

Zo herken je echte Boerenkaas

Op ongeveer 350 boerderijen in Nederland wordt Boerenkaas gemaakt. Een gedeelte van die kaas wordt in de boerderijwinkels verkocht, een ander deel komt terecht bij kaasspeciaalzaken en supermarkten. Maar hoe herken je echte Boerenkaas?

HENK-HARM BEUKERS

In Nederland worden jaarlijks zo'n 1,7 miljoen Boerenkazen gemaakt: babykaasjes van een halve kilo tot grote kazen van wel 60 kilo, met alle maten daar tussenin. De meeste Boerenkazen zijn gemaakt van koemelk, maar ook melk van geiten, schapen en buffels levert overheerlijke Boerenkaas op. Dan zijn er de varianten met en zonder kruiden, de harde en zachte kazen en de grote verscheidenheid aan vormen. Alleen kaas die op de boerderij is gemaakt volgens de eeuwenoude traditie mag de naam Boerenkaas dragen. Deze naam is beschermd in Europa, fabriekskaas mag dus nooit als Boerenkaas worden verkocht.

Eeuwenlange traditie

Sinds de achtste eeuw maken Nederlandse veehouders kaas. Echter, in de laatste pakweg 150 jaar verdween dit ambacht van veel melkveebedrijven. Fabrieken namen de productie over. De fabrieken verwerkten de melk van veel verschillende bedrijven en de melk was vaak langer onderweg voor die tot kaas werd verwerkt. Om te voorkomen dat de melk snel zou bederven, kozen de fabrieken er voor de zekerheid voor om de melk te pasteuriseren. Hierbij wordt de melk een tijdje verhit. Boerenkaas wordt tot op de dag van vandaag bereid van rauwe melk. Dit is een belangrijk kenmerk van Boerenkaas. De melk ondergaat geen enkele behandeling, waardoor alle goede smaakeigenschappen behouden blijven. Boerenkaas smaakt nooit hetzelfde. Dit komt doordat de samenstelling van de melk wisselt, per seizoen en per kaasboerderij. De smaak van de melk is bijvoorbeeld afhankelijk van het gras.

Kazen van jong voorjaarsgras smaken anders dan een zomerkaas. Elke kaasboerderij heeft Boerenkaas met een eigen smaak. Boerenkaas blijft je daardoor verrassen.

Let op het kaasmerk

Alle kaasboerderijen geven hun Boerenkazen een zogenaamd kaasmerk mee. Sommige makers voegen daar een kaasnaam aan toe, zoals Stolwijker Boerenkaas of Poldermeester. Hoe weet je nu zeker dat je Boerenkaas koopt en geen fabriekskaas? Let daarvoor op het kaasmerk op de nog niet aangesneden kaas bij de kaaswinkel of supermarkt. Het Boerenkaasmerk heeft altijd de vorm van een tonnetje waarin vermeld is dat het Boerenkaas betreft. Ook bevat dit merk een uniek nummer dat verwijst naar de kaasmaker. Verder zijn er enkele beeldmerken. De kievit (zie afbeelding 1) is de meest gebruikte. Maar ook het keurmerk Kwaliteitszorg Boerenkaas (zie afbeelding 2) garandeert dat je echte Boerenkaas koopt.

Streng toezicht op kwaliteit

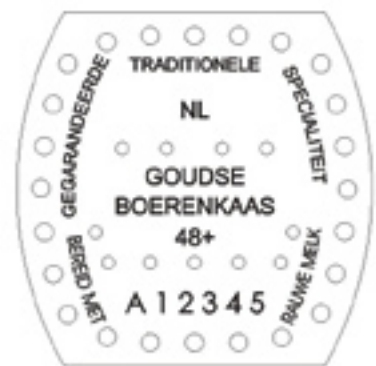
Alle kaasboerderijen die Boerenkaas bereiden staan onder streng toezicht van de Nederlandse overheid. Regelmatig wordt gecontroleerd of de Boerenkaas voldoet aan alle eisen die daaraan worden gesteld. De melk moet bijvoorbeeld vers zijn en mag niet gepasteuriseerd worden. Ook moet de melk (grotendeels) afkomstig zijn van de dieren van het eigen bedrijf. Consumenten moeten erop kunnen vertrouwen dat de kaas aan alle kwaliteitseisen voldoet en met recht de naam Boerenkaas mag dragen. ➡



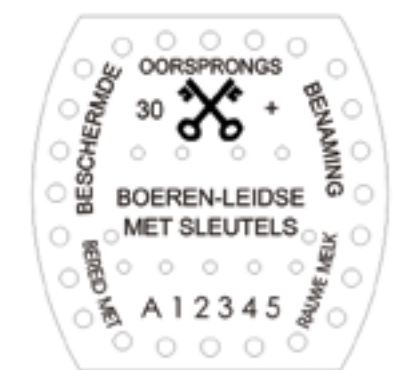
- 1 De kievit garandeert dat het om Boerenkaas gaat.



- 2 Het keurmerk Kwaliteitszorg Boerenkaas.



- 3 Het tonnetjes-kaasmerk voor Goudse Boerenkaas.



- 4 Het kaasmerk van de Boeren-Leidse kaas met sleutels.