

De Boeren-Leidse gaat nooit verloren

Vereniging van Boeren-Leidse kaasmakers bestaat 75 jaar

Vijfenzeventig jaar geleden maakten nog zo'n vierhonderd boerengezinnen in de Leidse regio de 'Boeren-Leidse'. Nu zijn het er nog maar vijftien – in de hele wereld – die op ambachtelijke wijze de in rood plastic gehulde komijnkaas met het opdruk van de Leidse Sleutels bereiden. Als het zo doorgaat, lijkt uitsterving van de delicatessie nabij. Maar de vijftien boeren, allemaal verplicht lid van de Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers, blijven optimistisch. Donderdag viert Nederlands kleinste en misschien ook wel de meest hechte club het 75-jarig bestaan.

Bestuurslid én kaasmaker op Kaageiland Martin van Ruiten (52) baseert zijn optimisme op de hoeveelheid kaas die wordt gemaakt. „We maken met zijn vijftien nog evenveel Boeren-Leidse als 75 jaar geleden: 400.000 kilo per jaar. Bovendien hebben we een aantal jonge leden in de vereniging. Die houden het voorlopig nog wel vol.” Zijn vrouw Afra (48) vult aan: „Het is alleen jammer dat de Boeren-Leidse nog altijd zo weinig bekend is bij de consument. Veel Leidenaars weten niet eens wat voor een kaas het is. De Edammer of de Kollumer kazen kennen ze vaak wel.” Ze weet wel hoe dat komt: „Dat zijn fabriekskazen. Fabrieken hebben in tegenstelling tot onze vereniging, veel meer geld om reclame te maken.” De Vereniging van Boeren-Leidse kaasmakers hoopte acht jaar geleden nog dat de kaas meer bekendheid zou krijgen toen de Europese Unie de kaas een zogenaamd BOB-keurmerk gaf (Beschermd Oorsprongs Benaming). Behalve de Boeren-Leidse hebben in Nederland alleen de Opperdoezer aardappel en een Noord-Hollandse kaas die benaming gekregen. „De bedoeling is dat de consument weet wat de oorsprong is van het product”, legt Martin van Ruiten uit. „Maar helaas

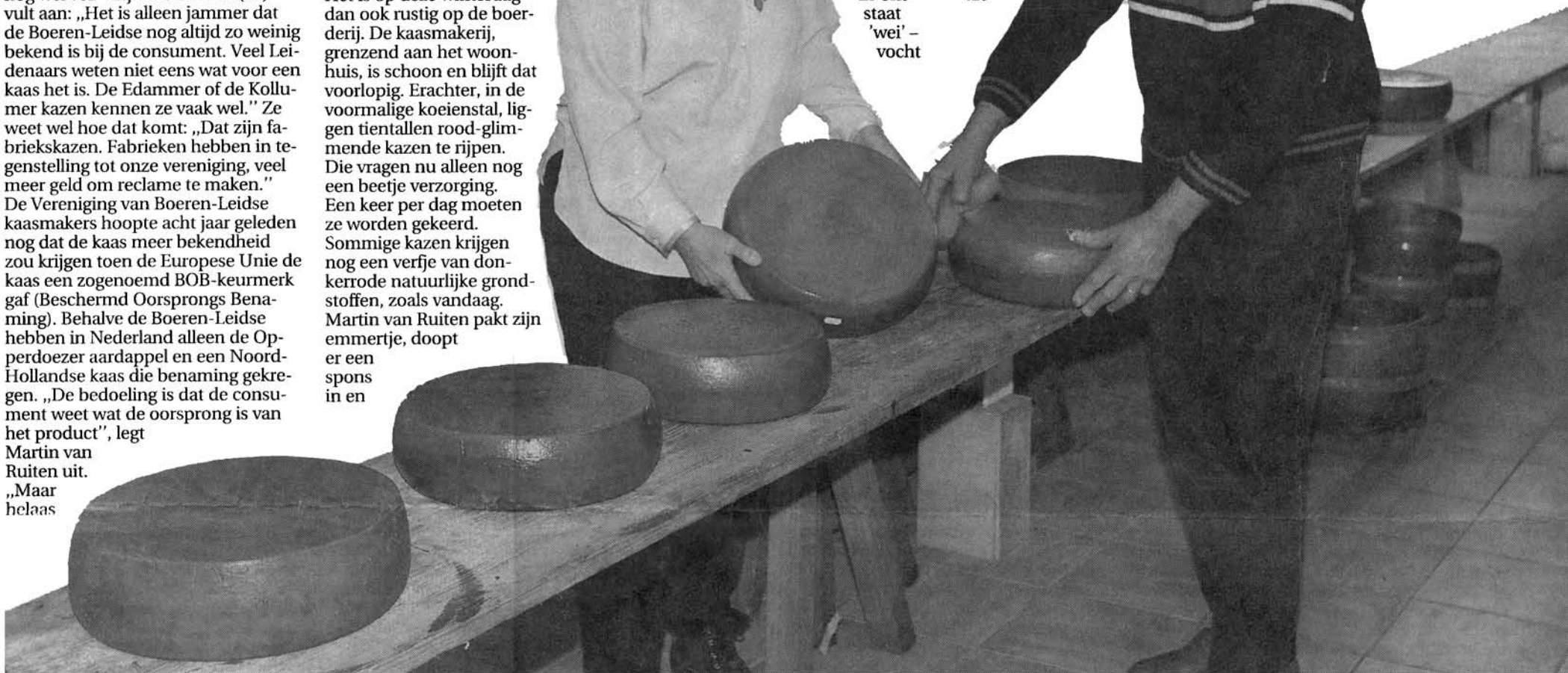
spreekt het de consument niet aan. De verkoop is niet groter geworden.” Van Ruiten is nog een van de twee praktiserende boeren op het pittoreske Kaageiland. Veertig koeien zorgen dagelijks tussen mei en november voor de productie van acht Boeren-Leidse kazen van elk zo'n tien kilogram. Geen druppel melk gaat er in deze periode naar de fabriek. Anders is het in de winter. De vereniging legt de leden een winterstop op. „Dat is om de kwaliteit van de kaas te bewaken”, legt Van Ruiten uit. „De koeien krijgen dan geen vers gras. De andere voeding kan van invloed zijn op de smaak van de kaas. Maar ook is het om de prijs die we krijgen voor de kaas te bewaken. Als er ook in de winter kazen worden gemaakt, wordt het aanbod groter. De kans is dan groot dat de prijs zakt.” Een zware tankwagen komt niet het eiland op en dus rijdt Van Ruiten in deze periode eens in de drie dagen met zijn vrijrijdbare tank naar de overkant van de Ringvaart. Daar wordt de melk alsnog opgehaald. Het is op deze winterdag dan ook rustig op de boerderij. De kaasmakerij, grenzend aan het woonhuis, is schoon en blijft dat voorlopig. Erachter, in de voormalige koeienstal, liggen tientallen rood-glimmende kazen te rijpen. Die vragen nu alleen nog een beetje verzorging. Een keer per dag moeten ze worden gekeerd. Sommige kazen krijgen nog een verfje van donkerrode natuurlijke grondstoffen, zoals vandaag. Martin van Ruiten pakt zijn emmertje, doopt er een spons in en

