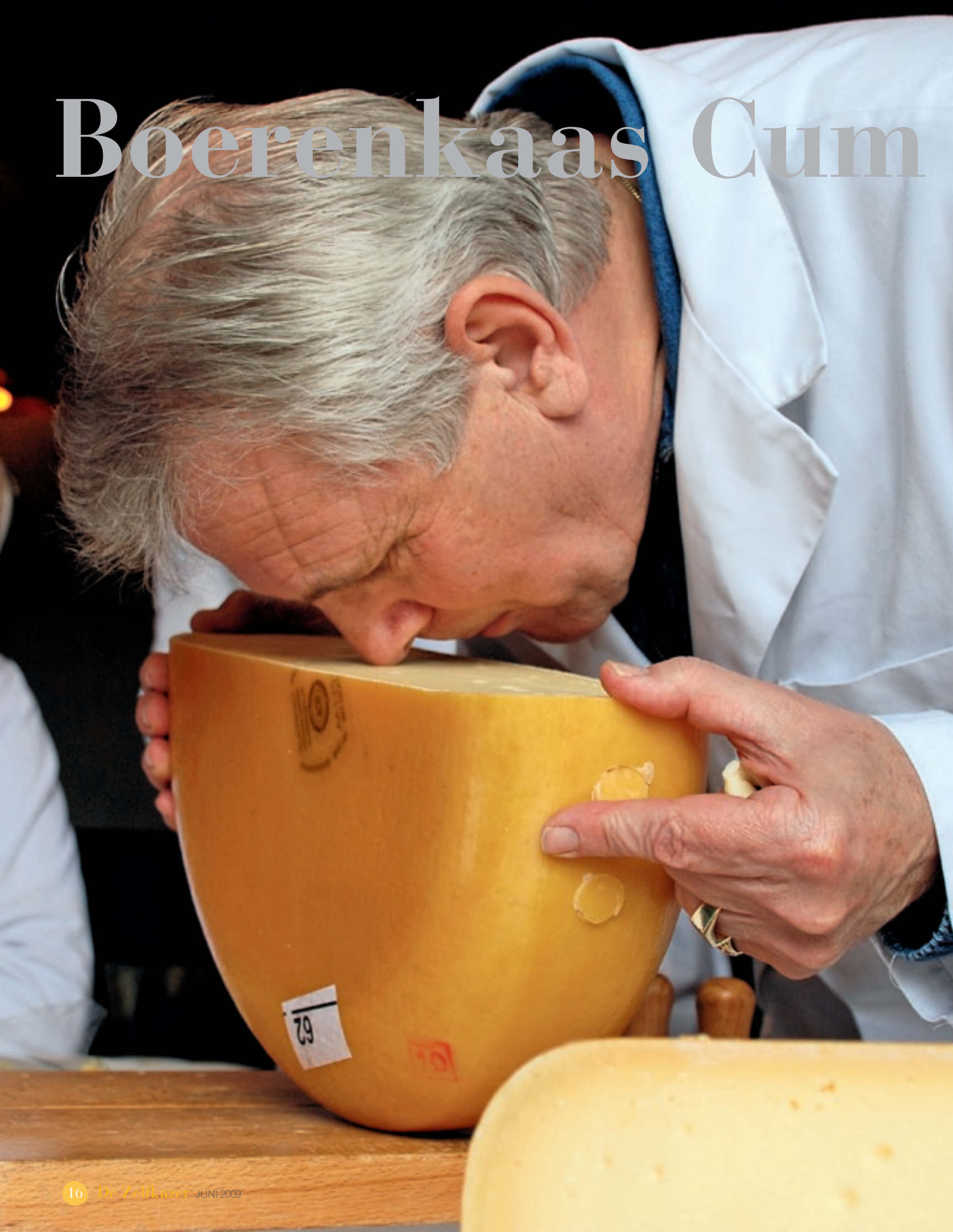


Boerenkaas Cum Laude



Boerenkaas Cum Laude, de nationale Boerenkaaskeuring nieuwe stijl, was een succes. De grote winnaar was de familie Van Emst-Vogel van Kaasboerderij De Gelder uit het Friese Tijnje. Zij gingen met de Boerenkaas Cum Laude Gouden Kaasplak naar huis.

