



ZOMERSERIE
Uitgelicht streekproduct

Boeren-Leidse: naar eeuwenoude receptuur

Beschermde oorsprongsbenaming

Agd.media belicht deze zomer acht producten die een beschermde status hebben volgens een Europese verordening. Verordening 2081/92 inzake de bescherming van geografische en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen, zoals deze voluit heet, beschermt deze streekproducten tegen namaak. Voor elk beschermd product gelden strenge regels ten

aanzien van procedé en een afgebakend gebied waar het wordt gemaakt. De bescherming geldt alleen binnen de Europese Unie, daarbuiten is het product niet beschermd.

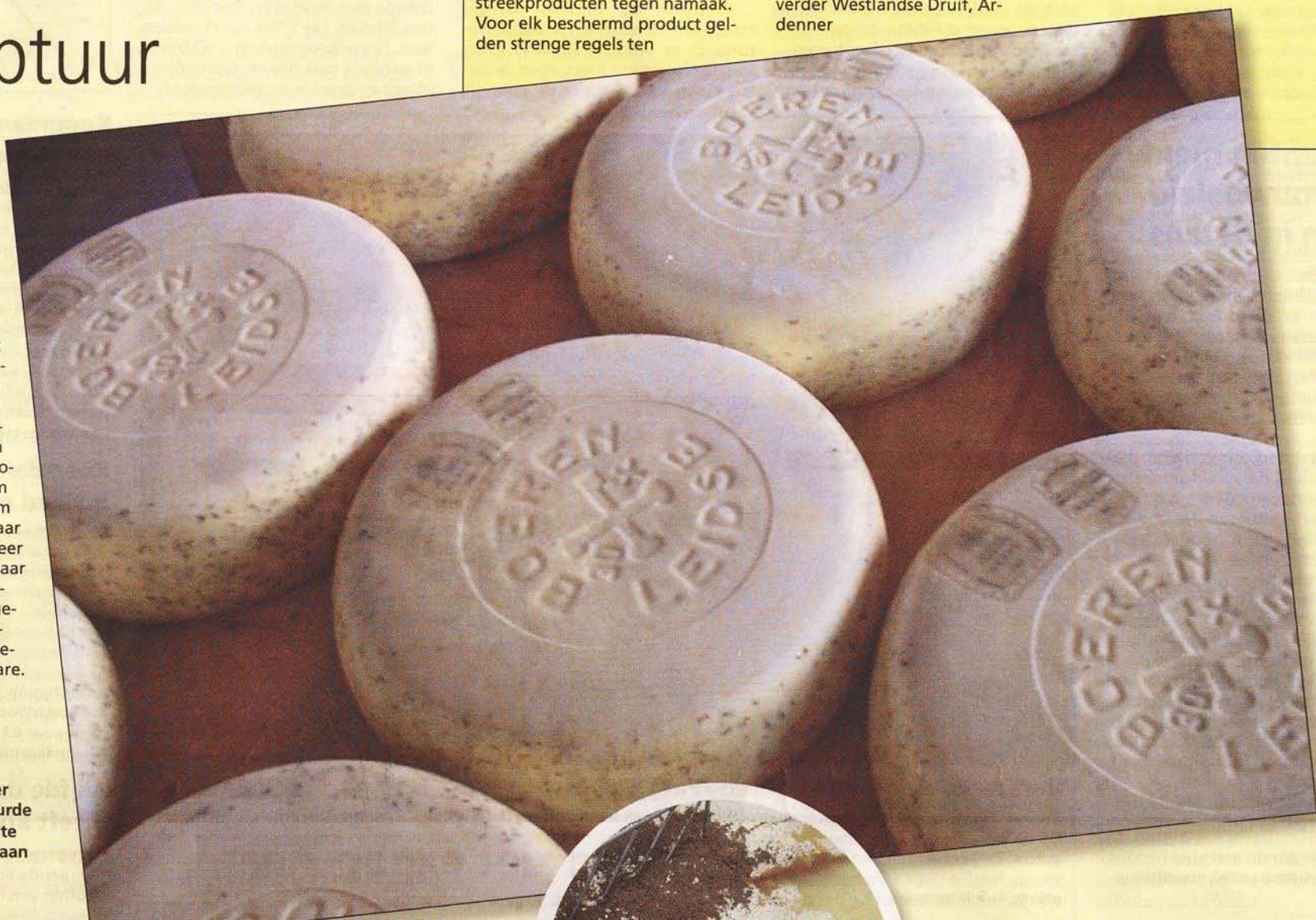
Agd.media trapt deze serie af met de oer-Nederlandse Leidse kaas met sleutels. In de serie komen verder Westlandse Druif, Ardenner

