

Waar komt de Leidse kaas vandaan?

Er zijn kwesties die als een eeuwig vraagteken boven de stad hangen. Is de Leidse bevolking echt zo dom? Wie is de rijkste man van Leiden? Kun je het grachtenwater drinken? De rubriek Leidse Kwesties biedt een antwoord op vragen die elke Leidenaar zich wel eens stelt. Aflevering 32: Komt Leidse kaas ook echt uit Leiden?

Een roodbruine korst, komijnzaadjes en een ronde vorm met één scherpe hoek: daaraan herken je de echte Leidse kaas. Zijn smaak: droog en pittig. Het klinkt als een slimme marketingtruc die onze onstillbare honger naar nieuwigheid en afwisseling moet stillen, maar niets is minder waar. De karakteristieken van de Leidse kaas bewezen at in de Gouden Eeuw hun nut.

In de tijd dat de Nederlandse VOC-schepen de hele wereld over gingen, was er behoefte aan voedszaam proviand voor onderweg. De kazen die aanvankelijk megingen naar Azië bedierven snel, dus stapten de zeevaarders at snelover op magerder kaas: beter houdbaar, maar minder smakelijk. Met komijn, net ontdekt in Marokko en Malta, kon de magere kaas toch op smaak worden gebracht.

Zo is het ontstaan van de Leidse kaas weliswaar verklaard, maar de rode korst nog niet. Maar



Alleen kazen die op de juiste manier bereid en in de leidse regio geproduceerd zijn mogen de naam Boeren-leidse dragen en een rode korst hebben. Foto: Dick Hogewoning

ook die oorsprong blijkt bij de Nederlandse zeevaarders te liggen. Kaas wordt eigenlijk altijd verpakt in een korst van biest, de eerste melk die een koe geeft na het kalven. Maar in Peru stuitten de Nederlandse ontdekkingsreizigers op Annattozaad. Dat zaad geeft een rode kleur en de plaatselijke bevolking gebruikte: dat om etenswaren die lang bewaard moesten worden in te verpakken. En dus werden die zaden ook uitgepro-

beerd op de Leidse kazen die megingen op reis. Vandaar de rode korst. De Leidse kaas, zo genoemd omdat in die tijd vrijwel alle kaas in het gebied tussen Den Haag en Haarlem werd geproduceerd, was geboren. Die Leidse kaas bestaat nog steeds, al luidt de officiële naam inmiddels 'Boeren-Leidse kaas met sleutels' en is hij sinds 1992 wettelijk beschermd door de EG. Alleen kazen die op de juiste manier bereid en in de

Leidse regio geproduceerd zijn mogen de naam Boeren-Leidse dragen en een rode korst hebben. Een erkende kaas herken je aan het insigne van gekruiste sleutels dat in de rode korst is gedrukt. In de omgeving van Leiden (maar niet in Leiden zelf) houden nog vijftien boerderijen zich bezig met de productie van Boeren-Leidse kazen, onder meer in Zoeterwoude, Hoogmade, Warmond en Woubrugge. Zij leveren aan

winkels in het hele land. Daarbij moeten zij soms concurreren met Leidse kaas uit de fabriek. Want, iriderdaad, die is er ook. Het verschil? Kazenmaakster Ina Versteegen uit Zoeterwoude: "Wij maken onze Boeren-Leidse met rauwe melk, direct van de boerderij, de fabriekskaas wordt met gepasteuriseerde melk gemaakt. En Leidse fabriekskaas mag geen rode korst hebben. Smaakverschil? Ik zou het eerlijk gezegd niet weten. Ik hoef zelf natuurlijk de deur niet uit voor een lekkere kaas. Van klanten hoor ik wel dat onze kaas veel ambachtelijker smaakt."

Versteegen karakteriseert de Boeren-Leidse als een 'kaas met pit', die wat harder en hartiger is dan Goudse kaas. "Onze kazen hebben een vetgehalte van zo'n 30 procent en smaken, in tegenstelling tot wat veel mensen denken, volkomen anders dan de 'gewone' volvette komijnekaas" Volgens Versteegen is de Leidse kaas uit de fabriek op de markt gekomen toen er meer aandacht kwam voor lightproducten, nu pakweg vijftien jaar geleden. Veel Leidse fabriekskaas komt uit de Fricofabriek. En nee, die staat niet in Leiden, maar in het door-endoor Friese Dronrijp. U bent gewaarschuwd.

Nienke Ledegang

Zelf een kwestie indienen? Mail naar redactie.ld@hdc.nl onder vermelding van 'Leidse kwestie' of bel naar de redactie: 071-5356426.