verft het plastic om de kazen. In de zomer is er meer bedrijvigheid. De wekker van Martin van Ruiten staat op 5 uur. Hij schept de bovenste roomlaag van de melk van de vorige dag. Hij voegt zuurbacteriën toe, waardoor een dag later roomboter en karnemelk ontstaat. De boter was ooit het hoofdproduct van het bereidingsproces. De kaas was toen nog het restproduct. Voor de Boeren-Leidse is de afgeroomde, en dus magere melk, van belang. Het is 6 uur als Afra in de kaasmakerij arriveert en Martin de koeien gaat melken. Ze voegt 'stremsel' en 'zuursel' bij de inmiddels opgewarmde melk. De honderden liters melk in een grote kuip worden vervolgens machinaal geroerd en gesneden. Er ontstaat 'wei' – vocht

dat de koeien mogen opdrinken – en 'wongel'. Dat laatste is de vaste stof: de kaas-in-wording. Afra voegt komijnzaadjes toe. „Komijnzaad is ook een typering voor de Boeren-Leidse”, legt ze uit. „Boeren-Leidse zonder komijn heet gewoon magere boerenkaas.” Inmiddels zijn de koeien gemolken. Martin en Afra scheppen samen de wongel in de vaten. Daar bovenop komt een pers te staan die het laatste vocht eruit perst. Later volgt er nog een pekelbad voor de houdbaarheid en wordt de kaas geplastificeerd. En niet te vergeten: elke kaas geven de Van Ruitens een opdruk van de Leidse Sleutels. „Een kaas zonder die

sleutels is geen echte Boeren-Leidse. Die is gemaakt door iemand die niet bij de vereniging is aangesloten en zich dus ook niet houdt aan de kwaliteitseisen die de vereniging stelt”, benadrukt Van Ruiten. Hij heeft geen flauw benul van de hoeveelheid valse Boeren-Leidse die op de markt verschijnt. Nog een paar maanden rijpen en de kaas waarvoor 110 liter melk nodig was, kan voor circa vijf euro de kilo naar de handelaar en vervolgens naar kaasspeciaalzaken en sommige supermarkten. Zo produceren de Van Ruitens op Kaageiland al vier generaties lang de Boeren-Leidse. „Het is een traditie”, leggen Martin en Afra hun bevlogenheid uit. Een vijfde generatie komt eraan. Zoon Johan (18) volgt de middelbare landbouwschool en loopt stage bij een Boeren-Leidse kaasmaker. De Boeren-Leidse kaasmaker, een uitstervend beroep? Niet op Kaageiland.

Marieta Kroft



De Boeren-Leidse kazen van Afra en Martin van Ruiten uit Kaag liggen in de stal te rijpen. Martin kleurt de kazen nog wat bij met een rode kleurstof op natuurbasis. Foto: Dick Hogewoning