

Beste boerenkazen uit de buurt

Bedachtzaam kauwt een keurmeester op een piepklein stukje kaas, die zij zojuist uit de voorliggende kaas heeft geboord. 'Iets nesterig', mompelt ze, waarop haar collega's, eveneens zorgvuldig proevend, instemmend knikken. Wat deze conclusie precies betekent blijft voor buitenstaanders volstrekt onduidelijk, maar daarmee wordt het puntental wel bepaald. Plaats van handeling is een zijaal van Cultureel Centrum De Zwaan in Berkenwoude waar de Bond van Boerderijzuivelbereiders haar jaarlijkse keuring voor zelfkazende boeren uit de Krimpenerwaard organiseert. 's Middags doen de keurmeesters in alle rust hun werk. Onder hen kaashandelaar Jan van den Broek, een autoriteit op dit gebied, die al 50 jaar kaaskeuringen verricht. 's Avonds komen de 18 inzenders bijeen om het resultaat van hun inspanningen te verneemen en deze met elkaar te bespreken onder het genot van een drankje en -dat spreekt voor zichzelf- een stukje kaas. Bij de beoordeling van de



Kaasboerderij Speksnijder uit Lekkerkerk scoorde gemiddeld het hoogst.

kazen wordt onder meer gelet op uiterlijke vorm, structuur, smaak en geur. 'Die laatste twee elementen wegen het zwaarst mee bij de bepaling van de einduitslag', licht een jurylid toe. In het algemeen worden alle ingezonden babykaasjes (productiedatum tussen 10 en 16 september), jonge kazen (bereid tussen 16-07 en 04-08) en belegen boerenkazen (rijpend vanaf de tweede helft van mei) goed beoordeeld. 'Slechte kwaliteit hebben we niet kunnen ontdekken.' Met

als gevolg dat de gescoorde puntentallen heel dicht bij elkaar liggen, variërend tussen 84 en 94 punten. Gemiddeld scoort kaasboerderij Speksnijder uit Lekkerkerk het hoogst. Hun jonge kaas komt met 94 punten als beste uit de bus en met hun belegen kaas eindigen zij achter boer Van der Bas (93 punten) uit Ouderkerk aan den IJssel als tweede. Van der Bas wint met 92 punten eveneens

in de categorie baby Goudse. Geitenkaasboerderij Mooi Mekkerland uit Stolwijk wint alle prijzen in de categorie geitenkazen met 92 punten. Maar da's niet zo moeilijk, want zij zijn in de wijde omgeving het enige boerenbedrijf dat op grotere schaal geitenkaas produceert. 'Maar het resultaat is er niet minder om', aldus een opgetogen geitenhouder. Aan het einde van de avond keren alle deelnemers met hun certificaten en (wissel)bekers tevreden terug naar hun boerderijen in de Krimpenerwaard, in de wetenschap dat hun aanpak bij het maken van boerenkaas van eigen erf niet verkeerd is. De Bond van Boerderijzuivelbereiders heeft opnieuw bevestigd dat deze boeren en boerinnen zonder uitzondering een kwaliteitsproduct leveren.

Sem van der Laan

BERKENWOUDE

Auto opgevist voor v