

# De enige echte boter

De betere horeca en een aantal gespecialiseerde winkels zweren bij de boerenboter van de familie Van Leeuwen. Ook dochter Trees kent inmiddels de fijne kneepjes. **Tekst:** Diny Schouten **Foto's:** Joost Hoving

**M**ijn vaders moeder maakte op deze plek al Leidse kaas en Leidse boter. Mijn moeder heeft dat van haar overgenomen en ik nu ook. Een boerderij met een eigen kaasmakerij, is zó bijzonder. Ik vind dat ik zoiets niet mag laten verdwijnen."

Sinds vier jaar boert Trees van Leeuwen (35) met haar ouders, Jan en Nell, op De Keizershof, een 17de-eeuwse boerderij rond de Weipoort bij Zoeterwoude. De vijfendertig melkkoeien zijn gedeeltelijk zwartglanzend Gronings 'blaarvee' met een robuuste gezondheid. „We hebben het welzijn van onze koeien altijd bóven een grote melkproductie gesteld,” zegt Trees waardevol over hun veestapel.

De Keizershof is één van de weinige producenten – nog veertien – van de streekgebonden Leidse Boeren Sleutelkaas, die wettelijk wordt beschermd door een (Europees) 'Beschermd Oor-

sprongs Benaming'. De B.O.B. is uniek voor een Nederlandse kaas: Goudse en Edammer mag je ook in Polen, Tsjechië of Friesland maken. De vereniging Slow Food Nederland, die zich met een 'boerenkaaspraesidium' inzet voor het behoud van hoogwaardige streekgebonden en traditionele producten, liet al een aantal keren de voortreffelijke Leidse kazen en de boerenboter van De Keizershof proeven tijdens het tweejaarlijkse Rotterdamse Festival voor de Echte Smaak, KunsthalkOOKT, en op de European Fine Food (EFF), de horecavakbeurs in Maastricht.

„Daardoor spreek ik veel jonge mensen en jonge koks,” vertelt Trees. „In Maastricht stonden bezoekers versteld van de droge, oude Leidse. Die vind je daar niet, hoorde ik. Wij laten 'm zo oud worden als hij hoort te zijn, minimaal zeven maanden. Kennelijk verkopen groothandels 'm te jong omdat ze het vocht- en dus het gewichtsverlies te kostbaar vinden.”

Trees' moeder Nell verkoopt altijd rechtstreeks. Ze levert aan kaas-



Nell verkoopt altijd rechtstreeks: „Het directe contact is leuk en nuttig.”

winkel- en horecaleverancier L'Amuse in Santpoort-Noord van de onvermoeibare 'kaasambassadrice' Betty Koster, aan een paar kaaswinkels en restaurants in Amsterdam en een handjevol restaurants in Den Haag en omgeving. „Zelf wegbrengen is natuurlijk tijdrovend, maar mijn moeder en ik vinden allebei het directe contact leuk en nuttig,” zegt Trees.

Leidse boerenkaas en Leidse boerenboter hangen met elkaar samen omdat Leidse kaas traditioneel een magere kaas is. Een Leidse-kaasmaker houdt meer room over om boter te maken dan een Goudse. „Het mooiste vind ik dat mijn moeder altijd met de hand is blijven opromen. Dat er geen roomcentrifuge wordt gebruikt, geeft volgens haar de zuiverste smaak. Ze is ook altijd haar eigen karnemelk blijven gebruiken als zuursel in de kaas en de boter,” zegt Trees. „Zuursel kun je ook van de fabriek betrekken, maar waarom zou dat doen als je zelf iedere dag een mooi zuursel voor de kaasmelk produceert? Dat betekent een soort cirkel voor me, die onze zuivel authentiek maakt. Je voegt niets van buiten toe.”

Trees studeerde bedrijfslogistiek aan de Hogere Economische School in

Trees met het andere product waar De Keizershof óm bekend staat: Leidse kaas.

**'Het mooiste is dat mijn moeder altijd met de hand is blijven opromen, dat geeft de zuiverste smaak.'**

Amsterdam. „Mijn broer Joost was bestemd als opvolger. Maar, omdat hij niets met kaasmaken heeft, had hij moeten uitbreiden met meer land en meer koeien. Daarvoor is hier geen ruimte.”

Joost durfde het uiteindelijk niet aan. „Toen ben ik gaan nadenken of achter een computer zitten mijn toekomst was. Ik ben een dag per week bij mijn vader gaan werken om het uit te proberen en het vak te leren. Uiteindelijk heb ik ontslag durven nemen.”

„Ik kan natuurlijk niet de boerderij in m'n eentje af,” zegt Trees. Voor haar ondernemingsplan is een van de puzzels of haar vriend Luuk, die boerenzoon is, zijn baan als verkoopleider bij een autobedrijf, ervoor kan opgeven. „De vraag is ook of de kaasmakerij de financiering van de overname kan dragen. Ik wil er geen nevenactiviteiten bij als bijvoorbeeld een camping. Voor én je dieren verzorgen én het kaasmaken heb je al je aandacht nodig.”

Het financieringsplan moet uitwijken of Trees kleinschalig kan blijven

werken: „Ik vind boeren zinvol en prachtig, maar wil er ook serieus voor worden beloond. Het moet zonder dat je je afhankelijk maakt van subsidies,” zegt ze beslist.

„Boeren is hier moeilijker dan in het buitenland,” merkte Trees toen ze met het Nederlandse Slow Food-kaasgenootschap op de grote Slow Food-beurs in Turijn was. „We zijn bij drie broers op bezoek gegaan, die samen een bedrijf met veertig koeien hadden. Eén zorgde voor de koeien, één voor het land, één was de kaasmaker. Ik verwonderde me dat drie gezinnen konden leven van veertig koeien. Hier is dat hooguit één gezin. Kennelijk moet Nederlandse boerenkaas een eerlijker prijs krijgen. Dat is helaas nog een moeilijk punt.” ■

## MEER INFORMATIE:

De boerenboter van de Keizershof wordt onder meer verkocht door Vlaamsch Broodhuys, Amsterdam, Haarlem en Utrecht. De Leidse boerensleutelkaas door L'Amuse, Santpoort-Noord. De Keizershof, Noord Aa 4, Zoeterwoude doet aan huisverkoop: 071-5801481. Ma t/m vrij 10.00-12.00 uur, zat. 10.00-13.00 uur.

