

BESCHERMD Productie Boeren-Leidse minder Beroemd, maar niet populair

SUK-JAE HUMELLEN
LEIDEN/WARMOND

Tot nu toe

Jenever is sinds kort beschermd, maar biedt zo'n status een garantie voor succes? „Absoluut niet,” zegt Ruud van Schie. De Leidse boerenkaas geniet dezelfde status, maar vliegt niet bepaald de winkel uit.

- 1992: De Europese Unie begint met de naamsbescherming van bijzondere streekproducten.
- 1997: De Boeren-Leidse kaas wordt ook beschermd.
- 2007: Jenever is ook bijzonder genoeg om de beschermde status te krijgen, pas het achtste product uit Nederland. Landen als Italië en Frankrijk hebben honderden beschermde producten.
- 2007: Nog veertien melkvee-houders in Nederland maken de Boeren-Leidse. Echt rijk worden ze er blijkbaar niet van. Om het hoofd boven water te houden, heeft de familie Van Schie in Warmond nevenactiviteiten.

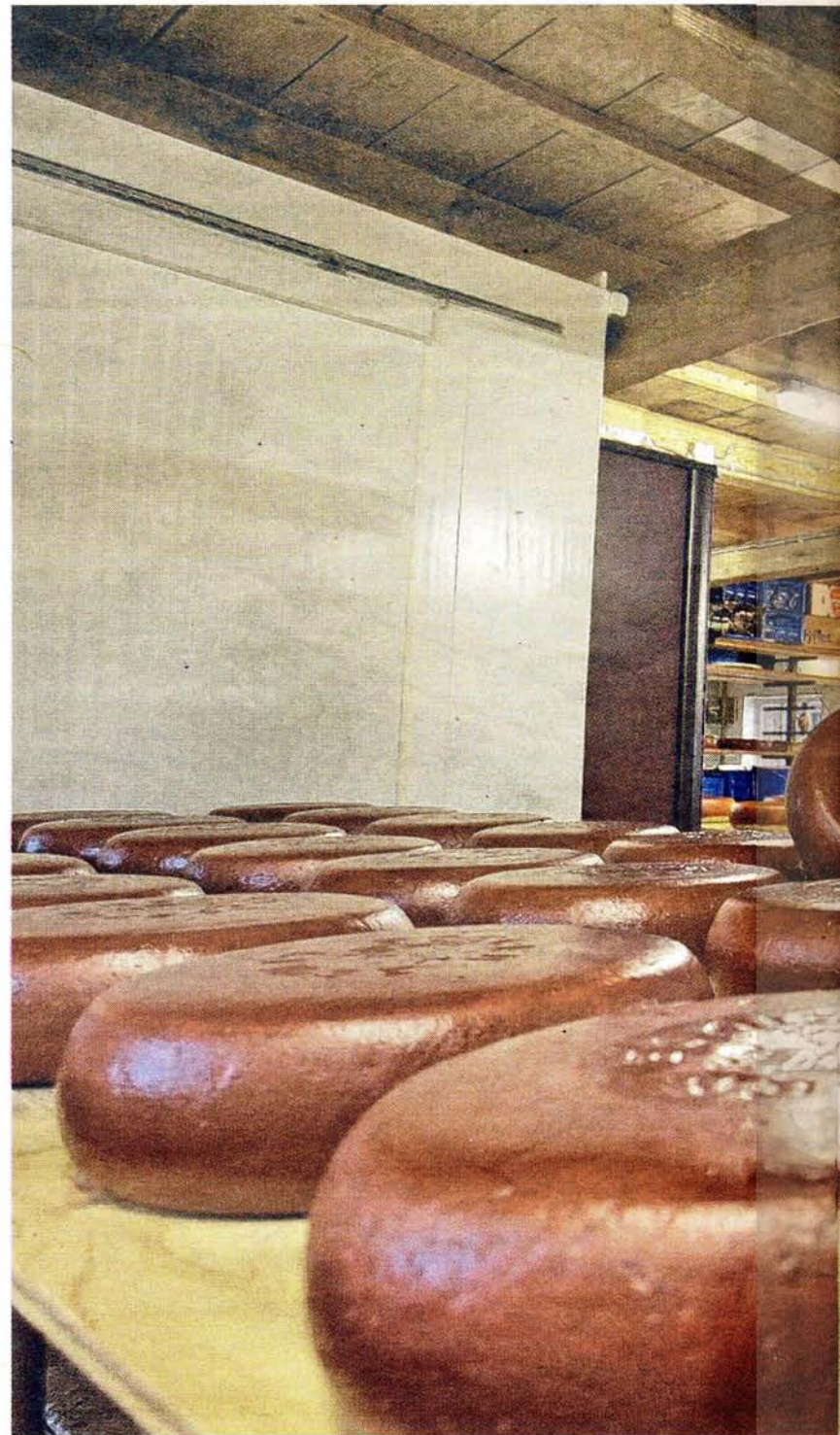
De Warmonder is nog een van de weinige melkveehouders die de Leidse boerenkaas maken. Een van afgeroomde melk. Stevig en daardoor kruimelig van structuur, op smaak gebracht met komijnzaad. Een soort die al tien jaar geleden door de EU werd aangewezen als een kaas die het verdient beschermd te worden tegen piraterij van namaak. Terwijl de wettelijke bescherming eeuwige roem en commercieel succes lijken te garanderen voor producten als feta en Parmezaanse kaas, ziet de Boeren-Leidse zich geconfronteerd met de paradox: de productie neemt juist af.

