





Droog, tikje zuur

Theo Warmerdam, De Sophiahoeve

'Bijzonderheid: Leidse (rode) sleutelkaas

Stuks melkvee: 50 Blaarkoppen

'Plaats: Warmond

Info: www.desophiahoeve.nl



In de Leidse sleutelkaas, een 30+ komijnekaas, zijn de sleutels van de stad kruislings gedrukt. De rode kleur is in combinatie met het beeldmerk voorbehouden aan een kleine groep boeren die in het buitengebied van Leiden kaasmaken. Ze hebben hun product beschermd, net als bijvoorbeeld de aardappeltelers van Opperdoes dat doen.

"Een droge, tikje zure kaas", geeft Theo Warmerdam (51) als typering. De smaak is niet in de laatste plaats te danken aan het handmatig afromen van de melk en het aanzuren met karnemelk. Theo doet het precies zoals de stamhouder van de Warmerdams, Cornelis Janszoon, in 1600 magere kaas gemaakt zal hebben aan de Warmerdam, de dam tussen Warmond en Sassenheim.

Het is niet de enige traditie die de huidige boer van De Sophiahoeve voortzet. Nog altijd melken de Warmerdams Blaarkoppen. "Zonder het onderzocht te hebben, wisten ze vroeger al dat de melk

van Blaarkoppen een hoger kaaseiwitgehalte heeft dan de melk van andere rassen. Mijn vader zei het, ik verzin het niet zelf: Blaarkoppen hebben maar één nadeel, namelijk dat ze wat minder melk geven, voor de rest alleen maar voordelen. Holsteiners hebben maar één voordeel, namelijk dat ze meer melk geven, voor de rest alleen maar nadelen. Blaarkoppen zijn overigens voor mij geen bewuste keuze, maar vooral omdat ik ermee ben opgegroeid. Het zijn lage-kosten-koeien die de beste melk voor de kaas leveren, dus waarom zou ik anders?"

Theo mag dan wars zijn van moderne koeien, hij is allesbehalve wars van de mensen die zijn kaas waarderen. "Het aan de man brengen, dat geeft mij de meeste voldoening. Het is kaas met een verhaal en daar is belangstelling voor, dat maakt het voor mij interessant." Mede door zijn verhaal en de fantastische smaak is de sleutelkaas opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food.