

# Zuivel van de boerderij: *verrassend veelzijdig*



FOTO: HENK TEN HAVE

## Blauschimmelkaas

In het Drentse Nooitgedacht staat de biologische geitenhouderij en kaasmakerij De Kruidenwei. In de kaasmakerij wordt van geitenmelk blauschimmelkaas gemaakt. De blauschimmelkaas draagt de naam Lady's blue, vernoemd naar de geit Lady die de 'leading lady' van de kudde was. Lady stierf in 2007.

De blauschimmelkaas is iets smedig, iets pikant en romig en krijgt door het rijpen zoete tonen. De kaas is te koop bij De Kruidenwei en in winkels. Kijk op [www.dekruidenwei.nl](http://www.dekruidenwei.nl) voor meer informatie.



FOTO: FAMILIE VAN SCHEE

## Boeren-Leidse Roomboter

De Sweylanthoeve in Warmond is een van de vijf zuivelboerderijen in Nederland waar nog originele Boeren-Leidse Roomboter wordt gemaakt. Deze boter wordt bereid met room van op natuurlijke wijze opgeroomde rauwe melk. De room wordt handmatig afgeschepd en is niet gepasteuriseerd. Slow Food heeft de Boeren-Leidse boter opgenomen in de Ark van de Smaak. De boter heeft een pure smaak die per seizoen wisselt. Hij wordt in bolletjes van 250 gram verpakt voor de verkoop aan huis en in een aantal winkels. Ook gaat de boter naar restaurants. Meer info: [www.boerenroomboter.nl](http://www.boerenroomboter.nl).



FOTO: HEILEUVER

## Boerenkruidenkaas

Op melkveebedrijf en kaasmakerij Heileuver in Dalmsholte wordt onder andere Sallandse Kruidenkaas gemaakt. In de kaas zit paprika, bieslook en verse knoflook. Hij is te koop in de boerderijwinkel van Heileuver, bij de Groene Marke in Ommen, Streekproductenwinkel de Baander in Hardenberg, Landerijk in Den Bosch en bij diverse andere boerderijwinkels. Bovendien kunt u de kaas eten in diverse restaurants in Ommen en verre omgeving. Meer info: [www.heileuver.nl](http://www.heileuver.nl).



FOTO: FAMILIE KUIPER

## Biologische schapenyoghurt

Op het biologische melkschapenbedrijf Dikhoef in Ransdorp, op een paar kilometer afstand van Amsterdam, maakt de familie Kuiper yoghurt van schapenmelk. Deze standyoghurt heeft een milde, volle smaak. De yoghurt wordt in bekertjes van 500 ml aan huis verkocht en in winkels in en om Amsterdam. Van de schapenmelk maakt de familie Kuiper ook de witschimmelkaas Skeapsrond en witte saladekaas. Op [www.dikhoef.nl](http://www.dikhoef.nl) leest u meer over het bedrijf en de bijzondere boerderijzuivel die er wordt gemaakt.



FOTO: DE KLOMPENHOEVE

## Geitenkwark

Tussen Alkmaar en Egmond aan de Hoef ligt Zorgboerderij de Klompelhoeve. Op deze boerderij wonen en werken mensen met een verstandelijke beperking. Zij maken samen met hun begeleiders onder andere biologische geitenmelkproducten, zoals geitenkwark. Er wordt volle en magere kwark gemaakt, met en zonder vruchten. De kwark is heerlijk vol van smaak. De zuivelbereiders van de Klompelhoeve laten de kwark minder lang uitlekken, waardoor het extra smeuïg wordt. Het product wordt verkocht in glazen potjes van 350 gram. Van de geitenmelk worden onder meer ook Egmondse Bollen gemaakt: bolletjes verse geitenkaas op zonnebloemolie met kruiden. De zuivel is verkrijgbaar bij natuurvoedingswinkels, Deen-supermarkten en de eigen winkel van de Klompelhoeve. Meer info: [www.klompelhoeve.nl](http://www.klompelhoeve.nl).



FOTO: TINKE VAN DER HAVEN

## Echte Boerenkaas

Echte Boerenkaas heeft eigenlijk geen toelichting nodig. Het is de trots van de Boerenkaasmakers die Nederland nog rijk is. Het ambachtelijke product wordt echt op de boerderij bereid. Boerenkaas is er in veel soorten en met een grote verscheidenheid aan smaken die variëren per seizoen. Boerenkaas is op veel plekken verkrijgbaar, zoals boerderijwinkels, kaasspeciaalzaken en supermarkten. Vraag ernaar in de winkel!



FOTO: KAASBOERDERIJ HUISTERLUCHT

## Amstellander Light

Sieto en Ellen Heemskerk uit De Kwakel maken Amstellander Light, een magere Boerenkaas met kruiden. Ondanks het afromen van de melk is de kaas toch smeuïg en smaakvol. Sieto en Ellen hebben al verschillende varianten van deze kaas gemaakt, en hun vaste kaasklanten bepalen dan welke kruiden mogen blijven. De Amstellander Light is te verkrijgen in de boerderijwinkel van de familie Heemskerk en via hun webshop [www.huisterlucht.nl](http://www.huisterlucht.nl).



FOTO: FAMILIE VAN EENENNAAM

## Hoogelandse Boerenzuivel

In het Zeeuwse gehucht Hoogelande, dicht bij Middelburg, maakt de familie Van Eenennaam boerderijzuivel, zoals volle en magere standyoghurt, vanillevla, chocoladevla, karnemelk, slagroom en roomboter. In de zomermaanden wordt van de eigen yoghurt heerlijke yoghurtjes gemaakt met verse vruchten en zonder kleur-, geur- en smaakstoffen. De producten zijn te koop in de boerderijwinkel van de familie Van Eenennaam, maar het grootste deel wordt op andere kaasboerderijen en in supermarkten en boerderijwinkels verkocht. Meer info: [www.hoogelandsezuivel.nl](http://www.hoogelandsezuivel.nl).