

Hartenkaas met chocola

Karin en Sjaak van Veen van Kaasboerderij Van Veen in Zoeterwoude maken chocoladekaas. Kaas en chocolade blijken goed samen te gaan.

HENK TEN HAVE

Sinds 2002 maken Sjaak en Karin van Veen de welbekende hartenkaasjes en later kwamen daar de kaasjes in de vorm van een tulp bij. De wapenschildkaasjes werden in 2010 gelanceerd en nu is chocoladekaas aan het assortiment van Kaasboerderij Van Veen toegevoegd. De nieuwe Boerenkaas werd in de BZT Show van 22 oktober 2011 voor het eerst gepresenteerd. In deze tv-show van de NCRV gaan wensen van kinderen tussen de 10 en 13 jaar in vervulling. Elisa, gek op chocola en kaas, had als wens een keer chocoladekaas te proeven. De BZT Show vroeg aan LTO Noord of die een kaasboerderij wist waar chocoladekaas gemaakt kon worden. De landbouworganisatie kwam daarop terecht bij Karin en Sjaak van Veen vanwege de titel Agrarisch Ondernemer van het Jaar die ze in 2009 behaalden. "Wij waren net zo nieuwsgierig als dat meisje, en ook voor de fun wilden we het maken van chocoladekaas graag uitproberen", vertelt Karin, "Maar we hadden geen idee of het zou gaan lukken."

Smaak en uiterlijk

In september 2011 maakten Sjaak en Karin zo'n twintig pondskaasjes met chocola. Er werden verschillende chocoladeproducten gebruikt. Karin: "Bij de ijsboerderij hier vlakbij haalde ik chocoladestukjes die ze gebruiken voor straciatella-ijs. Ook probeerden we poedercacao, wat zoetere cacao-korrels en grove hagelslag. Na drie weken gingen we de kaasjes beoordelen. We keken ook naar het uiterlijk. De chocoladestukjes leken wel leuk, maar je komt dan weinig chocola tegen in de kaas. De poedercacao

zorgde voor een bruine kaas en gaf geen lekkere smaak. Ook de cacao-korrels gaven niet helemaal het gewenste resultaat. De kaasjes met de grove hagelslag waren lekker geworden, maar de hagelslag smolt wel vrij snel." Uiteindelijk kreeg één product de voorkeur. Welke dat is, willen Karin en Sjaak niet verklappen. Wel vertellen ze dat het belangrijk is dat de chocola snel door de wrongel gemengd moet kunnen worden, want anders smelt die. De combinatie van de romige kaas en chocola is aangenaam. De jongbelegen kaas heeft een milde, zoetige smaak; de chocola is duidelijk te proeven. Als de kaas ouder wordt gaat de kaassmaak overheersen. De chocoladekaas is lekker op een boterham, maar past minder goed bij een glas wijn of port.

Muizenhapje

Voor de BZT Show werd de chocoladekaas voor het eerst in hartvorm gemaakt. Tijdens de televisieopname van de BZT Show sneed Karin de kaas aan. Elisa werd uit het publiek gehaald en mocht de kaas proeven. "Ze nam echt een muizenhapje", lacht Karin. Maar ze vond het lekker en kreeg een mand met kaas mee naar huis. "Na de uitzending kregen we wat belletjes vanuit het land over de chocoladekaas en in december hebben we een aantal kaasjes verkocht." De kilokaasjes worden voor 12 euro verkocht en die van een pond 7,95 euro. De kaas is ook vers van het mes te koop. Begin dit jaar kwam de chocoladekaas even in het vergetelhoeke door drukte met andere werkzaamheden. Maar inmiddels is de productie weer opgepakt. Karin: "Het is een nieuwe smaak waar we meer bekendheid aan willen geven." 🐭

Kaasboerderij Van Veen



Sjaak en Karin van Veen uit Zoeterwoude houden 70 melkkoeien. Circa 60 procent van de melk wordt verwerkt tot Boerenkaas. Kaas in de vorm van een hart, tulp of wapenschild, maar ook Goudse Boerenkaas en -kruidenkaas. Een deel wordt via de Groene Hart Coöperatie verkocht in de Hoogvliet-supermarkten; de afzet aan de coöperatie stijgt. In de 'Kaasbarg' bevindt zich een winkeltje en een ontvangstruimte voor groepen belangstellenden, bijvoorbeeld voor de Boerderij-Beleving. Ook kunnen er vergaderingen worden gehouden.

