

# KoeKaasRoute

Fietsen tussen Rotterdam en Gouda  
door de Krimpenerwaard



## De lekkerste kaas

Goudse kaas kennen we allemaal. De kazen in een vorm van een wiel met een gewicht tot wel 16 kilo zijn wereldberoemd. Omdat deze kaas al van oudsher in Gouda werd verhandeld, heet hij 'Goudse kaas'. De Goudse kaas wordt niet in Gouda gemaakt, maar komt meestal van boerderijen in de Krimpenerwaard. Eigenlijk kan Goudse kaas overal in de hele wereld gemaakt worden, omdat het geen beschermde naam is. Goudse Boerenkaas heeft daarentegen wel de Europese erkenning 'Gegarandeerde Traditionele Specialiteit'. De Goudse Boerenkaas uit de Krimpenerwaard wint al jaren vele prijzen. Hoe komt dat toch?

### Veenweidegrond

De Krimpenerwaard is een echt veenweidelandschap. Dit landschap was zo'n duizend jaar geleden nog moeras, tot het werd drooggelegd. De planten in het moeras vormden samen de veenbodem, die door de drooglegging voor een deel verdroogde. Deze bodem was dus niet geschikt voor akkerbouw - want die mag niet te nat zijn - maar wel als weiland. Een goede plek dus om vee te houden, zoals schapen, geiten en koeien.

### Mals, eiwitrijk gras

De boeren in de Krimpenerwaard hebben er eeuwenlang alles aan gedaan om het gras voor hun melkveekoeien zo eiwitrijk en mals mogelijk te maken. Vervolgens zorgt de ambachtelijke manier van kaas maken met rauwe melk ervoor dat er geen smaken van dat heerlijke gras verloren gaan. Alle smaak die de koe in de melk stopt, zit zo automatisch ook in de kaas. Daar komt dan ook de lekkere smaak van de kaas vandaan.



## Neem een kijkje op de kaasboerderij

De KoeKaasRoute leidt u vanzelf langs een aantal boerderijen. De eigenaren van deze bedrijven ontvangen u graag. Kijk van tevoren wel even naar de openingstijden op de websites van de bedrijven in deze folder. Bij sommige boeren kunt u kaas kopen en soms kunt u ook zelf kaas leren maken. Maar hoe gaat dat eigenlijk - kaas maken?

### Kaas maken begint met melk

Een kilo kaas wordt gemaakt van 10 liter melk. In de kaasmakerij gaat de melk in een grote bak, samen met zuursel, om de kaas straks lekkerder te laten smaken. Ook wordt stremsel toegevoegd. Stremsel bevat enzymen die nodig zijn om melkeiwitten samen te laten klonteren.

### Wrongel maken

Als het stremsel en zuursel hun werk hebben gedaan is de melk zo dik geworden als kwark. Nu moet de kaasmaker de wrongel (brokken) uit de wei (het vocht) halen. Dat doet hij door de dikke melk te snijden. De kaasmaker blijft snijden tot er hele kleine stukjes wrongel in de wei drijven. De wei wordt niet weggegooid, want daar kan nog van alles van gemaakt worden. Het wordt bijvoorbeeld gebruikt in ijs, chocoladerepen, koekjes, maar ook in sommige frisdranken. De kaasmaker gaat nu aan de slag met de wrongel.

### De kaas gaat in de vorm

De wrongel bestaat nu uit heel veel kleine korreltjes. De kaasmaker doet de wrongel in een vat met de vorm van de kaas en drukt de wrongel samen tot het één massa is. Na het samenpersen blijft de massa goed aan elkaar zitten en kan uit de vorm gehaald worden. Als je de kaas nu zou eten, zou hij niet veel smaak hebben en zo weer uit elkaar vallen. Daarom wordt de kaas in een bad met heel zout water gerold. In dat pekkelbad blijft de kaas drijven tot het zout goed in de kaas is getrokken en de kaas steviger is geworden. De kaas is bijna klaar om te rijpen.



## Stad en land verbinden

De KoeKaasRoute is oorspronkelijk door Krimpenerwaard en Gouda samen met Rotterdam ontwikkeld om stadsbewoners te laten zien wat je allemaal op het platteland kunt doen, zien en beleven. De KoeKaasRoute is ook erg leuk en geschikt om samen met kinderen te fietsen.

