

'Het werd al steeds minder met de RijnGouwewlijn'

RUUD F. WITTE

GROENE HART • „Het is wel reëel dat de provincie stopt met de RijnGouwewlijn. Van het plan voor één verbinding van Gouda tot aan de Noordzeekust was natuurlijk al weinig meer over,” zegt Kees Vermeij van het Reizigersoverleg op het besluit van Gedeputeerde Staten om niet verder te gaan met de lightrailverbinding tussen Gouda en Alphen.

Gedeputeerde Ingrid de Bondt zegt voornemens te zijn grootschalige investeringen te doen om een goed alternatief te bieden voor de RijnGouwewlijn. Dinsdag namen GS daarover een besluit. Vermeij: een goed alternatief is nodig. De halfuursdienst die er nu is tussen Gouda en Alphen is wel het minimum.”

De slechte aansluiting op Alphen buiten de spits moet ook aandacht



Het gehuurde Zweedse materieel van de RijnGouwewlijn tijdens de proefperiode, enkele jaren geleden.

ARCHIEFFOTO
MARTIN DROOG

krijgen, vindt hij. Gemeenten langs de lijn willen nog niet reageren op het besluit van GS. „Dat hebben we zo afgesproken,” zegt wethouder Ferdinand Ketel van Rijnwoude. Ook zijn collega Wendy Ruwhof van Gouda zegt pas commentaar te

geven nadat GS volgende week dinsdag het besluit officieel hebben genomen.

Dat De Bondt met haar brief zelf een voorschot neemt op het besluit, doet daar voor de betrokkenen niets aan af. Eerder lieten verschillende

bestuurders wel weten dat ze bijzonder teleurgesteld zouden zijn als de lightrail geschrapt wordt.

In hun plannen hielden ze rekening met extra haltes voor de trams in hun gemeenten. Er werd al gedacht aan bouwontwikkelingen daar omheen.

In het coalitieakkoord in het provinciehuis werd al duidelijk dat er geen gouden toekomst meer was voor de RijnGouwewlijn. Leiden verzet zich tegen de komst van de tram door de binnenstad en voor het stuk tussen Leidene en de kust werd aan bussen gedacht, via een vrije baan die later zou zijn om te bouwen tot trambaan.

GS hielden de deur nog wel open voor het deel van Gouda naar Alphen.

De geplande werkzaamheden aan de spoorlijn tussen Gouda en Alphen worden wel afgemaakt.

Stout kaasje gemaakt

Kaasmaker en bierbrouwer trekken samen op

GROENE HART • Een Goudse boeren beleggen kaas, maar dan met een snufje donker bier. Kaasmaker Van den Arend en bierbrouwer Duits & Lauret hebben het samen uitgedokterd.

HARRIE VAN OPSTAL

Nee, zwalkend van de ontbijttafel weglopen omdat je een plak 'Duits & Lauret-Goudse' op je boterham had, dat is er niet bij. De alcohol is in het productieproces tot kaas allang verdwenen, glimlacht bierbrouwer Marco Lauret.

Maar je proeft wel dat deze kaas anders is dan de standaard boeren Goudse, voegt collegabrouwer Daniëlle Duits toe. De kaas is duidelijk pittiger en laat een fruitige 'afdrank' achter, weet zij van de diverse proevers die zich over deze kaas hebben gebogen. Tijdens de Week van het Nederlandse Bier (die tot en met 20 mei loopt) presenteren de twee het nieuwe streekproduct in diverse plaatsen.

De brouwers uit Vleuten en Tienhoven richtten zich, sinds ze in 2009 met hun brouwerij begonnen, niet alleen op bier maar ook op de culinaire combinatie met gerechten. Die twee zijn nauw met elkaar verbonden. Lauret: „Bier leent zich heel goed voor de combinatie met het diner. Er gaat ook een heel lange traditie achter schuil. Denk maar aan de trappistenkaas die net als het bier in kloosters werd vervaardigd.”

VOORRAADJE BIER

Kaas met daarin bier verwerkt wordt slechts mondjesmaat in Nederland gemaakt, onder meer door brouwerij De Prael in Amsterdam en De Lepelaer (die Beemsterkaas gebruikt). Duits en Lauret wilden dat ook wel eens proberen en toen zij op een bijeenkomst van Slowfood Professionals in gesprek raakten met kaasmaker Leon van den Arend uit Vinkeveen, was de deal snel gemaakt. „Ze stonden de volgende dag al voor de deur met een voorraadjie bier,” zegt Annie van den Arend met een grijns. Haar echtgenoot Leon is altijd wel in voor een experiment. Bovendien had hij al ervaring opgedaan in het maken van bierkaas.

