

Lekkerste Boeren Leidse is van Ruud en Cees van Schie



WARMOND - De Boeren Leidse kaas met sleutels van Ruud en Cees van Schie uit Warmond is onlangs verkozen tot de allerlekkerste Boeren Leidse kaas van 2011.

Extra bijzonder is dat Ruud eerder op de dag al als lid van de VIP-jury voor de keuring van Boeren Goudse kaas op het podium zat. 's Ochtends kreeg hij in de algemene ledenvergadering van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders de Wouter Sluispenning uitgereikt voor zijn jarenlange inzet voor de Boerenkaas.

De Boeren Leidse kaas met sleutels van Ruud en Cees van Schie werd door de smaakdeskundigen in de jury als volgt omschreven: 'Hij is goed. Hij is pittig. Een hele lek-

Ruud van Schie, al op het podium als jurylid voor Boeren Goudse kaas, nam de trofee in ontvangst voor de lekkerste Boeren Leidse kaas met sleutels. Hij zou deze thuis aan zijn broer geven, want die heeft de kaas gemaakt (Foto: PR).

kere!'

Boerenkaas is sinds 2007 door de Europese Unie erkend en beschermd als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit. Alleen kaas die echt op de boerderij bereid is, met de verse, 'rauwe' melk afkomstig van de eigen veestapel, mag Boerenkaas heten. De speciale, authentieke bereiding geeft Boerenkaas extra smaak. ●

'Het is een bekroning op je werk'

Kaasmakers in de schijnwerpers op boerenkaaskeuring Cum Laude

ZEGVELD • Avontuurlijk, een vleugje gebrande karamel, mooie ogen en 'prikkelend als nordic walking op je tong'. De jury laat zich tijdens de boerenkaaskeuring Cum Laude in Zegveld over tal van kazen fantasierijk uit. Het blijkt niet makkelijk de beste kazen te kiezen.

MARJOLEIN VAN WOERKOM

Jurylid Betsy Booij pakt één van de vijf kaasboersels uit een bakje. Ze bekijkt het aandachtig, knijpt er even in, brengt het langwerpige stukje kaas tot net onder haar neus en snuift. Ze pakt haar pen en schrijft wat op het keuringsformulier, neemt een klein hapje van de kaas, legt de kaas weer in het bakje en maakt opnieuw een aantekening. Zo gaat ze alle boersels af. „Ze zijn even lekker, maar ook weer heel verschillend. Dat maakt het juist zo moeilijk.”

Toch heeft ze een voorkeur. „Nummer één ruikt het beste en smaakt ook het lekkerste. Die heb ik dan ook een 10 gegeven.”

De jury geeft hoge cijfers. Ook voor de kaas van Maaïke de Wit van VOF De Wit uit Kamerik. Ze is helemaal overdonderd als ze hoort dat



De jury in vol beraad. FOTO MARNIX SCHMIDT

ze de tweede prijs heeft gewonnen. Samen met haar vader maakt ze vrijwel dagelijks kaas. „We sturen elk jaar wat in, maar het is altijd weer afwachten,” zegt ze met blosjes op haar wangen. ‘Smeuïg en vol, met mooie rondingen en een pittige nasmaak,’ zegt de jury over haar kaas. „Echt heel erg positief,” lacht ze. „Het is erg leuk om een keer te winnen. Het is een bekroning op je werk.”

Op de keuring gaat het om de lek-

kerste boerenkazen in verschillende categorieën. Dit jaar zijn ruim honderd kazen ingezonden. „Voorafgaand aan de keuring in Zegveld zijn alle kazen en zuivelproducten al door een technische keuring en een proeverij heengegaan,” legt Atie van Olst van de organisatie uit. „Alle kazen en producten krijgen dan al een eindbeoordeling, behalve de kazen die onder de categorie Goudse boerenkaas vallen. De vijf beste daarvan zijn vandaag nog

eens gekeurd door de vip-jury.”

In de categorie boerengeitenkaas gaat geitenhouder Jan Dekker uit Haastrecht er met de hoofdprijs vandoor en wel voor de derde keer op rij. „Ik kan niet geloven dat ik en mijn vrouw Alie voor de derde keer de beste geitenkaasmakers van Nederland zijn,” zegt hij vol blijdschap.

Op zijn bedrijf melkt hij zo'n tachtig geiten. „Het blijft hard werken hoor, ook al win je zo'n prijs. Je moet niet denken dat je er al bent.