Wilt u weten wat er nog meer te beleven is in Gouda en in de Krimpenerwaard?

Kijk voor meer informatie op:

- [www.indekrimpenerwaard.nl](http://www.indekrimpenerwaard.nl)
- [www.welkomingouda.nl](http://www.welkomingouda.nl)
- [www.groenehart.nl](http://www.groenehart.nl)
- [www.cheesevalleyholland.com](http://www.cheesevalleyholland.com)
- [www.route.nl](http://www.route.nl)
- [www.inschoonhoven.nl](http://www.inschoonhoven.nl)



### Nu nog rijpen

Voor de kaas naar een pakhuis gaat, wordt hij ingesmeerd met een laagje plastic zodat de kaas niet gaat schimmelen en tijdens het rijpen niet te veel uitdroogt. Tijdens het rijpen verandert de structuur en de smaak van de kaas. Jonge kaas rijpt ongeveer vier weken, belegen kaas ongeveer vier maanden en oude kaas een heel jaar.

### Over smaak valt niet te twisten

Nu is het alleen nog uitzoeken welke kaas het lekkerst is. Hoe jonger, hoe zachter van smaak. Kaas uit de fabriek smaakt altijd hetzelfde, maar boerenkaas smaakt elke keer weer anders. Boerenkaas wordt namelijk gemaakt van rauwe melk. Dat is melk die niet gepasteuriseerd is. Hierdoor is de smaak afhankelijk van wat de koe gegeten heeft. Kaas in de winter, als de koeien op stal staan, smaakt heel anders dan zomer- of herfstkaas. Dan grazen de koeien in de Krimpenerwaard nog buiten in de wei. In het voorjaar groeien er andere planten en kruiden tussen het gras dan in de herfst en dat levert weer heel andere kaassmaken op.





## Ontdek de Krimpenerwaard

**Vlakbij, tussen Rotterdam en Gouda, ligt misschien wel het best bewaarde geheim van Nederland: de Krimpenerwaard. Een gebied met een ongekende charme en eigenheid, waar u heerlijk kunt onthaasten in een oase van rust en ruimte.**

**De Krimpenerwaard is verrassend veelzijdig. Zo kunt u genieten van het prachtige Hollandse veenweidelandschap, weidenatuur, diverse recreatiegebieden en natuurlijk sfeervolle dorpjes en historische stadjes. U kunt er eindeloos fietsen, wandelen en varen.**

Om u te helpen bij uw ontdekkingsstocht door dit gebied, hebben we de KoeKaasRoute voor u uitgezet. De route voert langs plekken waar het agrarisch verleden nog voelbaar is: langs oude boerderijen en over historische wegen van Rotterdam en Capelle aan den IJssel via de weilanden en (kaas)boerderijen in de Krimpenerwaard naar de mooie kaasstad Gouda en weer terug.

## Genieten

Op de fiets geniet u van grazende koeien en weidevogels op de langgerekte weilanden met bloemrijke slootkanten, met in de verte een monumentale boerderij. Natuurlijkehebbers en vogelaars kunnen op diverse punten op de route een stukje omrijden om een bezoekje te brengen aan de weidenatuur en de vele vogels die er te vinden zijn. De route gaat langs dorpjes als Stolwijk, Ouderkerk aan den IJssel en langs de historische stad Gouda. Proef onderweg ook de gastvrijheid van de ondernemers: koop kaas, honing, eieren en andere producten bij de boer of maak kennis met de streekgerechten in een van de gezellige restaurantjes.

U kunt starten op ieder punt op de route en u kunt natuurlijk ook een deel van de route fietsen. Met de afstandentabel in de legenda van de kaart kunt u zelf de lengte van uw fietstocht bepalen. Er is ook een leuke route terug via Krimpen aan den IJssel waar u in het Streekmuseum meer leert over de historie van de regio. Vanuit Krimpen kunt u met uw fiets de Waterbus nemen en vliegenvlug weer terugvaren naar Rotterdam.

