

Een bezoek aan het kaasmuseum te Bodegraven (ZH) in juli 2012.

Vlakbij het station van Bodegraven in een woonbuurt bevindt zich, in een onopvallend gebouw, een interessant kaasmuseum. Ondanks dat het gereedschap en materiaal, gebruikt bij de boter – en kaasbereiding in Zuid-Holland overeenkomt met dat in Friesland, is het grappig op de bijbehorende bordjes te lezen hoe men dit gereedschap daar noemt. Totaal anders soms.



Omdat er in het Groene Hart op de bedrijven nog veel zg. Boerenkaas gemaakt wordt en te koop is, wordt er in dit museum veel aandacht besteed aan de kaasbereiding op de boerderij. Boerenkaas is herkenbaar aan het kaasmerk met een tonnetje. Men heeft in dit museum van een locale boerderij twee ruimtes waarin kaas werd bereid nagebouwd en vooroorlogs ingericht. Goudse kaas werd gemaakt in/met blank gelakt houten materiaal en Leidse kaas in/met materiaal dat blauw geschilderd is.



Naast de kaas – boterbereiding is er aandacht voor de kaasmarkt, de kaashandel en de kaaspakhuizen. In Bodegraven was rond 1925 een omvangrijke wekelijkse kaasmarkt waarbij op het hoogtepunt 700 kaasbrikken (!) partijen kaas uit de omgeving aldaar aanvoerden (gestopt in 2001). In het museum zijn heel natuurgetrouw twee geladen kaasbrikken opgesteld.

Men probeert hier een volledig verhaal over kaas en boter te vertellen dus is er ook informatie te lezen over wat er gebeurt in een kaaspakhuis. Ook de herkomst van het scheldwoord “kaaskop” wordt hier uitgelegd. Vroeger zette de boer ter bescherming van zijn hoofd bij een vete of een ruzie bijv. een kaaston/kaasvaatje omgekeerd op zijn hoofd; zo'n kaastonnetje was gemaakt uit één stuk wilgehout.

Voor kinderen is er een speurtocht door het museum die wel enige hulp van heiten of pakes vereist.

Het kaasmuseum Bodegraven is alleen op zaterdag van 10.00-16.00 uur geopend.

Harry van Putten

