

Boerenkaas, na strijd van 50 jaar, eigen rijksmerk

Een puik stuk blanke zuivel met eigen smaak en eigen aroma

Gisteren heeft het oude kaasstadje Bodegraven met feestelijk vertoon het einde van een strijd gevierd, die een halve eeuw heeft geduurd, aldus lezen wij in *Het Parool* van woensdag. Het was de strijd die de zelfkazende boeren hebben gevoerd voor een eigen rijksmerk voor de volvette boerenkaas. Enige tijd geleden heeft minister Vondeling dit officiële merk ingesteld en daarmee de boerenkaas de gelegenheid geboden zich ook in dit opzicht te onderscheiden van de fabriekskaas.

Gisteren op de najaarsmarkt te Bodegraven werden de eerste partijen graskaas - de kwalitatieve top van het seizoen - voorzien van het nieuwe rijksmerk aangevoerd. Ongeveer 150 wagens, overwegend brikken met het paard er voor, ieder met gemiddeld 400 kg kaas beladen, verschenen op de markt. Op zichzelf een verschijnsel, waarvoor men in Bodegraven het hoofd niet omdraait, want de kaasmarkt wordt al 76 jaar lang week in week uit gehouden. Dan wen je op den duur aan zo'n gebeurtenis. Maar de markt van gisteren met haar blank gepoetste kazen van 10 tot 17 kg per stuk, dat was iets anders, omdat zij een 50-jarige strijd besloot voor een eigen onderscheidingsteken. Een puik stuk zuivel kon voor het eerst met zijn eigen rijksmerk pronken, wat tevens de erkenning inhoudt, dat het een speciaal produkt is met een typisch eigen smaak en een typisch eigen aroma.

De benaming „*zelfkazende boeren*” is misleidend, want boerenkaas wordt niet door de boeren gemaakt, maar door de boerinnen; die bezitten het overgeërfde vakmanschap en de fijne feeling, waarom het nu net eventjes zo moet en niet eventjes zus. In haar kraak-heldere kaaslokaal, met de teakhouten kuipen, vormen en de kaaspers, is het de boerin die het hoe en waarom bepaalt.

Tweemaal per dag brengt de boer haar de verse volle melk, nog warm van de koe en tweemaal per dag verwerkt zij die onmiddellijk tot kaas. Onmiddellijk, dat is belangrijk, want hoe verser de melk is, des te beter de kwaliteit. Dat is een voorsprong, die de boerin heeft op de kaasfabriek, want die kan nooit over zó verse melk beschikken en ook niet over melk van zo gelijkmatige eigenschappen, die de boerin alle precies kent. Bovendien wordt de kaasmelk op de fabriek gewoonlijk eerst gepasteuriseerd.

Al deze omstandigheden zijn oorzaak, dat de boerenkaas zich door een eigen smaak en een eigen aroma van de fabriekskaas onderscheidt en daardoor ook duurder is.

Dit laatste, de hogere prijs, is trouwens de reden waarom de kaasproduktie zich nog niet geheel van de boerderij naar de fabriek heeft verplaatst, zoals met de boter het geval is. Er zijn nog altijd een 4000 boerderijen van de 200.000 in Nederland, die ter wille van de hogere prijs, de tijdrovende, inspannende en nog al wat investeringen vragende eigen kaasbereiding blijven volhouden. De zeer overwegende meerderheid van deze boerderijen, staat in Zuid-Holland, Utrecht en het zuidelijk deel van Noord-Holland.

Sinds de zuivelbereiding zich een 70 jaar geleden begon te verplaatsen van de boerderij naar de fabriek, is de produktie van boerenkaas blijven afnemen. In 1939 werd 90 miljoen kg fabriekskaas geproduceerd en 30 miljoen kg boerenkaas, vorig jaar was de produktie van fabriekskaas gestegen tot 160 miljoen kg en die van boerenkaas gedaald tot 12 miljoen kg. Ook de aanvoeren op de elf boerenkaasmarkten blijven dalen: in 1953 nog 9.8 miljoen kg, vorig jaar 6.2 miljoen kg. Van deze hoeveelheid werd 72 pct. op de drie grootste kaasmarkten, Gouda, Woerden, Bodegraven,

verhandeld, terwijl Alkmaar en Leiden samen 21 pct. voor hun rekening namen. De boerenkaas markten van Meerkerk, Breukelen, Groot-Ammers, Utrecht en Uithoorn hebben weinig meer te betekenen. Oudewater is in 1956 uitgevallen.