## Lintbebouwing en polderwegen

Typisch voor veel dorpen in de Krimpenerwaard is de lintbebouwing: langgerekte dorpen langs riviertjes. De eerste pioniers die zich daar vestigden ontgonnen ieder een strook land haaks op het water. Later ontstonden ook dorpen rond de kerken die gebouwd werden. Langs de lintbebouwing werden - vaak smalle - polderwegen aangelegd, die nu nog steeds de verbinding vormen tussen het buitengebied en de dorpen.

In het eeuwenoude polderlandschap van de Krimpenerwaard is nog een aantal polderwegen met houten bokpalen voor elektriciteitsdraden en straatlantaarns aanwezig. Hoewel er al een aantal vervangen is door aluminiumpalen, wordt geprobeerd om de bokpalen die er nog zijn, te behouden.

De Krimpenerwaard is een veenweidegebied. Rond de elfde eeuw zijn mensen begonnen met het ontginnen van dit veen. Zo zijn lange, smalle evenwijdige kavels ontstaan met ongeveer eenzelfde maat (gewoonlijk 1600 meter lang en 96 meter breed). Zo'n kavel heet een slag. In de Krimpenerwaard is dit slagenlandschap nog zeer authentiek en dat geeft het gebied haar unieke karakter. Vanaf de dijk kunt u dit open agrarisch gebied met veel gras en water goed zien.



## Koeien in de wei

In de Krimpenerwaard kunt u nog echt de koeien in de wei zien staan. Ze genieten van het verse gras. Aan het begin van het voorjaar kunt u dat het beste zien. De koeien hebben in de winter op stal gestaan en mogen dan voor het eerst weer het weiland in. Ze dansen en springen dan letterlijk de wei in! Voor wie het wil meemaken: in het voorjaar laten veel boerenbedrijven via hun website weten wanneer hun koeien de wei in gaan.

## Gras, hooi en kuil

Koeien eten gras. Dit is in de zomer ruim voor handen, maar in de winter niet. Daar hebben de boeren iets op gevonden. 's Zomers maaien ze gras, laten dit enkele dagen drogen en brengen het dan bijeen in de zogenaamde kuil. Daarna wordt het afgesloten tot de winter. Ook wordt het wel geperst in grote ronde balen en verpakt in plastic. Zo blijven de essentiële voedingsstoffen in dit kuilgras behouden. Daarnaast kunnen de boeren het gemaaide gras helemaal laten drogen. Dan ontstaat er hooi. Ook dat eten koeien graag in de winter. Hooi wordt geperst in vierkante pakken. U kunt deze pakken in de zomer en herfst op het grasland of bij de boerderij zien staan.



## Cheese Valley

Gouda en de Krimpenerwaard maken deel uit van Cheese Valley, een uniek gebied midden in het Groene Hart. Vier gemeenten met bijzondere verhalen en belevenissen. En bovenal het hart en de oorsprong van échte kaas, het gele goud van Holland. Midden in het groene hart van Nederland komen ambacht en ondernemerschap samen. Hier vindt u de smaak van de lage landen: kaas, in haar puurste vorm. Gras, koeien, melk: échte kaas. Zoals het alleen hier gemaakt, gerijpt en gegeten wordt. Ontdek, beleef en proef het gele goud van Holland. Kijk op [www.cheesevalleyholland.com](http://www.cheesevalleyholland.com) voor meer informatie.

Aan de KoeKaasRoute, maar ook net daarbuiten, liggen een aantal kaasboerderijen met winkel die u kunt bezoeken.

- De Cornelishoeve, Opperduit 386, Lekkerkerk [www.cornelis-hoeve.nl](http://www.cornelis-hoeve.nl)
- Beijersche Schuur, Beijerscheweg 12, Stolwijk [www.beijerscheschuur.nl](http://www.beijerscheschuur.nl)
- Kaasboerderij van Eijk, Oost-Vlisterdijk 4, Vlist [www.kaasboerderijvaneijk.nl](http://www.kaasboerderijvaneijk.nl)
- Kaasboerderij De twee Hoeven, Steinsedijk 37, Haastrecht [www.detweehoeven.nl](http://www.detweehoeven.nl)
- Kaasboerderij Boer Bas, Tiendweg West 1, Ouderkerk aan den IJssel



