

# Ruurhoeve heeft beste bierkaas

**Kaasboerderij de Ruurhoeve** won onlangs een belangrijke landelijke kaaskeuring (Cum Laude Awards). Een Ruurhoeve-kaas met bier van de Stadsbrouwerij werd verkozen tot beste speciaalkaas van de boerderij in Nederland.

**Judith Evertse**  
j.evertse@ed.nl

**Hoogeloon**

**H**oe het Oude Haas-bier van de Stadsbrouwerij in de prijswinnende kaas wordt verwerkt, wil Corné Ansems niet zeggen.

„Dat is het geheim van de smid.” Feit is dat veel andere collega-kaasmakers hem dit ook al hebben gevraagd. „Ze willen het graag weten.”

De kaasmaker en melkveehouder uit Hoogeloon verkeert nog in een feestroes. Een kroon op hun werk noemen hij en zijn zus Erica Beerens-Ansems het, de scores die zij vorige week ontvingen van de keurmeesters van de landelijke Cum Laude-kaaskeuring voor drie van hun kaassoorten. De jong belegen en oude kaas van de Ruurhoeve kregen beide een gouden beoordeling in de technische keuring, binnen de categorie kaas van de boerderij. Dit zijn kazen bereid met gepasteuriseerde melk van eigen koeien en bereid op de eigen boerderij.

Hun kaas met bier werd door

een jury van culinair journalisten en koks als beste in zijn categorie (speciaalkaas van de boerderij) beoordeeld. Hierin is het Oude Haas-bier van de Stadsbrouwerij in Eindhoven verwerkt. „We hebben geleerd dat kaas flink naar bier mag smaken.”

Corné heeft door de jaren heen flink geëxperimenteerd met de combinatie kaas en bier. Opvallend is dat de Hoogeloner zelf het gele brouwsel helemaal niet lust.



**We hebben geleerd  
dat kaas flink naar  
bier mag smaken**

— Corné Ansems, kaasmaker van  
de Ruurhoeve

„Maar wel in kaas. Onze moeder Lies verzon het eerste receptuur van bier en kaas. We hebben hier geen opleiding voor gedaan. Het is een kwestie van uitproberen en fingerspitzengefühl.”

De kaas heeft ook een plek op de menukaart in de Stadsbrouwerij. Swen Boots, één van de managers van de Stadsbrouwerij-proeflokalen, snapt wel waarom de kaas in de smaak viel bij de jury. „Het Oude Haas-bier is een donker, dubbel bier met zoete tonen erin. Dat gaat mooi samen met het romige van de kaas.”

Bij de Stadsbrouwerij ging de vlag eveneens uit toen de kaas de Cum Laude Award won. „We hebben zelf een lekker stukje genomen. Dit is een mooi resultaat van de samenwerking met de Ruurhoeve.”