

‘Bijna nooit afwijkers’



De familie Verweij uit IJsselstein maakt goede en lekkere Boerenkaas. Dat blijkt wel uit de prijzen die ze de afgelopen tijd wonnen. Vooral met hun belegen en oude kaas scoren ze hoog. “We hebben bijna nooit afwijkers”, vertelt Wim Verweij.

HENKTEN HAVE

De familie Verweij van kaasboerderij Elizabethhoeve in IJsselstein was de laatste tijd geregeld in het nieuws. Begin dit jaar behaalden ze de tweede plaats bij de NieuwVers-verkiezing ‘Beste belegen kaas van Nederland’. Bij Cum Laude in maart werden ze vijfde in de categorie Goudse Boerenkaas en eerste in de categorie Oude Goudse Boerenkaas. Ook op de regionale keuring in Hoornaar van 2012 scoorden ze hoog: hun belegen Boerenkaas kwam zelfs als allerbeste uit de bus. Redenen genoeg dus om bij Wim, Lies en Floor Verweij langs te gaan met de vraag hoe ze dat toch doen, zulke goede en lekkere kaas maken. Wim Verweij is met kaas maken opgegroeid. “Ik heb mijn moeder altijd kaas zien maken en doe het al 42 jaar zelf.” Eerst op de ouderlijke boerderij in Benschop en sinds 1988 in IJsselstein. We nemen een kijkje in de kaasmakerij, -opslag en boerderijwinkel. De opslag is groot en er ligt een flinke voorraad. Ook de bekende Romero-kazen, met een jasje van rozemarijn, liggen er. Die maakt de familie Verweij sinds 1999. In de boerderijwinkel laat Wim van de verschillende kazen proeven. Wat opvalt, is dat de oude kaas toch romig is. Eenmaal aan de keukentafel vertellen Wim en Floor dat hun belegen en oude kaas vaak aan de droge kant was, terwijl de consument tegenwoordig

juist een romiger kaas wil, ook als die al wat ouder is. De oorzaak van de droge kaas bleek botte messen. Een nieuwe afnemer die romige kaas wilde, wees hen daar op. Wim: “Door het snijden van de wrongel met botte messen kregen de wrongelstukjes een rafelig snijvlak. Daardoor verloren ze veel vocht en dat leidde uiteindelijk tot een droge kaas. Nu snijden we met scherpe messen. De wrongelstukjes worden daardoor afgesloten en houden meer vocht vast. Dat zorgt ervoor dat de kaas romig wordt en blijft.” Doordat er meer vocht in de wrongel achterblijft, komt het rijpingsproces ook eerder op gang, weet Wim. “Daardoor kan de kaas na 3,5 maand al goed op smaak zijn. De vetten moeten rijp zijn.”

Wat de natuur je geeft

Maar het snijden van de wrongel is niet het enige ‘geheim’ van Wim en Floor. “Hygiënisch werken is eveneens belangrijk”, vertelt Wim. “En ik heb gevoel voor bacteriën: als er een probleem is bij het kaas maken, weet ik door welke bacterie dat wordt veroorzaakt. Vervolgens weet ik ook hoe ik die bacterie bij de wortel moet aanpakken.” Daarnaast vinden Wim en Floor dat je moet benutten wat de natuur geeft. Zo gaan de koeien zo vroeg mogelijk naar buiten, als de draagkracht van de grond, klei op zand, het toelaat. Dit jaar was dat op 27 maart, in

2011 en 2012 liepen de koeien op respectievelijk 14 en 16 maart overdag al in de wei. Floor: “Er staat dan nog maar weinig gras. Maar door de koude nachten heeft het gras dat er staat een hoog suikergehalte. Daardoor stijgen de gehalten in de melk al een beetje.” De familie Verweij heeft 36 hectare land bij de boerderij, allemaal grasland. “We kunnen meestal net niet genoeg voer van het land halen voor onze 75 koeien”, vertelt Floor. “We kopen daarom wat voer aan: gras en mais. Een beetje mais voeren is wel goed, maar te veel zorgt voor een stugge kaas.” Van de melk ging jaarlijks 30 procent in de kaas, maar dit jaar moet dat 60 procent worden: de nieuwe afnemer, een kaashandelaar is ‘supertevreden’ over de romige kaas en wil meer gaan afnemen.

Overjarige kaas

“Ons sterke punt is en blijft overjarige Boerenkaas. We hebben bijna nooit afwijkers”, vertelt Wim trots. “Het is belangrijk dat de wrongel rijp het vat in gaat.” Floor draait bijna dagelijks mee in de kaasmakerij. Hij wil in de toekomst doorgaan met kaas maken. Daarbij vindt hij vaste afzet belangrijk. Daar werkt hij nu al aan, samen met zijn vader. “Het draait uiteindelijk om een goede, evenwichtige bedrijfsvoering met inzicht in de landbouw, het product en de wensen van de consument”, aldus Floor. 2



1



2



3

- 1 Wim en Floor Verweij.
- 2 Kaas in soorten en maten van de familie Verweij.
- 3 Wim Verweij bedacht zelf deze kaasbloksnijder.

FOTOS: FAM. VERWEIJ