

‘Een puur eindproduct maken is mooi’

Dit jaar viert de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders haar 100-jarig jubileum, in 2012 was het de beurt aan Paul en Ellen Schrama in Oud Ade. In 1912 werd namelijk in de Vrouw Vennepolder een kaasboerderij gebouwd voor Ellens opa, Jaap van der Poel. Het ambacht van kaas maken is generatie op generatie overgedragen. “Het is heel mooi om zelf een puur eindproduct te maken.”



TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: HENK BOUWMAN

De meer dan honderd jaar oude kaasboerderij van Paul en Ellen Schrama in Oud Ade, vlakbij Leiden, ligt aan het eind van een doodlopende weg langs de oever van het riviertje de Ade. Om bij de boerderij te komen, moet je over het erf van een andere boer. Vroeger vond het vervoer van en naar boerderijen in het waterrijke Hollandse veenweidegebied voornamelijk over water plaats. Voor de ontsluitingswegen die later werden aangelegd, werden ook de erven van boeren gebruikt. De wegen waren lange tijd eigendom van de boeren. Nu is alleen de laatste halve kilometer naar de boerderij van de familie Schrama nog ‘eigen weg’.

Van het begin af wordt op de boerderij kaas gemaakt. “De boerderij is er bij de bouw op ingericht”, vertelt Ellen. In 1956 is het bedrijf overgenomen door de ouders van Ellen, Jaap en Winy van der Poel. Een jaar later werd begonnen met machinaal melken op de grupstal. In 1963 waren de ouders van Ellen een van de eersten in Nederland die investeerden in een dagkaasinstallatie. Dat betekende dat er niet meer tweemaal daags kaas hoefde te worden gemaakt: de kaasmelk kon tijdelijk gekoeld worden bewaard in de dubbelwandige kaastobbe. Tussen de houten buitenwand en de metalen binnenwand van de kaastobbe werd koud water ingelaten. “Voor dat water is toen speciaal een bron geslagen”, weet Paul.

In 1996 namen Paul en Ellen het bedrijf over, nadat ze drie jaar een maatschap hadden gevormd met Ellens ouders. Het aantal koeien was inmiddels gegroeid van zo’n twintig à dertig naar ongeveer zestig en ze werden sinds 1975 in een ligboxenstal gehuisvest.

In het jaar 2000 kwam er een compleet nieuwe kaasmakerij in een deel van de oude grupstal, met een kaastobbe van 2.300 liter. “Die tobbe gaat zeven dagen per week vol”, aldus Ellen. De melk die overblijft, van de inmiddels 130 koeien, gaat naar Friesland-Campina. “Alleen in het vroege voorjaar, als de schapen lammeren, maken we zes weken geen kaas.”

Wat niet veranderd is in al die jaren is dat er nog steeds kruimelkaas wordt gemaakt. “Nadat we de wrongel in het vat hebben

gedaan, verkrumelen we die met onze handen”, vertelt Paul. “Daardoor krijg je kaas met een wat lossere structuur en dat voel je in je mond. Sommige mensen vinden kruimelkaas ook smaakvoller.”

Paul is zelf niet met kaas maken opgegroeid. Zijn ouders hadden wel een melkveebedrijf, in Amstelveen, 30 kilometer van Oud Ade. Dit bedrijf is in 1993 samengevoegd met de boerderij in Oud Ade. Sinds tien jaar heeft Ellen een winkeltje in de boerderij in Amstelveen. Het winkeltje is anderhalve dag per week open; op zaterdag staat Ellen er zelf te verkopen, de andere halve dag zzz’er Gerda van Schie. “Ik vond het best spannend om ermee te beginnen en had niet verwacht dat ik het zo leuk zou vinden. Amstelveen ligt in een heel stedelijk gebied en er komen mensen die ver van de landbouw af staan. Maar de mensen die bij ons kaas kopen, en dat zijn er steeds meer, zijn wel bewust bezig met hun eten en raken betrokken bij onze boerderij. Er ontstaat een wisselwerking en dat vind ik erg leuk.”

Paul en Ellen staan met hun bedrijf op en gaan ermee naar bed. Een druk bestaan, al krijgen ze ook hulp van zzz’er Rutger Daalmeijer. “We hebben geen baan van negen tot vijf. Soms moeten we er dingen voor laten, maar we staan er allebei helemaal achter”, aldus Paul. “Het is heel mooi om zelf een puur eindproduct te maken. En we genieten van de ontwikkeling van ons bedrijf. Als we vooruitgang boeken, stimuleert ons dat om door te gaan.” Nieuwe vooruitgang zit eraan te komen. Ellen: “We hebben er een boerderij bijgekocht op 4 kilometer afstand. Daar willen we een nieuwe stal en kaasmakerij laten bouwen. Het is de bedoeling dat die in 2015 klaar zijn.”

Paul vult aan: “De ontwikkelingen gaan door in de landbouw. Wij willen niet achterblijven, maar een levensvatbaar bedrijf hebben. We hebben drie kinderen: Corné (16), Lida (14) en Pascal (10). We weten nog niet of we een opvolger hebben, maar mocht dat zo zijn, dan willen we een toekomstbestendig bedrijf overdoen.”



1

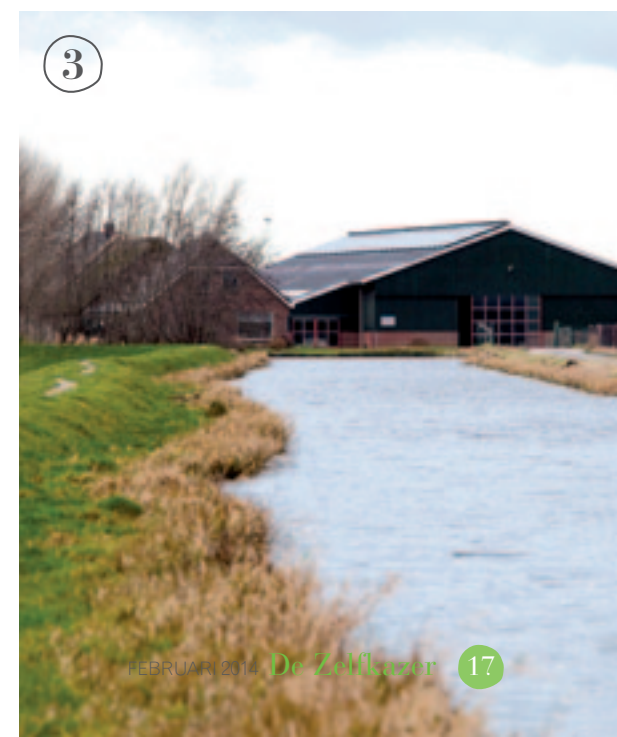


2

1 Het rantsoen voor de koeien wordt met zorg samengesteld.

2 De kaas ligt te rijpen in de opslag.

3 Het riviertje de Ade stroomt langs de boerderij.



3