De winnaars van Cum Laude

Goudse boerenkaas

1. Maatschap Noordam uit Hellouw.
2. VOF De Wit uit Kamerik.
3. Maatschap Captein uit Zoeterwoude.
4. H.D. en G. Lekkerkerker uit Montfoort.
5. Familie Looijen uit Hoornaar.

Boerengeitenkaas

J. en A. Dekker uit Haastrecht.

Boerenkruidenkaas

Familie Reinders uit Wilp.

Boeren Leidse kaas

C. en R. van Schie uit Warmond.

Bijzondere Kaas

Familie Kuiken uit Kollumerpomp.

Boerencyoghurt

Kaasboerderij Pasop uit Laren.

Overige Boerderijzuivel

Den Eelder uit Well.

Maar het is wel altijd weer een oppepper. Dan komt er zo'n groot bord in je land te staan en dan weet iedereen dus dat je die prijs hebt gewonnen. Het levert altijd weer veel reacties op én veel geitenkaasverkoop.”

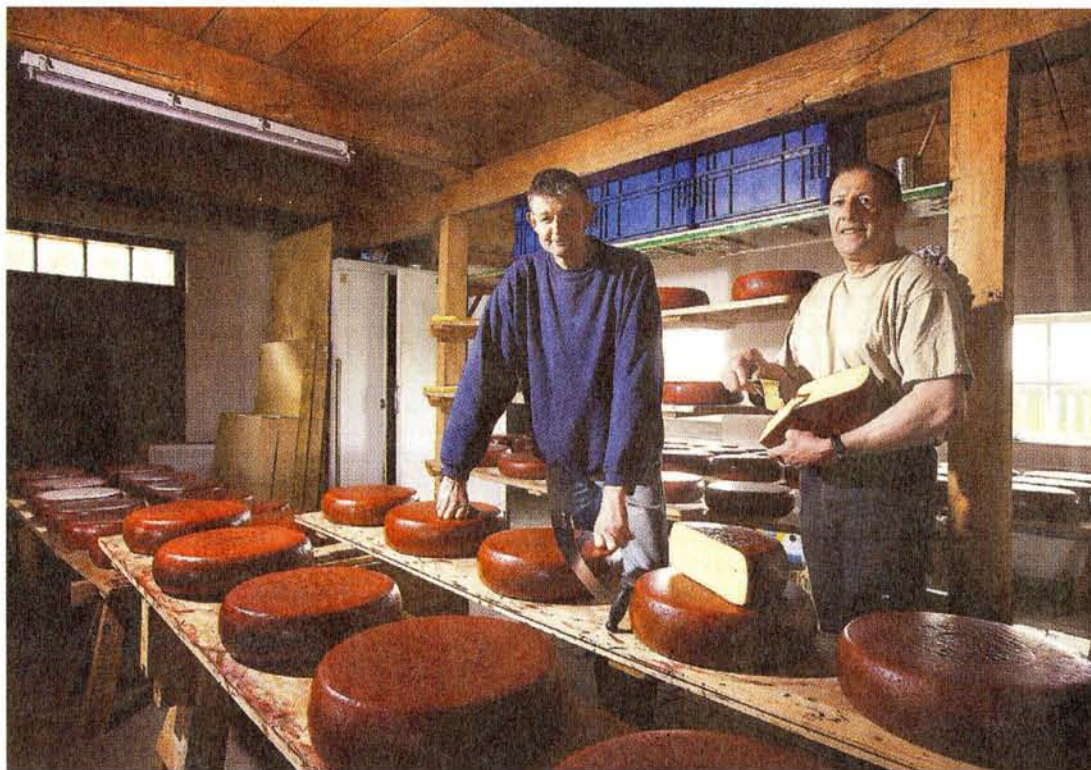
Gebroeders Van Schie twijfelen over doorgaan of stoppen met hun kaasboerderij

Worstelen met lekkerste Boeren-Leidse

DOOR PAUL DE VLEIGER

WARMOND/OUDE ADE - Ze maken de lekkerste Boeren-Leidse kaas van Nederland. Maar denk nou niet dat Cees en Ruud van Schie van de Sweylant-hoeve in het Lage Land tussen Warmond en Oude ADE een polonaise lopen om de boerderij. Natuurlijk, ze zijn blij en supertrots met de vorige week gewonnen trofee. Maar omdat de verkoop eigenlijk 'voor geen meter loopt', denken de gebroeders er hard over te stoppen met het kaas maken.

