

# Terugblik *Boerenkaas Cum Laude* 2010



Boerenkaas Cum Laude 2010 ligt alweer een aantal maanden achter ons. Toch willen we nog even terugkijken op dit mooie feest voor onze Boerenkaas.

LIDIA VAN LEEUWEN, NAMENS DE COMMISSIE BOERENKAAS CUM LAUDE

**A**ls er hard is gewerkt om zo'n evenement te organiseren en te doen slagen, verdient het allereerst een gedegen evaluatie om conclusies te kunnen trekken uit het resultaat. Dat nabeschouwen begint met het luisteren naar de deelnemers, de handelaren, de sponsors, de keurmeesters, de proevers enzovoorts. Overal vang je reacties op, die zowel positief als negatief klinken in alle variaties van heel erg tot een beetje. Vervolgens verzamelen we als commissie de reacties tijdens de afsluitende bijeenkomst. Om dan met het oog op Boerenkaas Cum Laude 2011 te kunnen concluderen waar verbeterpunten zitten, wat meer aandacht verdient, maar ook wat super ging en waar we zeker mee door willen gaan.

We mogen tevreden zijn over de pers-aandacht. Tijdens de technische keuring zijn er door RTV West opnamen gemaakt. De culinair journalisten, die deel hebben uitgemaakt van de diverse proeverijteams, zorgden voor mooie publiciteit met grote foto's in diverse dagbladen en tijdschriften. En de winnaars van alle categorieën verschenen volop in de pers, met of zonder foto's. De handelaren hebben goede zaken kunnen doen met de geselecteerde Boerenkazen Cum Laude. De winkelactie met de mooie etiketten en banderollen heeft gezorgd voor een goede omzetverhoging de afgelopen maanden.

De hoofdsponsors waren content over de manier waarop zij aandacht hebben gekregen tijdens het evenement en hebben erg genoten van de spannende feestmiddag. Als dan de opdracht aan de commissie is een evenement te organiseren om Boerenkaas onder de aandacht te brengen bij een breed publiek en de omzet in

Boerenkaas te bevorderen, kunnen we na bovenstaand relaas concluderen dat we die opdracht naar behoren hebben uitgevoerd.

## Lastige opdracht

Maar er is nog een andere en best lastige opdracht: de allerlekkerste Goudse Boerenkaas 2010 moet worden gekozen. Hoe moet die worden bepaald? Welke Boerenkaas wordt door de consument als favoriet beschouwd? Bij de eerste Boerenkaas Cum Laude in 2009 heeft de commissie de 25 lekkerste Goudse Boerenkazen door de proevers laten kiezen, waarna de technische keuring daaruit de vijf finalisten heeft bepaald. Gevolg en groot nadeel van die werkwijze was dat de meeste deelnemers hun kaas mee naar huis kregen zonder uitslag van de technische keuring. Men was daar terecht teleurgesteld over. Dus dat moest in ieder geval anders, maar hoe? Deze keer zijn alle kazen (totaal 125 stuks) eerst technisch gekeurd op 15 maart. Na afloop zijn de organisatie en keurmeesters geschrokken van de 25 procent 'tweede soort' beoordelingen in de groep Goudse Boerenkaas (18 van de 72). De keurmeesters zijn gevraagd of zij hiervan de oorzaak konden noemen. Verschillende scenario's passeerden de revue, zoals de afwijkende manier van punten geven (geur en smaak tussen 40 en 60 punten, normaliter tussen 7 en 10) of de afwezigheid van een arbiter, maar achteraf vond men zeker dat veel van de tweede soort kazen te streng beoordeeld waren.

