

# Honderd jaar Boeren kaas en boter

Al meer dan honderd jaar maakt de familie Heemskerk kaas en boter op boerderij De Morgenstond in Oud Ade in het Groene Hart. Boris Heemskerk (39) is de vierde generatie op het bedrijf met melkkoeien en kaasmakerij. Hij woont daar met zijn vrouw Ellen (39) en hun dochters Daniëlle (8), Julia (6) en Simone (4).

HEMSTEN HARE

**I**n 1897 kwam de familie Heemskerk op de boerderij in Oud Ade. Ze hebben altijd zelf de melk van hun koeien verwerkt tot Boeren-Leidse kaas met sleutels (zie kader) en roomboter. In de afgelopen 112 jaar veranderde er veel op het bedrijf, maar de smaak van de kaas is altijd bepalend geweest voor de bedrijfsvoering. "We maken nog steeds op traditionele wijze kaas", vertelt Boris. De kaas was vroeger wat droger en kruimeliger. Om aan de wens van

de hedendaagse consument tegemoet te komen is de kaas tegenwoordig iets zachter en zoeter. Bijzonder is dat de verse kaasmelk, die overblijft bij het maken van de roomboter, gebruikt wordt als zuursel voor de kaasbereiding. Er wordt dus geen zuursel aangekocht.

## Minder handwerk, meer hygiëne

Het gebruik van machines heeft voor de grootste veranderingen op de kaasboerderij



## Boeren-Leidse

Boeren-Leidse kaas met sleutels is oorspronkelijk een bijproduct van de boterbereiding. Boter (rookvet) was in het verleden een belangrijk en voedzaam voedingsmiddel. Voor de bereiding van boter werd room onttrokken aan de melk en bleef magere melk over, de zogenaamde roombotermelk. Deze melk werd aan de kalfjes gevoerd, maar ook gebruikt voor de productie van minder vette kaas, een product dat steeds populairder werd. Algemeen wordt aangenomen dat deze magere kaas onder andere gebruikt werd als proviand op VOC-schepen die in de 17de en 18de eeuw naar verre bestemmingen voeren. De kaas liep zich door het lagere melkvetgehalte beter bewaren dan volvette kaas, vooral bij hoge temperaturen. De tijd dat Boeren-Leidse kaas werd beschouwd als een bijproduct ligt ver achter ons. Inmiddels zijn zowel de kaas als de boter gewaardeerde ambachtelijke streekproducten.

## Sleutels

De kaas uit de omgeving van Leiden werd bij uitstek bekend om zijn verfijnde smaak. Aan deze kaas werd komijnzaad toegevoegd en zo sprak men van Leidse Kaas. Sinds 1927 is de herkenbaarheid van de kaas verbeterd en de herkomst gewaarborgd doordat het wapen van Leiden – sleutels – in de kaas wordt gedrukt. Medio jaren negentig is de kaas ook Europees beschermd tegen namaak door een BOB (beschermde oorsprongsbenaming), dat betekent dat de kaas in een bepaalde streek volgens een vastgelegd proces gemaakt moet worden.



FOTO: ILLUSTRATION

## Speciaal voer

Omdat van de melk kaas wordt gemaakt, krijgen de koeien van de familie Heemskerk speciaal voer. Dat draagt bij aan de 'soepelheid' van de kaas en boter en de hoeveelheid goede vetten in de producten. "Hoe 'moeder' de voeding, des te moedier de kleur en soepelheid van de kaas en boter", zegt Boris. In de zomer lopen de dieren buiten en eten ze vooral gras. Hierdoor is de melk, en dus ook de kaas, rijker aan de gezonde omega-3-vetzuren. Daarnaast bevat het verse gras extra caroteen. Dit geeft de kaas en boter een mooie dieppele kleur en het is ook nog eens gezond; caroteen is een belangrijke bron van vitamine A. In de winter krijgen de koeien zorgvuldig ingekuild gras en een beetje maïs, aangevuld met gedroogde luzerne en een speciale broksoort. Ook in luzerne, een plant die lijkt op klaver en de spijsvertering van de koe positief beïnvloedt, zit veel caroteen. Er worden dus geen kunstmatige kleurstoffen aan de kaas en boter toegevoegd.



*Boris verdeelt de wortel over de kaasvormen die daarna onder een pers geplaatst worden.*



gezorgd. Vroeger was alles handwerk, zowel het verzorgen en melken van de koeien als het kaas en boter maken. Tegenwoordig is dat veel minder. Zo krijgen de koeien van Boris en Ellen meerdere keren per dag een vers en uitgekield rantsoen voorgeschoteld door een voerrobot. Het tweemaal daags melken van de zeventig roodbonten gebeurt vanzelfsprekend niet meer handmatig, maar al jarenlang met de melkmachine. De melk wordt rechtstreeks in de kaastobbe gepompt. Vandaag de dag is de apparatuur van roestvrij staal, terwijl die vroeger van hout was. Roestvrij staal is beter schoon te maken en er is makkelijker mee te werken. Het afromen van de melk doet de familie Heemskerk nu met een centrifuge, in het verleden deden ze dat met de hand. Het vullen van de kaasvormen gaat momenteel met behulp van een pomp. Ook dat zorgt ervoor dat het werk minder zwaar is. Ondanks dat veel handwerk is vervangen door het gebruik van machines, moet Boris toch al om half vijf opstaan. "Maar mijn opa begon 's ochtends al om kwart over drie met werken", aldus Boris. Een andere grote ontwikkeling is de controle op hygiëne. Die is in de afgelopen honderd jaar sterk geïntensiveerd. Kaasmakerijen

moeten voldoen aan uitgebreide hygiëne-eisen en overheidsinstanties controleren daarop. Overigens wordt er bij het melken al rekening gehouden met de hoge eisen die aan de kwaliteit van de zuivel worden gesteld.

### Van boerderij naar winkel

De Boeren-Leidse kaas van Boris en Ellen komt via de kaashandelaar in de winkels terecht. De boerenboter wordt in speciaalverpakking aan de betere restaurants verkocht in een straal van ongeveer vijftien kilometer rondom de boerderij. Daarnaast verkopen marktkoopmannen de producten van de familie Heemskerk.

### Toekomst

De familie Heemskerk ziet een rooskleurige toekomst voor hun kaasboerderij. "We maken ambachtelijke producten met een verhaal", aldus Boris. "Boeren-Leidse kaas past helemaal in de gezondheidstrend, omdat er minder vet in zit dan in reguliere kaas. De boerenboter wordt gemaakt zonder conserveringsmiddelen, smaak- en kleurstoffen en bevat gezonde vetten en mag daarom een stukje puur natuur genoemd worden."

