

Boeren Edammer mag er wezen

Al eeuwen maken de Noord-Hollanders een uitstekende kaas. Een kaas die koude en warmte kan doorstaan, met een smaak die in de loop der tijd groeit. Een kaas die gevraagd werd als proviand aan boord van schepen. De ronde bollen, de Edammers, staan bekend als de beste. Wat is het geheim van de kaas uit Noord-Holland?



HENK OOSTERHUIS EN TINEKE VAN DER HAVEN

Misschien is het de grond, de zilte zeewind, het vee of de kaasmaker. Niemand die het weet. Waarschijnlijk is het de combinatie. Prima melk van gezonde dieren verwerkt door ervaren kaasmakers. Tot vandaag dragen ze de naam

'kaaskoppen' met trots! Edammer kaas werd gemaakt in alle soorten en maten, van 1 tot wel 15 kilo. Standaard is 2 kilogram, maar er is ook de Commissie-kaas van 4 kilo of de Middelbare van wel 6 kilo. Alles naar keuze al dan niet oranje

gekleurd. Het vetgehalte varieerde door de jaren heen van volvet tot mager. Ook aan bijnamen heeft het de Edammers nooit ontbroken. Zeelui noemden ze klookazen, in Parijs sprak men eeuwen geleden al met respect over 'Hollanders', 'Moor-koppen' of 'Roodkorsten. In onze dagen geldt een Mimolette, liefst 'voorgeproefd' door mijten, nog steeds als een delicatessie bij uitstek. Twee eigenschappen bleven eeuwenlang vrijwel onveranderd, de kaas uit Edam was hard van binnen en kogelrond van buiten: 'rond van fatsoen' heette dat destijds. Maar ook daarin komt verandering. De kaas wordt nu gemaakt in vrijwel iedere vorm of gewicht. Voor de liefhebbers van de bollen ging dat te ver. Zij bezorgden de Edammer een BOB, een soort beschermd dorpsgezicht maar dan voor kaas.

Sjaak en Lia Koopman

Kaasboerderij Koopman in De Weere is een begrip. Zo'n veertig jaar geleden nam Willem Koopman het kaasambacht weer ter hand. Van verse melk maakte hij Boerenkaas naar oud gebruik. De afzet regelde Koopman zelf. Hij verkocht zijn kaas in Amsterdam, aan winkels en supermarkten in de omgeving en voor een deel aan huis, rechtstreeks aan de consument. In 1985 zetten Sjaak en Lia het bedrijf voort. Het groeide uit tot een melkveebedrijf met 80 melkkoeien en een breed kaasassortiment. De Edammer kaas is hun specialiteit. Zoals hij vroeger moet zijn geweest, uit verse melk. Prachtige bollen, en zoals het hoort, hard van binnen, een kwaliteitskenmerk voor de Edammers.

Edammers met komijn

Momenteel is er veel belangstelling voor hun Edammers met komijn, vijftig jaar geleden een veel gemaakte kaas, tegenwoordig een zeldzaamheid. Koopman maakt ze weer. Maar ook hun kleine volvette kaasjes zijn gewild voor pakketten, als geschenk of als souvenir. Vijf dagen in de week zijn ze druk met het maken van de kaas, zeven dagen met de verzorging ervan. Over een ding zijn Sjaak en Lia het volmondig eens: "Een goede Edammer moet een

stevig zuivel hebben en smaakt iets zuur en licht zout. Dat geeft op latere leeftijd een pittige en smakelijke kaas die 'beet' heeft".

Kampioenen

De Edammers van Koopman hebben smaak en 'beet'. Bij de regionale keuringen verzamelen ze geregeld bekens en oorkondes, maar ook bij Smaakvol 2010 was de kaas van de Koopmannen genomineerd. Hun trots is echter de gouden medaille van de keuring voor de World Cheese Award in Dublin in 2008. "Toen waren we een tijdje Bekende Nederlanders!", lacht Lia nog nagenietend. "Prijzen winnen is prachtig", zegt Sjaak nuchter, "maar om boer te blijven heb je wel klanten nodig, mensen die jouw kaas lekker vinden en terugkomen voor meer!" Ook dat is het geval. Sjaak en Lia verkopen hun kazen niet alleen aan de Hollandse kaaskoppen, ook de Engelsen zijn gevallen voor de Dutch Edam Farmhouse Cheese, de Fransen blijven niet achter en zelfs uit Japan en Hongkong is er belangstelling voor de traditionele Hollandse Edammers.

Hoe verder?

"Hoe kijken Sjaak en Lia naar de toekomst?", vragen we. "Ik ben ervan overtuigd dat er altijd plaats zal blijven voor een goed traditioneel product", zegt Sjaak, "Maar het moet wel écht zijn, met een duidelijk herkenbare eigen smaak. Dat betekent ook echt uit rauwe melk gemaakt! Wat we de laatste tijd zien, is dat het onderscheid tussen de echte Boerenkaas en industriekaas steeds kleiner wordt. Dat geldt zowel voor het product zelf alsook voor de presentatie en aanduidingen. Dat is volgens mij niet goed, het gaat ten koste van de markt!" Intussen loopt de volgende generatie Koopman zich alweer warm. Zoon Daan wil boer worden. Of hij ook weer kaas zal maken is nog afwachten. "Kaas maken is een mooi vak", zegt Lia, "maar je moet er wel een beetje gek van zijn." Over een ding zijn we het eens: de volgende generatie zal het anders doen, en dat is maar goed ook... 2



1 Sjaak Koopman, de enige producent van de echte Edammers met komijn.

2 Dagelijks zet Lia Koopman ten minste vijftig Boeren Edammers op de pers.

3 Ook de Boeren Edammer heeft een eigen & TS-merk.