„De meeste mensen kopen hun kaas in de supermarkt. Goudse, jongbelegen. Maar dat zijn niet de liefhebbers,” zegt Frank de Groot van de gelijknamige groothandel uit Boddegraven. Vergeleken met collega's verhandelt hij veel van de Leidse boerenkaas. Maar veel betekent ook bij hem slechts één procent van het totaal, ofwel 1000 kilo in de week.

De prijs per kilo ligt deze week op 5,50 euro. Opedreven door de hogere prijs van melk, vastgesteld door een commissie van wijze heren. De consument telt volgens De Groot al snel veertien euro neer voor een kilo Boeren-Leidse.

Ondanks de warme steun tegenwoordig van de Slow Foodbeweging, liefhebbers van goed eten die zich afzetten tegen fastfood, blijft de Boeren-Leidse een bestaan leiden in de marge van speciaalzaken en een enkele versafdeling van Albert Heijn. De verklaringen zijn snel gevonden. Van Schie, behalve kaasmaker ook voorzitter van de Vereniging van de makers van Boeren-Leidse: „Er is bijna geen promotie gemaakt, wel veel voor fabriekskazen.”

En zo kan het gebeuren dat jongeren wel kaas van Campina kennen maar nog nooit van die oude Leidse kaas hebben gehoord, toch een van de slechts acht producten die in Nederland naamsbescherming genieten. Dit is behalve jenever, bijvoorbeeld, ook de aardappel Opperdoe-



Ruud van Schie aan het werk met de Leidse boerenkaas. FOTO JACQUES ZORGMAN

zer Ronde. Ooit was het anders. Honderden melkveehouders moeten er zijn geweest rond Leiden die allemaal de Boeren-Leidse maakten, zorgend voor een productie die groter was dan die van de Goudse boerenkaas.

De verklaring is vrij simpel: vroeger was boter een belangrijk en kostbaar voedingsmiddel. Na het maken van de boter bleef magere melk over waar de Boeren-Leidse van werd ge-

maakt. Een bijzonder populair bijproduct bleek al snel, vooral vanwege de langere houdbaarheid, waardoor het makkelijk mee te nemen was op lange reizen.

In de loop der jaren gingen veel boeren over op kazen die minder bewerkelijk zijn. Toen vervolgens de landbouwgrond ook nog schaarser werd, slonk het aantal producenten snel. Van Schie en dertien anderen zijn nu de laatsten der Mohikanen.

sinds naamsbescherming



Wat is het?

Roodbruine korst met gekruiste sleutels

Hoe weet iemand die een Boeren-Leidse kaas koopt, dat die geen namaak eet? Volgens de gelijknamige belangenvereniging is de echte vooral te herkennen aan de roodbruine schil, ook wel coating genoemd. De kaas is mager, met tussen de dertig en veertig procent vet. Volgens Ruud van



Schie weet elke kaasspecialist wat de klant wil als die om Leidse 30+ vraagt. En hoewel ook deze kaas

rond van vorm is, zijn de zijkanten heel typisch hoekig. Om de echtheid verder te garanderen zijn de gekruiste Leidse sleutels erin gedrukt. Tot slot kan de koper via het opgedrukte rijksmerk, met lettercode en een uniek nummer, herleiden waar en door wie de kaas gemaakt is.