

KAAS MET SLEUTELS

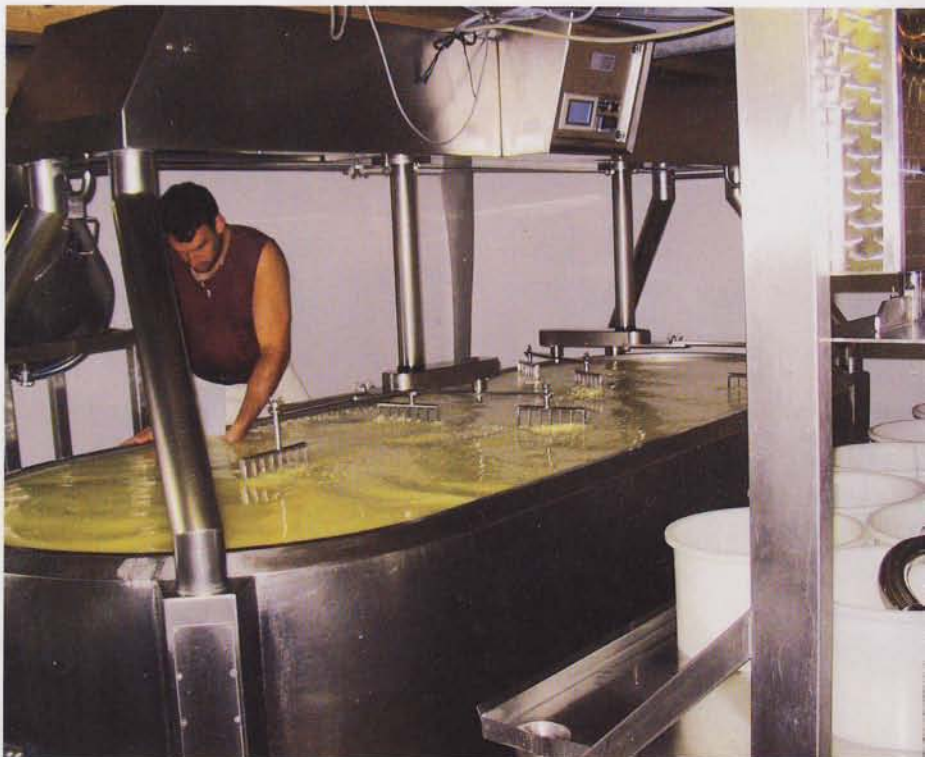
Boeren-Leidse kaas is sleutel voor hogere melkprijs.

Smalle weggetjes leiden langs vaarten en over bruggetjes uiteindelijk naar boerderij De Morgenstond, in Oud Ade. Links en rechts van de ophaalbrug voor het erf liggen in de Zevenhuizervaart pleziervaartuigen afgemeerd. Boris en Ellen Heemskerk proberen de ligging van hun boerderij optimaal te benutten. Ze verhuizen in de boomgaard vijf permanente caravanplaatsen en in de vaart 20 ligplaatsen.

Op De Morgenstond maakt de familie Heemskerk al meer dan een eeuw Boeren-Leidse kaas met sleutels. Alleen de 15 leden van de Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers mogen hun kaas voorzien van de indruk van twee gekruiste sleutels, afgeleid van het wapen van Leiden. De kaas heeft zelfs een beschermde oorsprongsbenaming van de EU. De platte ronde Boeren-Leidse kenmerkt zich door een laag vetgehalte, toevoeging van komijn en de donkere roodbruine bescherm laag. Oorspronkelijk werd de Boeren-Leidse gemaakt van ondermelk die resteerde nadat de room was benut voor de bereiding van boter. Ook Heemskerk maakt nog boter maar nu van de room na het centrifugeren van de melk om het vetgehalte te verlagen.

De Morgenstond levert slechts in de winterperiode gedurende drie maanden ongeveer 100.000 kilogram melk aan de fabriek. "Om de markt te reguleren bepaalde vroeger de Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers hoelang geen kaas werd gemaakt. Dat is nog steeds een vergaderpunt", vertelt Boris.

Om de dag maken Boris en Ellen van vier melkmalen kaas en boter. Per jaar halen ze uit 350.000 kilogram melk 32.000 kilogram kaas en 5.000 kilogram boter. Alle kaas wordt afgehaald door de groothandel. Ellen brengt de meeste boter zelf



naar exclusieve restaurants in de omgeving, de rest gaat naar winkels. "Voor huisverkoop liggen we te achteraf. En huisverkoop legt een zwaar beslag op arbeid, ook als er geen klant in de winkel is", vertelt Ellen. Boris vult aan: "Voor boerenkaas bestaat een goed distributienetwerk, voor boter van een bepaalde boerderij niet, terwijl daardoor onze boter eigenlijk nog exclusiever is dan onze kaas." De karnemelk wordt gebruikt als vers zuursel, in plaats van zuursel aan te kopen.