Vanaf februari heeft hij op twee manieren bier in kaas verwerkt, nu zijn de eerste producten zover gerijpt dat ze kunnen worden geproefd. Bij de ene variant gaat het bier bij de wrongel (de samenklonterende eiwitten die de basis van kaas vormen). In de tweede werkwijze wordt de ruwe kaas in een bad met bier gedompeld. Deze laatste variant ligt nog te rijpen, aldus Van den Arend. „Deze kazen van ongeveer twee kilo zijn meer een soort brie.”

De boeren Goudse is er zowel in het normale formaat als in de vorm van een ronde kogel, de 'baby-Goudse', klaar voor consumptie. Duits: „We hebben voor de kaas ons stout-bier ge-



Marco Lauret en Daniëlle Duits tonen de bierkaas, de Goudse beleggen van Leon en Annie van den Arend die een toevoeging van stout-bier heeft gekregen. FOTO RICARDO SMIT

bruikt, de donkere Engelse biervariant. Van ons eerste brouwseizoen 2009 hadden we nog een voorraad *vintage* liggen. Deze is veel minder bitter dan die uit meer recente jaren. Bitterheid is een risico voor de kaas. Het gebruik van het gerijpte bier blijkt goed uit te werken; de kaas krijgt een fruitig karakter.”

Wat Duits en Lauret betreft blijft het niet bij een eenmalig experiment. „We kijken of deze kaas continu in productie kan worden genomen.

Zo'n bierkaas past bij voorbeeld mooi in een kerstpakket. We houden in ieder geval elk jaar vaten van de productie achter voor verdere rijping,” aldus Duits.

Annie van den Arend moet nog een slag om de arm houden; voor andere producten zoals de veelgeroemde Vinkethaler kaas zijn leveringscontracten aan de Groene Hart Coöperatie.

„Maar het is absoluut grappig om dit erbij te doen.”

EVEN VRAGEN AAN

André Kortekaas, wedstrijdleader OKWH

'Er wordt met 't mes op de roef gevaren'

Het Braassemermeer is in het weekend van 19 en 20 mei het decor van het Onderling Kampioenschap Westlander Hardzeilerij (OKWH). Het is een afgeleide

vorm van het Friese Skûtsjesilen, maar dan in het westen. André Kortekaas (63) is volgend weekend wedstrijdleader in Roelofarendsveen.



Skûtsjesilen in het westen, waar moet ik aan denken?

„Een Westlander is een zeilend vrachtschip dat vroeger werd gebruikt om producten uit het Westland naar de steden te brengen. Wij zeilden altijd al wedstrijdjes onderling, maar het mocht wel wat serieuzer. Daarom hebben we in 2010 het Westlander Schippers Collectief opgericht. Sinds vorig jaar organiseren we deze hardzeilerij.”

Waarom op het Braassemermeer?

„We waren op zoek naar een groot meer. De meeste boten komen natuurlijk uit het Westland, maar daar is geen groot water te vinden. Voor hardzeilerij is het een ideale plas.”

Ziet het zwart van de boten?

„Nee, dat is overdreven. Vorig jaar organiseerden we het voor het eerst. We waren toen al blij als er tien boten mee zouden doen. Tot onze prettige verbazing werden het er uiteindelijk zeventien. We staan nu al op achttien. Het is dus een groot succes.”

Mogen mensen ook met hun eigen bootje meevaren?

„Nee, ze mogen alleen met hun boot op het water om de race te bekijken. Maar je kan het ook heel goed vanaf de kant zien. We hopen in ieder geval dat dit jaar wat meer bezoekers trekt.”

Iedereen kent elkaar, gaat het er nog wel hard aan toe?

„Er wordt met het mes op de roef gevaren, maar na afloop drinken we met z'n alle een bier-tje.”

GUIDO MOS

VRIJBUI TER
KAMPENEN | ACTIEF | BUITENLEVEN

HEMEL-VAARTSDAG
GEOPEND
10.00-18.00 UUR
VRIJBUI TER.NL