordt de melk voor Leidse kaas eerst afgeroomd, waardoor er magere melk overblijft voor de kaas. „Door het lagere vetgehalte kun je de kazen van oudsher lang bewaren. In de zeventiende eeuw namen ze al Leidse kaas mee op de VOC-schepen”, vertelt Warmerdam. Zijn voorouder Cornelis Janszoon Warmerdam maakte in die tijd al Leidse kaas, alleen is niet bekend welk koeienras hij had. In die tijd was de boter, die van de gekarde room gemaakt wordt, het waardevolste product. De kaas werd gemaakt van het 'restproduct'. Nu is dat andersom, hoewel Warmerdam voor zijn Blaarkoproomboter een aardige afzetmarkt heeft. Restaurants serveren de boter op een vetvrij papiertje met opdruk van de Sophiahoeve.

Theo Warmerdam verkoopt zijn kaas, boter en andere boerderijproducten elke zaterdag van 8 tot 14 uur op de markt in Warmond bij de Gemeentehaven, vaak samen met zijn kinderen. Klanten zijn elke dag aan huis welkom (Wasbeeklaan 7), vaste openingstijden zijn er niet. Aan huis verkoopt hij ook vlees van zijn Blaarkoppen, dat 'gemarmerd' wordt genoemd en heel fijn moet zijn. Een paar biefstukjes gaan mee in de tas. Daarover een volgende keer meer.

Meer informatie: home.hetnet.nl/~sophiahoeve