

De traditionele Boeren Leidse kaas ging al mee op VOC-schepen, maar in het enorme kaasaanbod dat er tegenwoordig is, dreigt de ambachtelijke kaas met rode korst en komijn ten onder te gaan. Reden voor de Vereniging van Boeren-Leidse Kaasmakers om dit jaar samen met Slow Food Nederland het 'Presidium'-keurmerk in het leven te roepen dat de echte Boeren Leidse weer op de kaart moet zetten.

Boeren Leidse voortaan beschermd



Marloe van der Schrier
ieterseke@leidscheboeren.nl

Leiden * Een echt stuk Boeren Leidse kaas is herkenbaar aan de rode korst met een etiket met de Leidse Sleutels erop. Als je een echte 'Boeren Leyden Traditioneel' te pakken hebt, dan moet de kaas ook aan de binnenkant sinds dit jaar aan een aantal eisen voldoen: gemaakt met rauwe zomermelk, waarbij de koeien buiten hebben mogen grazen. De kazen zijn altijd overjarig, bevatten komijn en zijn minimaal twee keer gekeurd. Pas dan komen ze in aanmerking voor het predicaat 'Presidium'. Dit ouderwetse ambachtelijke product moet behouden blijven, vindt de Stichting Boeren Leyden Traditioneel. „Als je de werkwijze beschermt, bescherm je het ambacht”, vertelt Martin Warmerdam, bestuurslid van de Stichting. Samen met Slow Food Nederland – die het al eerder deed met de Boeren Goudse Oplegkaas – gaf hij het Presidium vorm en gaf hij vorm aan de invulling van de procedures. „Het is van belang voor de boeren. Zij die het ambacht nog beheersen en in de vingers hebben, behouden

'Het Leidse equivalent van Parmezaan'

een lijntje met de toekomst voor dit product. Als de vraag naar dit type magere kaas verdwijnt, verdwijnt ook de boerenbater. En dat is voor de boeren een fikse aderlating op financieel gebied.” Het bestaan van de Boeren Leidse hebben we namelijk deels te danken aan de boter, vertelt Warmerdam. „In 1905 kreeg Leiden de rechten om een markt voor zuivelproducten te organiseren. Veel boeren uit de directe omgeving trokken naar de stad om hun boter – toen verreweg het belangrijkste zuivelproduct – aan te bieden voor de verkoop. Als je de boter verkoopt, hou je magere melk over.” En laat die magere melk nu net de basis zijn van een echt stuk Boeren Leidse Kaas.

VOC-schepen
Het andere ingrediënt waar veel kaasliefhebbers aan zullen denken, is komijn. „Die is rond 1900 meegenomen met de handelsschepen uit Noord-Afrika”, vertelt Warmerdam. „Dankzij de komijn bleek de harde kaas een



Winfred van Boehemen: „Ik probeer hem ook bewust te verkopen aan toeristen

stuk makkelijker te snijden. Het zorgt voor zwakke plekjes in het zuivel waar het mes net iets makkelijker doorheen glijdt.” De harde kaas bleek bovendien uitstekend geschikt om mee aan boord te nemen van VOC-schepen. „Het was een alternatieve eivlbron voor de bemanning en goed te verkopen in de koloniën. De kaas was hard en droog genoeg om voorbij de tropische evenaar te komen. Als ze een Goudse kaas mee zouden nemen naar de tropen, zou deze van de plank aflopen als een rijpe Camembert”, zegt Warmerdam. „Pas met de beschikbaarheid van koelstelsystemen werd de Goudse kaas populairder.” De Boeren Leidse kent een rijke historie en het is een mooi verhaal om te vertellen aan de klanten in de kaaswinkel. Desondanks is het

product in de vergeetelheid geraakt. Warmerdam: „Voor de gewone consument is het aanbod aan kaas ontzettend groot en divers. Er zijn veel vormen van kaas beschikbaar die verkocht worden als Leidse kaas. De echte Boeren Leidse is voor de consument niet meer onderscheidbaar.” Hij groeide op bij de kaasboerderij van zijn ouders en weet hoe de kaas hoort te zijn: niet te vet, niet te vochtig en met een hoge zuurgraad. „Als iets wordt verkocht als Boeren Leidse, terwijl dat het feitelijk niet is, vervreemd je de consument. Die verzamelt negatieve ervaringen en de kaas is ten dode opgeschreven. Tenzij de kaas opnieuw wordt uitgevonden. En dat hebben we proberen te doen met het Presidium.” Trees van Leeuwen, van boerderij



door het verhaal achter de kaas te vertellen.”