## Boeren en natuur

In de Krimpenerwaard heeft het Zuid-Hollands Landschap de meeste natuurgebieden in beheer. Deze natuurgebieden zijn vooral ingericht voor weidevogels, zoals grutto, kievit en de zwarte stern. Maar niet alleen het Zuid-Hollands Landschap houdt zich bezig met natuurbeheer, ook steeds meer boeren doen iets met natuur. Zij laten mooie en bijzondere bloemen en planten staan aan de slootkanten, markeren nesten van weidevogels en maaien een deel van hun land later zodat de jonge grutto's en kieviten of andere weidevogels meer overlevingskansen hebben. Ook werkt een aantal boeren samen in de Natuurcoöperatie Krimpenerwaard. Zij beheren een aantal natuurterreinen. In de komende jaren zal meer natuur worden ontwikkeld. Aanleg en beheer van deze nieuwe natuur doet de overheid samen met de boeren in de Krimpenerwaard.



## Colofon

De KoeKaasRoute is oorspronkelijk een uitgave van de gemeenten Capelle aan den IJssel, Gouda, Krimpen aan den IJssel, Krimpenerwaard en stadsregio Rotterdam in samenwerking met de Groenalliantie. In 2021 is de folder herzien en herdrukt door Gouda en de Krimpenerwaard.

**Tekst & redactie:**  
Bartman Communicatie

**Ontwerp:**  
ID-exploring / AIM Communication

**Cartografie fietsroutekaart:**  
Gemeente Rotterdam

@ Gemeenten Gouda en Krimpenerwaard 2021

## Nieuwe tijden in de melkveehouderij

De melkveebedrijven in de Krimpenerwaard produceren voornamelijk melk en kaas. Net als in heel Nederland neemt het aantal boeren af - vaak omdat er geen opvolger is. Het vrijkomende land wordt gekocht door boeren die wel verder willen en kunnen. Om winst te kunnen maken in deze bedrijfstak is het effectief om bedrijven groter te maken. Een gemiddeld bedrijf heeft 80-100 koeien. Maar er zijn ook bedrijven met 300 tot zelfs wel 500 koeien.


Er wordt ruimschoots gebruik gemaakt van nieuwe middelen en moderne apparatuur die het werk makkelijker maken. De boeren werken bijvoorbeeld met apparatuur om de gezondheid, de melkproductie en de melkwaliteit van koeien beter in de gaten te houden. Mocht er iets mis zijn, dan ontvangt de melkveehouder via de computer meteen een berichtje. Soms is er een melkrobot aanwezig die de koeien automatisch melkt, zonder dat er nog een boer aan te pas komt. Ook zijn er apparaten die de chip van de koe kunnen lezen. Zo krijgen koeien bijvoorbeeld automatisch een afgemeten hoeveelheid voer. Door al deze moderne middelen hoeft de boer zelfs niet meer altijd op de boerderij te zijn om zijn koeien in de gaten te houden.

