

Biologische Kaasboerderij Familie Langelaan, Blesdijke

Wij, Henk en Hermien Langelaan, hebben een biologische boerderij aan de Markeweg te Blesdijke. Blesdijke ligt in de buurt van Wolvega, Steenwijk, Oldemarkt in een landschappelijk heel mooi gebied dat in de zomer heel wat toeristen trekt.

Een aantal jaren geleden zijn wij begonnen om onze zwartbonte HF-melkveestapel om te schakelen naar blaarkoppen. Dit doen we door blaarkopstieren te gebruiken. De jongere dieren hebben inmiddels voornamelijk 75% blaarkopbloed en een enkele al iets meer.

Met deze blaarkoppen hebben we koeien die zich op een aantal punten onderscheiden van de zwartbonten.

Ze geven iets minder melk qua liters maar ze zijn goed in staat om onder eenvoudige omstandigheden ook een goede conditie te houden en daardoor zijn ze minder kwetsbaar, produceren gezonde melk met gebruikmaking van het gras van het eigen bedrijf en heel weinig krachtvoer.

Ook vanwege hun aftekening vallen ze meer op in het landschap en dat is voor de verkoop van de producten een mooie bijkomstigheid, evenals het feit dat het een zeldzaam oud-Nederlands ras is.

Sinds het voorjaar van 2013 wordt door Hermien kaas gemaakt van een deel van de melk. De kaas wordt voor een deel vanuit huis verkocht en vindt deels afzet via een paar supermarkten en een benzinstation in de buurt. Door mond-op-mond-reclame is de afzet al groter dan we hadden verwacht. Daarom hebben we de kaasproductie al verdubbeld.

Wij beleven veel plezier aan deze extra bezigheid op ons bedrijf, en ook de consumentencontacten en reacties zijn een mooie stimulans. Een kaascontroleur roemde de smaak en de dichtheid van de kaas.



BIOLOGISCHE BOERENKAAS VAN BLAARKOPPEN

Wij maken de verschillende soorten/smaken:

Jong
Jong Belegen
Belegen

Fenegriek
Bieslook
Italiaanse Melange
Brandnetel Melange
Brandnetel
Komijn
Honing Klaver
Mosterd Peper Melange
Knoflook Ui Melange



dochter Olga toont met trots een kilo-kaasje

Fam. Langelaan, Markeweg 138, 8398 GS BLESDIJKE tel: 0561 452154
hlangelaan@hotmail.com

Verkoop aan huis: elke zaterdag van 10.00 tot 15.00 uur

Biologische Boerenkaas

De formaten van de kazen zijn: 500 gr / 1 kg / 4 kg / 10 kg

Op ambachtelijke wijze bereid,

Biologische boerenkaas gemaakt van rauwe melk, niet gepasteuriseerd, wat de natuurlijke smaak ten goede komt