en Parma Ham, het aardappelras Opperdoezer ronde, Goudse Kaas, Brusselse grondwitlof en Elzasser zuurkool aan bod.

Een volledig lijst van producten met beschermde oorsprongsbenaming staat op de EU-site www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html.

De productie van Boeren-Leidse kaas met sleutels vindt zijn oorsprong in het stroomgebied van de Oude Rijn in de provincie Zuid-Holland. Dat staat te lezen in de registratie-aanvraag die in 1992 bij de Europese Commissie is ingediend en vervolgens gehonoreerd. Het gaat om het gebied rondom de stad Leiden, waar de kaas al sinds meer dan driehonderd jaar zijn naam aan ontleent. Het totale gebied heeft een oppervlakte van ongeveer 215.000 hectare.

Boeren-Leidse, hier nog zonder gekleurde korst. De ingeperste sleutels refereren aan het stadswapen.



Halfharde boerenkaas

Boeren-Leidse met sleutels staat in de aanvraag beschreven als een halfharde boerenkaas, met een vetgehalte in de droge stof van tenminste 30 procent, en ten hoogste 40 procent. De kaas is gemaakt van gedeeltelijk afgeroomde melk die niet is gepasteuriseerd. Tijdens de bereiding moet er komijn aan de melk zijn toegevoegd. De boerenkaas mag alleen worden bereid van uit een mengsel van ten hoogste twee opeenvolgende melkmalen. Tijdens het persen van de kaas wordt het indrukmerk in de vorm van twee elkaar kruisende sleutels met er omheen de woorden Boeren-Leidse met sleutels aangebracht. De sleutels zijn afkomstig uit het stadswapen van Leiden, en zijn het symbool van de beschermheilige van de stad St. Petrus. Na het persen gaat de kaas gedurende vijf tot zes dagen in het pekeldbad. De kenmerkende korst van de Boeren-Leidse wordt gekleurd met annato en/of behandeld met een rood tot roodbruin gekleurd korstbehandelingsmiddel. Annato wordt als kleurstof traditioneel ook toegepast in de Amerikaanse cheddar-kaas. De controle op de naleving van de voorschriften is opgedragen aan de stichting COKZ.



In Boeren-Leidse gaat komijn. Nog 14 kaasmakers produceren de kazen. Foto's Marjan van Rijn

Zeer geschikt als scheepsproviand

Boerenkaas was als gedeeltelijk afgeroomde kaas zeer geschikt voor langdurige opslag. Algemeen aangenomen wordt dat de kaas tijdens de Gouden Eeuw veel gebruikt is als eiwitbron in scheepsproviand en als exportartikel naar de voormalige Nederlandse gebieden in de tropen. De markthandel van de kaas was vanaf de zeventiende en achttiende eeuw vooral in Leiden. Dat had vooral te maken met de gunstige ligging ten opzichte van de grote handels- en exportsteden Amsterdam en Rotterdam. Daardoor concentreerde de productie zich juist om deze stad.

Op 28 oktober 1927 is de Vereniging van Boeren-Leidse-Kaasmakers opgericht om de gezamenlijke belangen te behartigen. Destijds telde Nederland nog zo'n vierhonderd producenten van Boeren-Leidse Kaas. Dat aantal is in de afgelopen jaar sterk afgenomen naar nu nog 14 producenten.