BEN WEIJERS EN LIDIA VAN LEEUWEN (COMMISSIE BOERENKAAS CUM LAUDE), HENKTEN HAVE

Met de nieuwe opzet en nieuwe naam was het spannend of Boerenkaas Cum Laude zou slagen. In de weken voorafgaand aan het evenement zijn de nodige inspanningen verricht om de verkiezing tot een succes te maken. In tegenstelling tot de afgelopen twintig jaar moesten nu niet de zuiveltechnologisch beste, maar de voor de consument lekkerste kazen geselecteerd worden. En naast de trofeeën voor de lekkerste Goudse Boerenkazen werden er dit jaar voor het eerst ook prijzen uitgereikt aan de bereiders van de lekkerste Boeren-Leidse kaas met sleutels, de lekkerste Boerenkruidenkaas, de lekkerste Boerengeitenkaas en de lekkerste bijzondere kaas van de boerderij (zie kader). In totaal zijn er maar liefst 112 kazen geproefd en beoordeeld. Naast 75 Goudse Boerenkazen ging het om tien Boeren-Leidse kazen, zes Boerenkruidenkazen, vijf Boerengeitenkazen, drie Boerenschapenkazen, twee Boerenlunchkazen en elf kazen uit de bijzondere klasse.

Proeverij en technische keuring

De keuring begon op dinsdag 24 maart in een van de sfeervolle zalen van Kaasboerderij Hoogerwaard in Ouderkerk aan den IJssel met een proeverij door achttien geselecteerde Boerenkaasliefhebbers. Deze kaasfans waren afkomstig uit onder

andere de culinaire wereld, Slow Food, kaashandel en kaasspecialzaken en proefden met veel genot alle kazen. De 75 Goudse Boerenkazen werden verdeeld over vier teams van proevers. Ook de kazen van de andere categorieën werden geproefd. De winnaars van de nieuwe categorieprijs (tabel 2) waren aan het eind van de dag bepaald. De lekkerste Goudse Boerenkazen – van ieder team zeven – werden op dinsdagmiddag door drie technische keurmeesters gekeurd. In totaal kregen 25 Boerenkazen het predicaat Boerenkaas Cum Laude. De vijf lekkerste en beste Goudse Boerenkazen werden op 26 maart in Zegveld beoordeeld door een vip-jury.

Vip-jury

De vip-jury bestond uit vier Boerenkaasliefhebbers van regionale en landelijke radio- en televisiezenders en Kees Veenswijk van firma C. van 't Riet. De vip-juryleden hebben met prachtige omschrijvingen – 'nog een soort pubertje, moet nog groeien', 'dit is boerin Meijering', 'Champions League, maar nog pittiger' – hun mening gegeven over de vijf beste en lekkerste Goudse Boerenkazen. Na de beoordeling door de vips, kon de einduitslag bekend worden gemaakt. Hiervoor werden de punten van de tech-

Bijzondere klasse

Voor deelname aan de proeverij en keuring van Boerenkaas Cum Laude was het ook mogelijk om in te schrijven met kaas uit de bijzondere klasse. Wat voor kazen zijn hiervoor aangeboden? Volgens het reglement moeten het kazen zijn die niet vallen onder de gangbare producten die algemeen geproduceerd worden door Boerenkaasbereiders en niet tot de andere deelnemende klassen behoren. Het moet wel kaas zijn. Het mocht rauwmelkse kaas zijn maar ook bereid van gepasteuriseerde melk. Het mocht innovatief zijn, maar ook al meerdere jaren verkrijgbaar. Kruidenkazen waren toegestaan, mits de gebruikte kruiden duidelijk afwijkend waren. De volgende elf kazen hebben meegedaan, in willekeurige volgorde:

- Kaas gemaakt van een mengsel van koeien-, geiten- en schapenmelk
- Kaas met een korstbedekking van een speciaal mengsel kruidenpoeder
- Bierkaas
- Zeekraalkaas
- Geitenbrie met fenegriek
- Noordhollandse Messeklever. Dit werd de winnaar.
- Zoete boerengatenkaas: Tynjetaler
- Romero, kaas gerijpt in een korst van rozemarijn
- Tulpkaas
- Kruidenschapenkaas
- Verse kruidenkaas.

