

DE BOEREN LEIDSE KAAS VAN HEEMSKERK IS HET BESTE 'GROENE HART STREEKPRODUCT 2008'.

## 'Het kaasmaken hoort er bij'

De al generaties bestaande traditie van de familie Heemskerk in De Kwakel om zelf kaas te maken heeft ze uiteindelijk in de prijzen doen vallen. Afgelopen week kregen Ellen en Sieto Heemskerk de oorkonde voor het beste Groene Hart Streekproduct 2008. Uit ongeveer 40 streekproducten die mee gingen naar de prijs, variërend van appeltaartjes tot mispelgelei, kwam uiteindelijk hun Boeren Leidse kaas als de winnaar uit de bus.

De initiatiefnemer van de Groene Hart Streekproductprijs is het project 'Groene Hart, kloppend hart'. Het doel is om het Groene Hart als gebied op de kaart te zetten, meer bezoekers langer dan 24 uur in het Groene Hart te houden en herhalingsbezoek te bevorderen.

De reden dat zij met hun Boeren Leidse kaas gewonnen hebben, heeft volgens Ellen Heemskerk met een paar punten te maken. „Allereerst natuurlijk de heerlijke smaak, maar daarnaast ook de lange traditie van kaasmaken en de presentatie van het product.”

Ellen en Sieto Heemskerk zijn behoorlijk druk met het kaasmaken. „Sieto begint om half zes 's ochtends met het melken”, zegt Ellen. „Daarna zijn we samen tot zeker half 11 druk in de kaasmakerij.” Daarmee is het overigens niet gedaan, want kaas vraagt de hele dag door aandacht. „Al met al zijn we toch wel een uur of acht per dag bezig met het kaasmaken.”

Tot voor kort verkocht Heemskerk de kazen via de handel, maar dat beviel niet zo



FOTO: FOTOPERSBURO DIJKSTRA

### PROFIEL

**Naam:** Ellen (35) en Sieto (38) Heemskerk. **Woonplaats:** De Kwakel (N.-H.). **Bedrijf:** melkveebedrijf met 70 koeien op 30 ha. Ook een kaasmakerij; een derde van eigen melk wordt hier verwerkt.

goed. „Toen gingen de kazen na 12 dagen de deur uit en hoorde je er niets meer van, het was een soort massaproductie geworden.” Nu houden ze het in eigen hand. Ze hebben een eigen winkel aan huis en daarnaast zetten ze veel kaas af aan winkels in de regio.

Het echtpaar Heemskerk maakt behalve Boeren Leidse kaas ook Goudse kaas. Vooral op de Leidse kaas is Ellen erg trots. „Die kaas heeft een hele lange traditie en is een van de vier Nederlandse kazen die een beschermde oorsprongsbena-

ming hebben. De Leidse kaas mag daarom alleen in het Groene Hart gemaakt worden.”

De belangstelling voor de kazen van de familie Heemskerk is na het winnen van de Groene Hart Streekproductprijs toegenomen. „We worden erg veel gebeld en de winkels waaraan we leveren, willen graag promotiemateriaal hebben.”

Volgens Ellen is het kaasmaken trouwens geen activiteit waar je nu meteen rijk van wordt. „Kaasmaken is vooral leuk om te doen, het hoort er gewoon bij.” ■