



PERSBERICHT
=====

Boerenkaas Cum Laude: aandacht voor de echte winnaars

Op 7 april 2011 zijn de vijf winnaars Boerenkaas Cum Laude in de categorie Goudse Boerenkaas bekendgemaakt. Tevens zijn er prijswinnaars in categorieën Boeren-Leidsekaas, Boerenkruidenkaas, Boerengeitenkaas, 'bijzondere kaas van de boerderij', Boerenyoghurt en 'overige boerderijzuivel'.

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 boerenyoghurt.

Daarnaast mogen 20 extra boeren het predicaat Boerenkaas Cum Laude voeren. Dit omdat hun Boerenkaas tot de absolute top behoort. Een prestatie die 'goud' waard is. Een overzicht van de lijst met boeren die het predicaat Boerenkaas Cum Laude mogen voeren vindt u bijgaand.

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 op 7 april jl. de 5 lekkerste Goudse Boerenkazen aan een eindbeoordeling, die mede bepalend was voor de uiteindelijke winnaar.

Voor meer informatie: www.boerenkaas.nl.



UNIE

CAMPAGNE GEFINANCIERD MET STEUN VAN DE EUROPESE

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.