## Proeverij

Dag twee, 16 maart, stond in het teken van de proeverij. Die dag stonden de proevers, zes teams van drie personen, voor de zware taak om de vijf allerlekkerste Goudse

FOTO: VOORLICHTINGSBUREAU BICERDENLEUWEL



**1** Keurmeesters proeven tijdens de technische keuring.

**2** De proevers stonden op 16 maart voor een zware taak.

**3** Audrey en Jos van Boer zoekt Vrouw zaten in de vip-jury.



Boerenkazen te kiezen, alsook de winnaars van de andere categorieën. Proevers waren: zes chef-koks, vier detaillisten, zes culinair journalisten en twee smaakdeskundigen van Slow Food. Er werd geboord, geschaafd, geroken, gediscussieerd, getwijfeld en opnieuw geproefd, maar na dik twee uur was door ieder team de klus geklaard. De smaakbelevingen voor iedere kaas werden op papier gezet. De winnaars van de Leidse, Geiten, Kruiden en Bijzondere kaas waren bekend. En de vier hoogst scorende Goudse Boerenkazen van elk van de vier teams. Na de lunch werden aan ieder van deze teams de twaalf kazen van de andere drie teams geserveerd om te proeven en te beoordelen. Waarna we de balans voor de Goudse ook konden opmaken: de vijf finalisten waren bekend. Er bleken twee kazen ex aequo op plaats vijf en zes te zijn geëindigd. De beoordeling van de technische keurmeesters gaf toen de doorslag welke kaas doorging. Na afloop van de proeverij zijn er smaakprofielen gemaakt van alle winnende kazen onder leiding van Cornelis Heystek. Bijvoorbeeld de omschrijving van de winnende Leidse Kaas: 'Een heel speciaal pikantje met het bloemige van lavendel en viool en op het eind walnoot met het bittere van een amandelschilletje' werd enthousiast door de schrijvende pers opgepikt.

## Smaak

Op 18 maart lagen er vijf Goudse kazen klaar voor de vips, die al door twaalf proevers als de allerlekkerste kazen beoordeeld waren. Erg knap van Boer zoekt Vrouw-deelnemers Dycke, Jos, Audrey, Wim en Astrid om dan nog onderscheid te maken. Smaak is altijd iets heel persoonlijks, waardoor ook zij ieder apart tot een winnaar kwamen. Tot slot en als spannend hoogtepunt van de feestmiddag: het optellen van de punten van de proeverij en vip-keuring en het bekendmaken van de winnaar Boerenkaas Cum Laude 2010. Compleet verraste gezichten liepen het podium op. Camera's klikten erop los. Na afloop kregen alle deelnemers de complete uitslagenlijst mee naar huis. Dat technisch keuren een andere uitslag geeft dan consumentgericht proeven, was daaruit duidelijk te concluderen. Aldus was deze opdracht ook naar beste weten uitgevoerd: misschien niet de technisch meest perfecte, maar wel de allerlekkerste Boerenkaas is uitgeroepen tot Boerenkaas Cum Laude 2010. De commissie wil iedereen die meegewerkt heeft aan dit evenement hartelijk bedanken voor de fantastische inzet. Sponsors, schrijvers, keurmeesters, proevers, helpers, vips en last but not least de deelnemers met hun unieke en stuk voor stuk lekkere Boerenkazen. 🍷

## Winnaars Goudse Boerenkaas

Naam en plaats bereiders	Proeverij	Vip-jury	Totaal
1. Kaasboerderij Schep, Bergambacht	380	43	423
2. L. en J. de Bruin, Bodegraven	379	41	420
3. Kaasboerderij Speksnijder, Lekkerkerk	376	44	420
4. R.C.M. Meijer, Bladel	376	43	419
5. VOF Verhoef Dairy Farm, Nieuwerbrug a/d Rijn	378	36,5	414,5

## Winnaars categorieprijzen

Kaassoort	Naam en plaats bereiders
Boeren-Leidse kaas	J. Mathijssen, Udenhout
Boeren Geitenkaas	J. en A. Dekker, Haastrecht
Boeren Kruidenkaas	Mts. Van der Gun, Oldeberkoop
Bijzondere kaas	R. en C. Timmermans, Gilze – schapenkaas