



De boeren-Leidse kaas van Ina Versteegen benadert de perfectie. Foto: Henk Bouwman

# Van koffiejuffrouw tot kaaskampioen

door Geert Langendorff

**ZOETERWOUDE** - Als klein meisje leerde Ina Versteegen boeren-Leidse kaas maken van haar ouders. Desondanks koos ze ervoor dit traditionele ambacht niet haar verdere leven uit te oefenen. Toen haar schoonvader zes jaar geleden ernstig ziek werd, kwam daar verandering in. De Zoeterwoudse nam ontslag bij de Kamer van Koophandel, waar ze als koffiejuffrouw werkte en nam zijn taken over op boerderij Vredebest. Met succes. Vorige week donderdag beoordeelde de jury van de vereniging van boeren-Leidse kaas haar inzending met een bijna perfecte score. De secure bereiding verklaart deze prestatie. „Goedemorgen”, zegt Versteegen als ze de deur van de kaas-

makerij opent. Tijd voor een nadere introductie heeft ze niet. Tussen halfzes en tien uur 's ochtends volgt ze een strak schema waar niet van mag worden afgeweken. Als een onderzoeker in een laboratorium bestudeert ze in opperste concentratie thermometers die zijn bevestigd aan verschillende machines in de kleine ruimte. Als de temperatuur van de rauwe melk in de kaastobbe onder de 32,5 graden celcius komt, gooit ze er snel een emmer warm water bij. Tussendoor voelt ze aan de structuur van de korrels wrongel, in brokjes gesneden melk. Om halfacht verschijnt er een glimlach op Versteegens gezicht. „Kom snel. We gaan ontbijten. Daar hebben we precies 35 minuten de tijd voor.” Terwijl haar drie kinderen zich

klaarmaken om naar school te gaan, legt ze uit wat zich afspeelde. „In de tobbe zit het avond- en ochtendmaal, in totaal 1070 liter.” Daarmee doelt ze op de melk die de 55 roodbonters van haar man Theo in twee etappes opleveren. De avondopbrengst stroomt via een buizenstelsel vanuit de stal rechtstreeks in de kuip, die 's nachts wordt gekoeld. 's Ochtends vangt Versteegen de vloeistof op in een vat, waarin de room wordt gescheiden van de melk. „Van de room maken we boter, de magere ondermelk gaat in de tobbe.” Vervolgens wordt het mengsel van avond- en ochtendmelk opgewarmd tot boven de 30 graden en twintig minuten lang gesneden met ronddraaiende messen. „Dan heb ik

er al zuursel, stremsel en salpeter aan toegevoegd.” In de tijd dat Laura (7), Mariska (6) en Jannes (3) beschuitjes smeren, thee drinken en hun jas aantrekken, zijn de messen vervuild voor roerspanen om het overtollige vocht (wei) te scheiden van de melk. Bij terugkomst in de kaasmakerij zet Versteegen de machine stil, pompt het wei weg en zet negen kaasvaten op een aanrecht. Nadat ze daarin bodems van een laagje wrongel heeft gemaakt, strooit ze komijnen in de kuip. „Die bodem is heel belangrijk. Anders prikken de pitjes er doorheen en kunnen er schimmels naar binnen.” Als al het wei is weggestroomd en de vaten razendnel zijn gevuld met de mix van wrongel en komijnen, neemt haar schoonmoe-

der het over. „Die perst en plaatst het keurmerk.” Later op de dag gaan de kazen op de zakpers, waar het reliëfindrukmerk met de gekruiste sleutels wordt aangebracht. „Daarna gaan ze vier dagen in een pekkelbad.” Voordat ze als boeren-Leidse kaas verder kunnen rijpen, krijgen ze de kenmerkende laag rode coating. De minitieuze werkwijze van Versteegen levert keer op keer prachtexemplaren op. Dat bleek ook wel uit het juryrapport van de vereniging van boeren-Leidse kaas. Haar kampioenskaas was met 98 punten een fractie verwijderd van de maximale score van honderd. „Volgens mijn man scoorde mijn schoonvader ooit nog hoger”, lacht ze. „Dat heb ik alleen niet kunnen terugvinden.”