



PERSBERICHT

=====

Boerenkaas Cum Laude: Mts. Noordam (Hellouw) winnaar Gouden Kaasplak met allerlekkerste Boerenkaas

De Gouden Kaasplak trofee Boerenkaas Cum Laude van 2011 voor de allerlekkerste Boerenkaas gaat naar Mts. Noordam. Boerenkaas Cum Laude gaat om de verkiezing van de lekkerste Boerenkazen. Naast de trofeeën voor de lekkerste Goudse Boerenkaas zijn er vandaag ook prijzen uitgereikt aan de bereider van de lekkerste Boeren-Leidsekaas, de lekkerste Boerenkruidenkaas, de lekkerste Boerengeitenkaas en de lekkerste bijzondere kaas van de boerderij. En voor het eerst waren er ook trofeeën voor de bereider van de lekkerste boerenyoghurt en de bereider van het lekkerste zuivelproduct van de boerderij in de categorie 'overige boerderijzuivel'.

Boerenkaas is door de Europese Unie erkend als Gegarandeerde Traditionele Specialiteit. Alleen kaas die echt op de boerderij bereid is, bereid uit zogenaamde verse 'rauwe melk' afkomstig van de eigen veestapel, mag Boerenkaas heten. De speciale bereiding geeft de kaas extra smaak. Bovendien smaakt elk stukje Boerenkaas uniek. Elke kaas- en zuivelboerderij heeft immers een eigen werkwijze en receptuur. En dat is nou juist de aanleiding voor de jaarlijkse verkiezing van de allerlekkerste kaas en zuivel van de boerderij.

Winnaar van Boerenkaas Cum Laude word je niet zomaar. Daar gaat een strenge selectie aan vooraf. Dit jaar waren er ruim 100 deelnemende Boerenkazen. Deze zijn op 4 april jl. eerst beoordeeld door professionele kaastechnologen op geur en

smaak, maar ook op aspecten als uiterlijke verzorging, doorsnede en consistentie. Vervolgens zijn alle kazen op 5 april in een uitgebreide proeverij een dag lang door 30 smaakdeskundigen beoordeeld op geur en smaak. Hetzelfde geldt voor de deelnemende boerderijzuivelproducten. De winnaars van de zes categorieprijzen (4x Boerenkaas, 2x Echte Boerderijzuivel) stonden daarna vast. Een VIP-jury (dit jaar volledig afkomstig uit de boerenkaaswereld) onderwierp vandaag de 5 lekkerste Goudse Boerenkazen aan een eindbeoordeling, die mede bepalend was voor de uiteindelijke winnaar.

De winnende Goudse Boerenkaas van Kaasboerderij Noordam uit Hellouw laat zich als volgt omschrijven: 'een Boerenkaas met de geur van gebrande boter, heel kruidig, een mooie, volle neus. In de mond voelt hij iets kleverig aan. De smaak is krachtig en romig, met een toon van caramel. Een echte krachtpatser, die nieuwsgierig maakt naar de volgende hap en een hele mooie herinnering achterlaat. Maar vooral: 'deze boerenkaas moet je eten, niet over praten...'

Een overzicht van alle winnende boeren in de verkiezing van Boerenkaas Cum Laude 2011:

Goudse Boerenkaas:

1. Mts. Noordam (Hellouw)
2. VOF De Wit (Kamerik)
3. Mts. Captein (Zoeterwoude)
4. H.D. en G. Lekkerkerker (Montfoort)
5. Fam. Looijen (Hoornaar)

Boerengeitenkaas: J. en A. Dekker (Haastrecht)

Boerenkruidenkaas: Fam. J. Reinders (Wilp-Achterhoek)

Bijzondere kaas: de Boerschappenkaas van Groot Kabel (Kollumerpomp)

Boeren-Leidse kaas met sleutels (deze kaas is door de Europese Unie erkend en heeft een Beschermd Oorsprongs Benaming (BOB): Mts. C.J. en R.C.T. van Schie.

De winnaars in de categorieën Echte Boerderijzuivel zijn:

Den Eelder (Well) met hun boerenkarnemelk

Kaasboerderij Pasop (Laren) met hun boerennyoghurt.

Vanaf 8 april is Boerenkaas Cum Laude te koop bij een groot aantal verkoopadressen: bij de winnende kaasboerderijen en bij vele kaasspeciaalzaken, een aantal adressen op de markt en een aantal supermarkten.

Voor meer informatie: www.boerenkaas.nl.



CAMPAGNE GEFINANCIERD MET STEUN VAN DE EUROPESE

UNIE

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

High res beeldmateriaal is te vinden op de boerenkaas-website: klik [hier](#). Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Atie van Olst, e-mail a.vanolst@boerenkaas.nl of tel. 06 53 175 785.