1 Boerenkaasliefhebbers proeven de kazen tijdens de eerste dag van Boerenkaas Cum Laude in Kaasboerderij Hoogerwaard.





2 Een zorgvuldig gekeurde Boerenkaas.

3 De makers van de lekkerste Goudse Boerenkaas op het podium.

4 De familie Van Emst-Vogel won de Boerenkaas Cum Laude Gouden Kaasplak.



nische keuring en de vip-jury bij elkaar opgeteld. Op een groot scherm voorin de zaal kon iedereen meekijken. De spanning bij alle aanwezigen was hierbij duidelijk voelbaar. De familie Van Emst-Vogel van Kaasboerderij De Gelder in het Friese Tijnje kreeg de meeste punten en won daarmee de verkiezing van de lekkerste Goudse Boerenkaas. Zilver ging naar de nummers twee tot en met vier: Jos en Ronald van der Plas uit Sassenheim, Burt en Hilda Zuidbroek uit Stolwijk en Aart en Luppie van Zeeburg uit Doornspijk. De familie Hogendoorn van De Katwinkel in Leersum eindigde als vijfde. De uitslag met puntentelling staat in tabel 1.

Predicaat

De 25 lekkerste Goudse Boerenkazen (tabel 3) kregen het predicaat 'Boerenkaas Cum Laude'. De kazen zijn gebruikt voor promotieacties naar consumenten. Opvallend was dat bij de 25 lekkerste kazen ook veel kazen waren van zelfkazers die vaak ook de beste kazen maakten. De winnaar van de lekkerste Boerenkaas, de familie Van Emst-Vogel, scoorde in de afgelopen jaren ook hoog met de beste Boerenkaas. Maar ook kaas met een licht afwijkend smaakje werd goed gewaardeerd door de geselecteerde Boerenkaasliehebbers.

Tabel 3

De 25 bedrijven die Goudse Boerenkaas Cum Laude leveren (na de eerste vijf in willekeurige volgorde).

Fam. Van Emst-Vogel, Tijnje
Gebr. J. en R. van der Plas, Sassenheim
B. Zuidbroek, Stolwijk
Fam. A. van Zeeburg, Doornspijk
Fam. Hogendoorn, Leersum
G. Meijer, Bladel
A.J. Spengen, Rееuwijk
A.J. van der Meer, Hoogmade
Fam. Looijen, Hoornaar
Mts. Mulder, Melissant
Mts. J. en A. van der Geest, Oud Ade
Mts. C.Q.L. de Jong, Zoeterwoude
Mts. Noordam, Hellouw
Mts. H. en M. van der Poel, Rijpwetering
P. Rijsburger, Zoeterwoude
Gebr. Van den Heuvel, Molenaarsgraaf
Mts. Van Vliet, Snelrewaard
T. en N. den Boer, Haastrecht
Mts. P. en J. van Blokland, Biddinghuizen
Mts. De Wit-Ton, Harmelen
Fam. L. en A. van der Arend, Vinkeveen
Mts. Van der Bas, Nieuwerbrug
Mts. N. en M. Captein, Zoeterwoude
Fam. L. de Jong, Bergambacht
L. de Wit, Kamerik

Tabel 1 Winnaars Goudse Boerenkaas

Kaasnr.	Naam en plaats bereiders	Technische keuring	Vip-jury	Totaal
2	Zuivelboerderij De Gelder, Tijnje	96	42,5	138,5
4	Gebr. van der Plas, Sassenheim	96	39,5	135,5
1	Burt en Hilda Zuidbroek, Stolwijk	96	37	133
3	Aart en Luppie van Zeeburg, Doornspijk	93	38	131
5	De Katwinkel, Leersum	95	35	130

Tabel 2 Winnaars categorieprijzen

Er is één trofee per kaassoort uitgereikt, omdat hier minder inzenders waren, en alleen aan die kaassoort waarvan minstens vijf kazen aangeleverd waren.

Kaassoort	Naam en plaats bereiders
Boeren Leidsekaas	Klaas en Sandra Heemskerk, Oud Ade
Boeren Geitenkaas	Jan en Alie Dekker, Haastrecht
Boeren Kruidenkaas	Theo de Vos, Lopik – Italiaanse kruiden
Bijzondere klasse	Jan Uitentuis, Middenbeemster – Noordhollandse Messeklever