De Ketzershof in Zoeterwoude, snapt wel waar dat vandaan komt. „Boeren zijn ook een ander soort Leidse kaas gaan maken die wat smeuïger is. Dat is wat klanten liever hebben.” Voor haar was dat niet van toepassing. „Mijn kaas is altijd al harder en droger, ook als hij jong is.” Ze heeft het Presidium samen met De Morgenstond (Oud Ade) en De Sophiahoeve (Warmond) als eerste ontvangen, haar kaas voldeed aan de eisen zoals vastgelegd.

Trots op de historie

„De Boeren Leidse verkoopt goed bij mij in de winkel. Ik probeer hem ook bewust te verkopen aan toeristen die langskomen door het verhaal achter de kaas te vertellen. Ik koop de kaas jong in bij de boer, dan ligt hij bij mij te rijpen en gaat hij daarna de toonbank over.” „Ik vind dat zo'n lokaal product met zo'n historie iets is waar we trots op moeten zijn. Plaatselijke producten zijn ook wel in trek op dit moment, dat helpt mee. Ik verkoop de kaas ook aan restaurants, het blijft door de komijn wel een bijzondere kaas.”

Winfred van Boehemen, Kaasspecialzaak Van Boehemen in Leiden

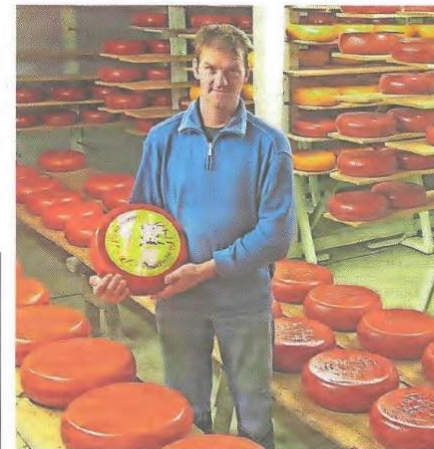
meestal minder lang rijpen. De echte Boeren Leidse moet minimaal een jaar oud zijn. Dus doordat het langer ligt, betalen klanten er straks een andere prijs voor. Ik vind het nog moeilijker hoe ik dat straks moet vertellen aan mijn klanten.” Desondanks vindt ze het wel goed dat het keurmerk er is. „Ik merk dat ik de laatste jaren steeds minder afzet, dat mensen minder bekend zijn met de kaas. Op deze manier komt een eeuwenoude traditie weer in de picture.” Forca en kaaswinkels zijn in ieder geval enthousiast over het Presidium, merkt ze. „Mensen willen graag een verhaal bij een product, dus wat dat betreft is dit een perfecte kaas. Het is een kwestie van afwachten wat het gaat doen voor de verkoop.”

Beter dan fabriekskaas

„De Boeren Leidse Kaas is een beetje in de vergeetelheid geraakt en bij ons ook geen hardloper, maar dat ligt ook een beetje aan het publiek, denk ik. In Noordwijk aan Zee komen een hoop toeristen. Maar als ik het verhaal vertel – dat het een magere en beschermde kaas is, gemaakt van rauwe melk, niet te vergelijken met supermarktkas – helpt dat wel. Ik denk dat het goed is om de kaas een beetje extra promotie te geven. Ik heb sowieso veel streekkazen en boerenkazen. Zelfkazen boeren moeten we in stand houden. Het is qua smaak en structuur veel beter dan fabriekskaas.”

Rob Ouwensloot, Kaashuis Tromp in Noordwijk aan Zee

ook Warmerdam heeft nog geen zicht op de concrete resultaten van het Presidium, wel werd Boeren Leyden Traditioneel dit najaar op de Vakbeurs Foodspecialiteiten verkozen tot 'Beste Kaasnoviteit



Theo Warmerdam van de Sophiahoeve kreeg als een van de eersten het Presidium-predicaat.

ARCHIEFOTO

Apert kaasje

„Wij verkopen zeker Boeren Leidse Kaas in onze winkel, de echte officiële kaas met de sleutels erop. Het is in de loop der jaren een constant product geworden waar een vaste groep mensen voor in de winkel komt. Dat zijn alleen particulieren, in de verwerking en bij restaurants wordt de kaas volgens mij niet veel gebruikt. We verkopen de Boeren Leidse op leeftijd, als het product een jaar oud is. Ik merk dat lokale producten in opkomst zijn en steeds belangrijker worden in onze winkel, maar ik heb nog geen stijging waargenomen in de verkoop van dit soort. Het is ook wel een apart kaasje natuurlijk.”

Jan Bakker, De Kaashoek in Ter Aar

een Italiaanse Parmezaan. Het rijpt net zo lang en daar betaal je dan ook naar.” Hij lacht even. „En dit is ook heerlijk als geraspte kaas op een pasta. Probeer het eens, ik ben fan.”

