

# IJgenwijz: kaas op een andere manier

Ruim dertig jaar maakt de familie Lagerweij uit Werkhoven Boerenkaas. Sinds afgelopen zomer maken ze ook IJgenwijz, een bijzondere kaas van koe-, geiten- en schapenmelk.

HENK TEN HAVE

**O**p kaasboerderij De Ossenwaard van de familie Lagerweij in Werkhoven, in de lus van de Kromme Rijn, wordt zes dagen per week Boerenkaas gemaakt. Iedere vrijdag maakt Jan Willem Lagerweij, de beoogd bedrijfsopvolger, IJgenwijz. IJgenwijz is bedacht door Erik van Dam, eigenaar van De Kaasfabriek in Woerden. Hij vroeg vorig jaar januari aan de familie Lagerweij of ze de speciale kaas wilden maken. “We hadden één dag in de week over en vonden het een uitdaging om iets bijzonders te gaan doen”, vertelt Johan Lagerweij. “We maakten al schapenkaas. Dat ging leuk, maar de afzet was moeilijk. Er zat geen toekomst in.”

Voor de productie van IJgenwijz wordt geiten- en schapenmelk op De Ossenwaard afgeleverd. Een schapenmelker uit Rhenen die zelf een tankauto heeft, neemt op zijn reis naar Werkhoven geitenmelk uit Langbroek mee. “Dat de melk wordt gebracht, scheelt een hoop tijd”, aldus Johan.

## Geen routinewerk

De bereiding van IJgenwijz duurt wat langer dan die van de ‘gewone’ Boerenkaas die de familie Lagerweij maakt, doordat de geiten- en schapenmelk worden gepasteuriseerd. “Pasteuriseren is verplicht omdat de melk is aangekocht. Ook zijn de meeste eventuele risico’s dan weg”, verklaart Johan. “Onze eigen melk is schoon, dat weten wij omdat we altijd rauwmelkse kaas maken.” Na het pasteuriseren wordt de gekoelde rauwe melk van de eigen koeien erbij gedaan. Er gaat evenzoveel koemelk in de kaas als geiten- als schapenmelk. Wanneer de melk

de juiste temperatuur heeft, gaan het zuursel en stremsel erbij. Er wordt een ander soort zuursel gebruikt dan bij het maken van kaas van alleen koemelk. Het verdere proces gaat hetzelfde als bij het maken van Boerenkaas van alleen koemelk, bij ongeveer dezelfde tijden. Alle kazen komen ook in dezelfde pekel te liggen. “Maar het maken van IJgenwijz is geen routinewerk”, zegt Johan. We blijven tijdens de bereiding bij de tobbe staan. Je maakt kaas voor een ander, daar hou je rekening mee. De afnemer wil steeds dezelfde kaas.”

## Volle smaak

De bereiding van de kaas van koe-, geiten- en schapenmelk door de familie Lagerweij ging van meet af aan goed. “Na een maand wisten we: dit wordt iets leuks. De kaas was gelijk lekker”, aldus Johan. IJgenwijz wordt als gele kaas opgehaald bij de familie Lagerweij. De Kaasfabriek zorgt voor de opvallende grijze kleur en het etiket. Na gemiddeld vijf maanden rijpen gaat de 4,5 kilo wegende kaas naar kaas-speciaalzaken. IJgenwijz is romig en mild, maar heeft een volle smaak door de vette schapenmelk. Geen van de drie melksmaken overheerst. “Dat mag ook niet, de smaak moet apart zijn en nergens op lijken”, weet Johan Lagerweij. De kaas moet onderscheidend zijn en daardoor meer opbrengen dan gewone Boerenkaas. ☺

## De Ossenwaard



Johan, Greet en Jan Willem Lagerweij maken van twee derde van de melk van hun 45 koeien – circa 250.000 liter – Boerenkaas. Alle kaas, zonder en met kruiden, wordt in de ruime winkel aan huis verkocht. Ook boerenroom-boter, -karnemelk en eieren van de eigen kippen zijn er verkrijgbaar. De familie Lagerweij ziet het aantal klanten nog steeds toenemen. In de oude landbouwschuur uit 1810 is een permanente tentoonstelling met historische landbouwwerktuigen en (keuken)gereedschap uit (groot)moeders tijd.

