

Een kijkje in de kaaskeuken

Kaasboerderij Jongenhoeve in Bergambacht heeft haar deuren opengezet voor het publiek. Voor een paar euro kun je hier een rondleiding krijgen door een professioneel bedrijf waar dagelijks vierhonderdvijftig kilogram Goudse Boerenkaas wordt gemaakt.

Door Els van den Brink, gepubliceerd in de Krant van Gouda, 22 juli 2005.

Ineke de Jong is er maar druk mee. Als ik binnenkom op de boerderij is ze net klaar met een rondleiding van een buslading Franse schoolkinderen. In het boerderijwinkeltje is het een drukte van belang. Allemaal willen ze nog een stukje boerenkaas kopen om mee naar huis te nemen. De Jong probeert samen met haar dochter iedereen zo goed mogelijk te helpen. Als de rust is weergekeerd, staat even later een volgende groep op de stoep, een aantal ouderen van een sociëteit in Zeist.

Familiebedrijf

De Jong vertelt enthousiast over hun familiebedrijf. Samen met haar man, zoon en schoondochter is ze er eigenlijk continue mee bezig. Ze hebben honderdvijftig melkkoeien rondlopen, die dagelijks vijfenveertighonderd liter melk leveren. Al die melk wordt gebruikt om kaas te maken, vierhonderdvijftig kilogram per dag. Omdat negentig procent van de melk overblijft als wei heeft familie de Jong ook nog zevenhonderdvijftig varkens rondlopen die deze wei opdrinken. Alles in het bedrijf is erop gericht om het hele jaar door goede kaas te kunnen maken. Vandaar dat de koeien bijvoorbeeld bietenpulp krijgen in plaats van snijmaïs omdat anders het vet in de melk te hard is.

De bezoekers kunnen in een bovenzaal onder het genot van een kopje koffie een video bekijken over de kaasmakerij. Daarna geeft De Jong een rondleiding door het bedrijf. Alles ziet er erg modern uit. De Jong heeft de kaasmakerij vorig jaar namelijk drastisch verbouwd, met dank aan een Leader Plus subsidie van de Europese Unie.

Traditionele wijze

Kaasboerderij Jongenhoeve maakt Goudse Boerenkaas. Dat betekent dat de kaas wordt gemaakt van verse (rauwe) melk volgens Gouds recept. Dat recept is net even anders als dat van bijvoorbeeld Leidse of Edammer kaas, door andere wachttijden en andere temperaturen bij de bereiding. Maar het smaakverschil kan ook te maken hebben met het sappige gras dat de koeien eten in het veenweidegebied van de Krimpenerwaard.

"Veenweidegebied geeft de lekkerste kaas", stelt zoon Floor de Jong.

De Goudse Boerenkaas wordt op traditionele wijze gemaakt, maar wel met de modernste apparatuur. Na het melken gaat alle melk direct naar een grote kaastank. Daar kan het even afkoelen en vervolgens mag er zuursel, en later nog stremsel bij. Dit zorgt ervoor dat de kaaswongel zich begint te vormen. Nadat de melk een uurtje 'in de strem' heeft gestaan, moet het met messen worden geroerd. Op de snijvlakken komt er een hoop vocht vrij, de zogenaamde wei, die met een kraantje wordt afgetapt. De wongel wordt nog een keer met warm water gewassen, om te zorgen dat het minder zuur wordt en een betere smaak krijgt. Daarna verzamelt De Jong de wongeldeeltjes in een kaasvorm, en zet die een paar uur onder de pers. Af en toe moeten de kazen nog worden gekeerd om te zorgen dat ze een goede vorm krijgen. Daarna kunnen ze in het pekelbad, waar de kaaskorst wordt gevormd. Tenslotte worden de kazen op een tafel te drogen gelegd, en ingesmeerd met een laagje plastic.

Kaaspakhuis

Na drie weken is de kaas klaar voor de verkoop aan de kaashandelaren. Die bepalen vervolgens hoe lang ze de kaas in het pakhuis willen laten liggen om de kaas jong, belegen of oud te laten worden. Jonge kaas ligt hooguit vier maanden op de plank, terwijl oude kaas minstens negen maanden moet blijven liggen. De meeste kaas van Jongenhoeve komt

uiteindelijk bij Albert Heijn terecht en bij kaasspecialzaken in Duitsland. Ook Kaas & Wijn Hoogendoorn aan de Markt 70 in Gouda verkoopt hun boerenkaas. Een deel van de kaas verkoopt familie De Jong tenslotte zelf in hun boerderijwinkeltje.

Een bezoekje waard

Wie een bezoekje wil brengen aan kaasboerderij Jongenhoeve, kan bellen met 351229. Het adres is Benedenberg 90 in Bergambacht. Het is ook mogelijk om een afspraak te maken via de VVV.

© Copyright: Els van den Brink, Life & Science Producties