Alle melk is afkomstig van de eigen roodbonte koeien, waarin het aandeel Red Holstein Friesian inmiddels overheerst. In 2006 is een ligboxenstal voor 98 koeien- en 50 jongveeplaatsen gebouwd. Die staat op de plek van de oude ligboxenstal uit 1974 met totaal 85 ligplaatsen. Ruimtebesparing was, nog voor arbeidsbesparing, de belangrijkste reden om te kiezen voor een automatisch voersysteem. Om dezelfde reden maakte een bovengrondse betonnen mestsilos plaats voor 1.900 kubieke meter opslag onder de stal, vertelt Boris op het smalle diepe erf. "Hier rechts staat de stal op de perceelsgrens en aan de andere kant moest ruimte overblijven tot aan de machineberging en de jongveestal. Die willen we niet kwijt." Achter de stal liggen sleufsilos. "Hier op het veen moet je overal heien. Dat is niet goedkoop. Daarom proberen we bestaande fundamenten ook zoveel mogelijk opnieuw te benutten." De nieuwe stal staat op 58 oude en 362 nieuwe heipalen. Boris heeft geen haast om de stal volledig te benutten. "We groeien liever geleidelijk

met eigen aanfok dan met schokken. Vee aankopen willen we niet. Als boer moet je jezelf de tijd gunnen om mee te groeien, en het gezin mag er ook niet onder lijden." Eigenlijk heeft hij nog helemaal geen plannen om meer dan 84 koeien te melken. "Zeven keer 12 koeien door de melkstal vind ik een goed compromis tussen investeringskosten, melktijd en benodigde ruimte in de stal. Omdat we rauwe melk verwerken duurt vanwege de extra aandacht voor hygiëne en melkkwaliteit bij zelfkazers het melken per koe meestal iets langer." Nu nog komt Boris' vader (68) elke morgen uit het dorp om te melken en de kalveren te voeren. Boris sluit niet uit op termijn te laten melken door een medewerker of een ZZP'er.

De geringe draagkracht van de klei op veen bodem bepaalt dat alle 33 hectare land bestaat uit grasland. "Gras heeft als voordeel dat het vers of goed geconserveerd de beste kleur en structuur aan kaas geeft", vertelt Boris. "Mais geeft blekere en op de kaasschaaf stuggere kaas." In de zomerperiode lopen de koeien zo lang mogelijk dag en nacht buiten. Naast gras of voordroogkuil wordt bierbostel en via de boxen in de stal krachtvoer verstrekt. "Hier in de lage natte polder kan het gras stikstof minder goed benutten. We hebben zelden een kuil met meer dan 150 gram ruw eiwit. We geven bierbostel om dat aan te vullen maar ook voor stabielere mest, schonere koeien en schonere melk." In de melkstal krijgen de koeien per keer melken tien liter kaaswei met daarin een halve kilogram pulpbrok.

Boris zegt zich zoveel mogelijk op het

■ De platte ronde Boeren-Leidse kenmerkt zich door een laag vetgehalte, toevoeging van komijn en de donkere rood-bruine beschermlaag.

■ Boris en Ellen Heemskerk proberen de ligging van hun boerderij optimaal te benutten.

■ Boris en Ellen bij het afvullen van de boter.

■ Om de dag maakt Boris kaas.

eindproduct kaas te richten. Vanwege de benodigde tijd en kosten neemt het bedrijf niet deel aan melkcontrole en vindt alleen natuurlijke dekking met door KI-gefoekte stieren plaats. De gemiddelde productie is ruim 7.000 kilogram per koe, met rond 4,3 procent vet en 3,5 procent eiwit. De bedoeling is om in de nieuwe stal met melkmeters de productie per koe te registreren. Boris: "Gemiddeld hebben we 105 procent geboortes in een jaar. Dat past goed bij de productie en is waarschijnlijk met KI moeilijker te realiseren."

De boter brengt per kilogram, exclusief BTW, tussen vier en vijf euro op, de kaas ruim vier euro. Teruggerekend naar een kilogram melk betekent dat een opbrengstprijis van 51 eurocent. "Tegenover de hoge opbrengst staan ook hoge kosten", haast Boris zich te zeggen. "Alleen al aan gas, water en stroom betalen we 18.000 euro per jaar. Dat is 4,5 cent per kilo melk. En we hebben de afgelopen vijf jaar zeker voor 50.000 euro in apparatuur geïnvesteerd." Desondanks is hij tevreden met wat onder de streep overblijft dankzij de Boeren-Leidse kaas met sleutels.

Wilfried Wesselink