

Zes keer organiseerde Lidia van Leeuwen de nationale Boerenkaaskeuring samen met Ben Weijers. Dit jaar was zij alléén de grote trekker van het evenement. “Het ging redelijk goed.”

HENKTEN HAVE

‘Spannend, maar vooral leuk’

De afgelopen jaren organiseerde Lidia van Leeuwen de landelijke Boerenkaaskeuring samen met Ben Weijers, maar hij vertrok vorig najaar voor lange tijd naar Tanzania. De organisatie van Boerenkaas Cum Laude 2010 lag dus voor een groot deel in handen van Lidia. Gelukkig kreeg zij hulp van Marga Mooren en Atie van Olst – gedrieën vormden zij de commissie Boerenkaas Cum Laude – en allerlei vrijwilligers. In september 2009 begon de commissie Boerenkaas Cum Laude met de voorbereidingen van het evenement dat in maart plaatsvond. “Eerst hebben we naar de begroting gekeken: wat zijn de kosten en hoe komen we aan inkomsten”, vertelt Lidia. Vervolgens werd er een draaiboek gemaakt, waarin tot in detail werd

beschreven wat er allemaal gedaan moest worden, door wie en wat daarvoor nodig was. Een van de eerste dingen die moesten gebeuren, was het samenstellen van de vip-jury. “Daarmee wil je publiciteit trekken”, aldus Lidia. “Uiteindelijk kwam de vip-jury pas in januari rond. En dan blijft het tot het einde toe spannend of ze komen.” Ook met het benaderen van sponsors en het op touw zetten van de winkelactie met Cum Laude-kaas na de finale werd vroeg begonnen.

Keuring

Op 15 en 16 maart vonden de technische keuring en proeverij plaats. Voor de technische keuring waren naast keurmeesters ook ‘schrijvers’ nodig voor het noteren van de punten. “Dat moesten onafhankelijke



mensen zijn”, aldus Lidia.

Aan de proeverij deden achttien smaakdeskundigen mee. Gea van der Puijl stelde de teams samen en legde de procedure uit. “Na deze heftige dagen kon ik de lijsten met uitslagen maken.”

En op 18 maart was het dan zover: de finale met vip-jury en prijsuitreiking in De Milandhof in Zegveld. Lidia: “Dat was natuurlijk hartstikke spannend.” De zaal werd opgebouwd, de kazen klaargelegd, de vip-juryleden en pers werden ontvangen enzovoorts. “En alles moest klaarliggen voor na afloop, want mensen willen dan direct naar huis om te melken.”

De middag verliep volgens Lidia “redelijk goed”. “Je krijgt er steeds meer feeling voor. Maar je moet het vooral leuk vinden.”

Handel en speciaalzaak overwegend positief

Handelaren en winkeliers zijn overwegend positief over de actie Boerenkaas Cum Laude. Bernhard Veldhuyzen van Zijerveld is tevreden. “De resultaten zijn uitstekend”, zegt hij. “Vier boeren van de top vijf leveren kaas aan ons. Dat hebben we actief naar onze klanten gecommuniceerd”, aldus Veldhuyzen. Ook Jacco Bot van De Producent is positief over Boerenkaas Cum Laude, maar hij merkt wel op dat er door handelaren van buitenaf

weinig vraag is naar de kaas van de winnaars. Een aantal jaren geleden was dat nog wel het geval. Waarom dat nu niet meer zo is, kan Jacco Bot niet zeggen.

Arco Anker van Kaashandel J. Anker is niet tevreden. “Het heeft bij ons slecht gelopen. Dat komt vooral door concurrerende acties met Boerenkaas.”

Bekroond

Erik Murre van Erik Murre Fromagerie in

’s-Gravenpolder noemt de actie met Cum Laude-kaas een succes. “Bij deze kaas kunnen we vertellen dat hij bekroond is, en mensen willen hem dan toch proberen. We hebben er best veel van verkocht.”

Dat je een verhaal bij de Cum Laude-kaas kunt vertellen, vindt ook Daan de Wit van Daan’s Kaashoek in ‘s Gravenzande belangrijk. “Dat vinden mensen leuk en ze nemen de kaas dan eerder mee.”