

Fam. Warmerdam: 400 jaar kaasmakers

Rond het jaar 1600 maakte Cornelis Janszoon al boter en kaas, aan de Warmerdam, tussen Warmond en Sassenheim. Inmiddels zijn we bij de 12^e generatie. De Sophiahoeve herbergt nu een moderne boter- en kaasmakerij. De ambachtelijke bereiding is gebleven. En nog altijd maken wij onze boter, kaas en karnemelk van de melk van raszuivere Blaarkoppen.



Cornelis Jansz.
ca. 1582 - 1633

Cors Cornelisz.
ca. 1606 - 1632

Pieter Cornelisz.
ca. 1628 - ?

Pieter Pietersz.
? - 1709

Aris Pietersz.
? - 1780

Pieter Arisz.
1738 - 1805

Petrus
1783 - 1865

Petrus
1822 - 1899

Petrus
1858 - 1924

Johannes (Jan)
1887 - 1974

Theodorus Petrus
(Dirk)
1925 - 2013

Theodorus Antonius
Maria (Theo)
1964

Waar te koop?

Elke zaterdag staan wij op de markt in Warmond – met ons eigen assortiment en andere ambachtelijke streekproducten. (Gemeentehaven, 8.00 – 14.00 uur)

Op onze website www.desophiahoeve.nl vindt u een overzicht van de overige verkoopadressen en meer over de historie. Wilt u op de hoogte blijven? Meld u dan aan voor onze nieuwsbrief.



Wasbeeklaan 7
2361 HG Warmond

Boter, kaas en... karnemelk

Hoe de Leidse Blaarkopzuivel in de Gouden Eeuw de wereld over ging



Wie denkt er bij de Leidse geschiedenis aan een koe? Terwijl de Blaarkop een belangrijk aandeel had in de bloeitijd van Leiden in de 17^e eeuw.



Roomboter

Eigenlijk begint het hele verhaal met roomboter. Dat was in de 17^e eeuw namelijk het belangrijkste en kostbaarste zuivelproduct. De Leidse roomboter, gemaakt van rauwe melk, stond bekend als de lekkerste ter wereld. Zelfs het Engelse koningshuis liet boter uit Leiden komen.

BoerenLeidse kaas

Van de afgeroomde melk maakte men magere rauwmelkse kaas, op smaak gebracht met komijn. Het lage vetgehalte en de rode korst maakten de kaas veel langer houdbaar – ook bij tropische temperaturen. Daarom ging de Leidse kaas in grote hoeveelheden mee met koopvaardijochten en walvisvaarders. De VOC kocht jaarlijks meer dan 3 miljoen kilo Leidse kaas.

Karnemelk

Niet alleen de VOC was een grote klant van de boeren in de Leidse regio. Het Leidse laken werd gebleekt met de karnemelk die overbleef bij de boterproductie. De blekers gebruikten gigantische hoeveelheden karnemelk. Om nog meer koeien te kunnen houden, werden vanaf 1625 in hoog tempo de moerassige gebieden rond de stad ingepolderd.

Bloeitijd voor de stad

Vele honderden boeren in de wijde omgeving van Leiden hielden koeien en maakten zuivel. Zo ontstond het polderlandschap met vee, zoals het eeuwenlang gebleven is. Dankzij de zuivelproductie floreerde de handel en bloeide de lakenindustrie weer op.

In de hoofdrol: de Blaarkop

Aan de basis van het Leidse succesverhaal stond de Blaarkop. Een zwarte of rode koe, met witte kop en karakteristieke 'blaren' rond de ogen. Deze *blare coe* werd al genoemd in de oudste Nederlandse literatuur in de 13^e eeuw. Je ziet de koe ook terug op schilderijen van beroemde Hollandse meesters, in musea overal ter wereld.

Vanaf de 17^e eeuw stond de Blaarkop massaal in de polders rond Leiden, toen bleek dat haar melk de allerlekkerste kaas en boter gaf. En ook het vlees werd van oudsher geroemd om de verfijnde smaak.

Vanaf 1980 kozen veruit de meeste boeren voor de Holsteiner, die meer melk geeft. De Blaarkop is nu een bedreigd oud-Hollands runderras: nog slechts 1.600 staan er geregistreerd in Nederland. De beste manier om het Blaarkopras in leven te houden? Koop de zuivel en het vlees, ook al klinkt dat misschien tegenstrijdig!



Wat is de échte Leidse kaas?

In de winkel liggen allerlei soorten kaas met komijn. Sinds de 17^e eeuw drukken de Leidse boerenkaasmakers een speciaal beeldmerk met de Leidse sleutels in de korst. Vraag daarom altijd naar de Boeren-Leidse-met-Sleutels. Dat is de enige échte Leidse kaas!

Sinds 1997 is het een Europees beschermd streekproduct (B.O.B.).