Op de meer dan driehonderd jaar oude rietgedekte boerderij aan de Kagerplas – op een steenworp van de bekende Kaagsociëteit – wordt al een eeuwigheid Leidse kaas gemaakt. De vader van de gebroeders had er een florerend bedrijf mee en ook de twee zonen hadden aanvankelijk niks te klagen. Maar sinds kort, eigenlijk sinds vorig jaar, is het kommer en kwel, vertelt Ruud van Schie (49). „Onze twee vaste afnemers laten het afweten. De een wil helemaal niets meer, de ander veel minder dan we gewend waren. Er liggen hier een stuk of honderd kazen op de plank waarvan we ons afvragen of we ze ooit verkopen. Op zo'n manier is het niet echt leuk meer, natuurlijk.”



Ruud (links) en Cees van Schie met hun prijswinnende, maar slecht verkopende kazen. FOTO HIELCO KUIPERS

Het doet Ruud van Schie verdriet. De Warmonder heeft namelijk zijn hart verpand aan boerenzuivel en is niet voor niets bestuurlijk actief in de Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers en de landelijke Bond van Boerderij-Zuivelberei-

ders. Voor zijn verdiensten voor die laatste club kreeg hij vorige week zelfs nog de Wouter Sluispenning. „Nu gaat onze mooie weidemelk anoniem de tank in om tot poeder te worden verwerkt. Ik vind dat erg, ja.”

Cees en Ruud van Schie heb-

ben een kleine boerderij, met een stuk of veertig koeien. Ruud is de veeverzorger en melker van de twee, Cees is de kaasmaker. Of eigenlijk meer wás, vertelt zijn broer. „Cees heeft er steeds minder zin in. Waar hij in andere jaren van

april tot half december zeven dagen in de week kaas maakte, bleef dat vorig jaar beperkt tot een paar maanden in het voorjaar. En dit jaar is het zelfs nog korter. Hij is alweer gestopt. Als je moet soebatten om het kwijt te raken, ga je niet tegen beter weten in produceren.”

Tegen de reclamecampagnes van de kaasfabrieken valt niet op te boksen, weet Van Schie. Aan de andere kant verwijt hij zichzelf dat hij misschien te weinig energie steekt in het aan de man brengen van hun ambachtelijke product. Schaalvergroting of biologische kaas gaan maken, dat zou het tij kunnen keren, denkt de Warmonder. Maar beide opties hebben zijn voorkeur niet. „Groter worden is duur en niet onze stijl. En biologisch? Tja, mijn neef aan de overkant, op boerderij De Eenzaamheid, moet zelfs klanten teleurstellen. Maar of er nou ruimte is voor nog een producent...”

In het benaderen van andere groothandelaren dan hun vaste afnemers, ziet Ruud van Schie niets. „Dan benadeel je toch collega-boeren en dat stuit me tegen de borst.” Maar wat dan? „Ja, met die vraag worstelen we nu dus. Stoppen, denk ik. Net nadat je zo'n prachtige prijs hebt gewonnen. Stoppen op je hoogtepunt, zou je kunnen zeggen.”

Beste Boeren-Leidsekaas

Cees en Ruud van Schie van de Swey-lanthoeve in de Warmondse Zweil-landpolder hebben met hun Boeren-Leidsekaas de eerste prijs gewonnen bij de Cum Laude-kaaskeuring in Zegveld. Daarmee heeft het bedrijf met de 'Leidse kaas met sleutels' de lekkerste Boeren-Leidse kaas van 2011. Volgens de jury is de kaas van de gebroeders Van Schie 'goed, pittig en een hele lekkere'. De kaas is beoordeeld door een jury die bestaat uit kaaskenners, en die de kaas beoordeelt op bereiding, afwijkingen, geur en smaak. Daarna wordt de kaas ook nog beoordeeld door een uit consu-menten bestaand smaakpanel. Boe-renkaas is een authentiek Nederlands product dat door de Europese Unie is erkend als echt streekproduct en ook als zodanig is beschermd. Volgens Ruud van Schie is het maken van kaas een familietraditie die al zo'n 150 jaar plaatsvindt en steeds van va-der op zoon is overgegaan. Voor meer informatie: www.swey-lanthoeve.nl. Overigens eindigde boer War-merdam van de Sophiahoeve aan de Wasbeeklaan in Warmond op de tweede plaats bij de kaaskeuring.