

Zwaargewicht met goede smaak

Jos en Annelies van der Geest maken de Boerenambachtkaas van 65 kilo. Dat de kaas gemaakt is van gepasteuriseerde melk doet aan de smaak niets af. Dat bleek ook tijdens Boerenkaas Cum Laude 2012 waar de kaas gekozen werd tot lekkerste Boerderijkaas.

HENK TEN HAVE

Volgens de jury van Boerenkaas Cum Laude heeft de Boerenambachtkaas van Jos en Annelies van der Geest een zoetzurige smaak die iets aan walnoot doet denken. Die walnootsmaak proeven Jos en Annelies zelf niet. "Ik omschrijf de smaak gewoon als 'goed'", zegt Jos nuchter op het terras van de prachtige boerderij in Oud Ade. Jos is de vierde generatie van de familie Van der Geest op deze boerderij uit circa

Boerenambachtkaas

Jos en Annelies van der Geest hebben een melkveebedrijf met 90 koeien in Oud Ade bij Leiden. Alle melk wordt op de eigen boerderij verwerkt tot kaas, voornamelijk Boerenambachtkaas van 65 kilo. Deze kaas moet 8 tot 9 maanden rijpen. Vanwege het gewicht van de kaas zijn in de kaasmakerij speciale voorzieningen aangebracht, zoals een takeltje waarmee de kaas van de kaasbak naar de pers wordt gebracht. Via vier verschillende handelaren vindt de Boerenambachtkaas zijn weg naar de speciaalzaken. De kaas is ook te koop in een aantal supermarkten in Oud Ade en omgeving. Jos en Annelies hebben een vaste medewerker in dienst: Tim Captein. Het is de bedoeling dat hij de boerderij gaat voortzetten. Er zijn plannen voor de bouw van een woning en een nieuwe stal en kaasmakerij.

1600. Toen Jos 22 was overleed zijn vader en nam hij het bedrijf over. Hij ging toen ook kaas maken. Twintig jaar geleden begonnen Jos en Annelies met de Boerenambachtkaas, ook wel Boeren Jumbo genoemd, van 65 kilo. "De markt vroeg om zo'n grote kaas", vertelt Jos. "De kazen werden in de winkels gelegd voor de verkoop promotie", vult Annelies aan. Jos: "De afzet van de kaas verliep zo goed dat we ermee zijn doorgedaan." Sinds 2001 wordt de melk voor de Boerenambachtkaas gepasteuriseerd. "C. van 't Riet Zuiveltechnologie vroeg ons om een doorstroompasteur te proberen", aldus Jos. "Dat wilden we wel. De kaas werd er zeker niet minder van. En het geeft zekerheid: we hoeven niet meer terug te betalen aan de handel." Jos en Annelies stuurden de kaas in voor allerlei Boerenkaaskeuringen en gooiden er hoge ogen mee. Tijdens inspecties door het COKZ werd de pasteur niet gevonden: die stond in een kast in de kaasmakerij. De kast ging tijdens de COKZ-controle op slot en de leidingen werden weggeschroefd. Toen Jos de afzet van de Boerenambachtkaas goed had geregeld, bracht hij naar buiten dat de kaas van gepasteuriseerde melk wordt gemaakt. "Ik zeg altijd dat ik toen uit de kast kwam", lacht Jos. De afzet van de kaas is sindsdien alleen maar gegroeid. Jos en Annelies lieten door Het Kaasmerk een apart kaasmerk maken, want het tonnetjesmerk mag alleen voor rauwmelkse Boerenkaas worden gebruikt. De naam Boerenambachtkaas, waarvan C. van 't Riet Zuiveltechnologie

beheerder is, mocht van het COKZ echter niet meer gebruikt worden vanwege de gepasteuriseerde melk. Jos kwam zelfs voor de tuchtrechter te staan, maar door de herziening van de Landbouwkwaliteitswet in dezelfde periode, mocht de naam alsnog worden gebruikt.

Onverantwoord

Jos en Annelies volgen de huidige discussie over het wel of niet verwarmen van melk voor Boerenkaas enigszins. Volgens hen gaan er steeds meer boeren pasteuriseren. "Voor de grotere kaasboerderijen is het onverantwoord om niet te pasteuriseren, omdat dat veel geld kan kosten", aldus Jos. "Een groot deel van de rauwmelkse kaas is afwijkend qua smaak. Als je deze kaas voor de hoogste prijs aan de handel verkoopt, is het niet vreemd dat de handel jou weet te vinden wanneer na een halfjaar tot een jaar de kaas niet meer van de kwaliteit is als waarvoor die verkocht is. Dan gaat het geld kosten. Dat kan veel zijn."

Boerenkaas is altijd anders van smaak. Jos: "Dat is het sterkste punt van de Boerenkaasmaker, maar tegelijkertijd het zwakste punt. Wat is het toch fijn dat je zeker weet dat je kaas heel lekker is en je er een heel goed verhaal bij hebt. Dat waardeert de consument".

Overigens maakt Jos voor een Boerenkaaskeuring nog weleens een kaas van 24 kilo. "Van rauwe melk. Maar niet iedereen gelooft dat dan..."

