

Het verhaal van Boerenkaas

De kaaswereld is constant in beweging. Iedere maand wordt er ergens wel een nieuw idee op gedaan voor het maken van een nieuwe kaas. Dit is in de wereld van de Boerenkazen niet anders. Wij zijn voor jullie als consument constant opzoek naar de lekkerste kazen die de wereld te bieden heeft!

De afgelopen weken zijn we voor je druk bezig geweest een nieuwe lijn boerenkaas op de plank te leggen. Zo hebben wij het boerenkaas pakhuis in Bodegraven bezocht. Wij hebben hier de beste kazen van maar liefst 44 boeren geproeft. Iedere boer heeft zijn eigen specialiteit. Zo kan de ene boer een lekkere Jong Belegen kaas maken terwijl de andere boer goed is in het maken van een Overjarige boerenkaas.

Hieronder laten we je kennis maken met de boeren en hun boerenkazen die wij voor jullie hebben geselecteerd!

JONG BELEGEN

Mijn naam is Marco van Erk en samen met mijn broers heb ik in 2010 de kaasboerderij van de familie Oskam overgenomen. Daarmee hebben we onze eerste stappen gezet in de wereld van Boerenkaas. Op onze boerderij hebben we nu 300 koeien rondlopen. Van alle melk die ze geven wordt kaas gemaakt. We werken met rauwe koeienmelk en dat is een echt natuurproduct. Het werken met rauwe melk is een ambacht dat je alleen leert door het te doen.

WIE	WAAR	KAASMAKER	AANTAL KOEIEEN
<i>familie van Erk</i>	<i>Benkenwoude</i>	<i>Marco van Erk</i>	300



BELEGEN

Mijn naam is Johan Verhoef en samen met mijn vrouw Danielle maak ik echte Goudse Boerenkaas. Mijn ouders zijn ongeveer 50 jaar geleden op deze plek begonnen met het maken van Boerenkaas. Er stonden toen nog maar 4 koeien. In de loop der jaren is dat aantal flink gegroeid. Nu hebben we er meer dan 200. In 2015 hebben we het bedrijf overgenomen. Samen zijn we dag in dag uit druk in de weer om de lekkerste Boerenkaas te maken. Kaas om echt trots op te zijn!

WIE	WAAR	KAASMAKER	AANTAL KOEIEEN
<i>familie Verhoef</i>	<i>Nieuwenburg</i>	<i>Johan Verhoef</i>	300



EXTRA BELEGEN

Ik ben Lineke de Bruin uit Bodegraven. Samen met mijn man Jaap en onze 3 kinderen wonen en werken we aan de rand van het dorp. De familie van Jaap was al helemaal thuis in het bereiden van Boerenkaas en ik heb het stokje overgenomen. Zelf had ik geen achtergrond op dat gebied, maar ik heb het van zijn familie en door cursussen geleerd. En ik leer nog elke dag.

WIE	WAAR	KAASMAKER	AANTAL KOEIEEN
<i>familie de Bruin</i>	<i>Bodegraven</i>	<i>Lineke de Bruin</i>	40