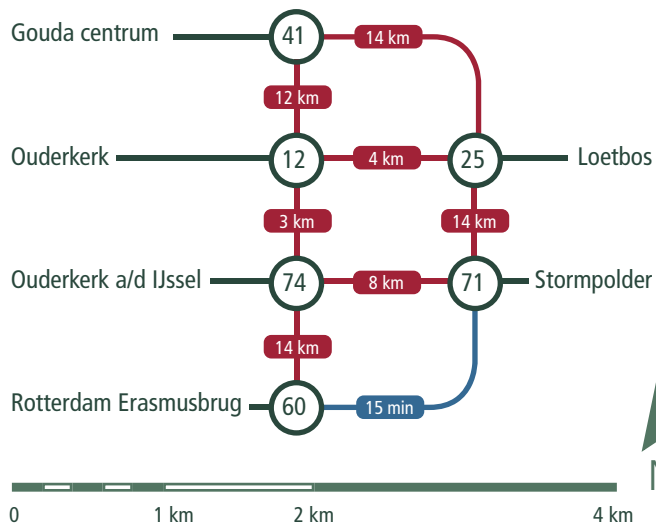


# LEGENDA

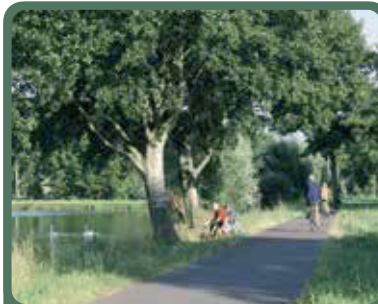
-  Waterverbinding
-  KoeKaasRoute
-  Verbindingsroute
-  NS station
-  Metrostation
-  Fietsverhuur
-  Veerdienst  
Kijk voor de dienstregeling op de websites van de veerdiensten.
-  Kaasboerderij /-winkel
-  Eten & drinken
-  Speelpolder  
[www.speelpolders.nl](http://www.speelpolders.nl)
-  Recreatiegebied
-  Picknickplaats
-  Vogelkijkpunt
-  Een Toeristisch Overstappunt (TOP) is een startpunt waar u de auto kunt achterlaten om te gaan fietsen of wandelen in een landelijke omgeving.  
[www.toprouetenetwerk.nl](http://www.toprouetenetwerk.nl)

## EENVOUDIG NAVIGEREN

 De KoeKaasRoute is gebaseerd op het netwerk van fietsknooppunten, aangegeven langs de weg door de witte bordes met groene nummers.  
[www.fietsknooppunten.nl](http://www.fietsknooppunten.nl)



Van Ouderkerk tot Gouda loopt een **bebouwingslint** met vele monumentale panden en authentieke boerderijen. Het langgerekte binnendijkse bebouwingslint was in vroeger tijden de basis voor de ontginning van het veenweidegebied van de Krimpenerwaard. Vanaf dit lint werden de sloten gegraven om het land droog te leggen. Pas later werd de dijk aangelegd om de steeds lager liggende Krimpenerwaard te beschermen tegen het water van de Hollandse IJssel.



De **Klaas Klinkertkade** is 900 jaar geleden aangelegd door de mensen die na het aanleggen van de dijk om de IJssel aan het werk gingen met de ontginning van het achterland. De bisschop van Utrecht gaf toestemming om te ontginnen en waarschijnlijk is Klaas Klinkert één van de gelukkigen geweest.



De kinderboerderij **Klaverweide** is gevestigd in een oude boerderij uit 1650 met een bijzonder mooi rietgedekt voorhuis. In het winkeltje worden kaas, honing, eieren en ijs verkocht.  
Adres: 's Gravenweg 327 in Capelle a/d IJssel.  
[www.kinderboerderijklaverweide.nl](http://www.kinderboerderijklaverweide.nl)



Altijd al eens willen voelen hoe het is om kaas te maken? **Kaasboerderij Hoogerwaard (1658)** geeft met enige regelmaat workshops kaasmaken. Maar gewoon een lekker stuk boerenkaas in de boerderijwinkel kopen kan natuurlijk ook. En er is nog veel meer te doen. Adres: Lageweg 45 in Ouderkerk a/d IJssel. [www.hoogerwaard.info/individueel-bezoek](http://www.hoogerwaard.info/individueel-bezoek)



**De Veerstalhoeve** is een boerderijwinkel met producten van het boerenland. Dit familiebedrijf heeft in de winkel een breed assortiment ambachtelijke producten: vlees van eigen bedrijf, boerenkaas, jam, snoep, mosterd en nog veel meer. Adres: Gouderakse Tiendweg 97 in Gouderak.  
[www.deveerstalhoeve.nl](http://www.deveerstalhoeve.nl)

De **GOUDA KAASMARKT** vindt van april t/m augustus elke donderdagochtend op de Markt in Gouda plaats. Bezoek ook het Kaas- en Ambachtenmuseum in de **Goudse Waag**. Of leer op een interactieve manier alles over Gouda kaas in de **Gouda Cheese Experience**. Op en rond de Markt zijn talrijke restaurants met gezellige terrassen. [www.goudacheese-experience.com](http://www.goudacheese-experience.com)  
[www.welkomingouda.nl](http://www.welkomingouda.nl)



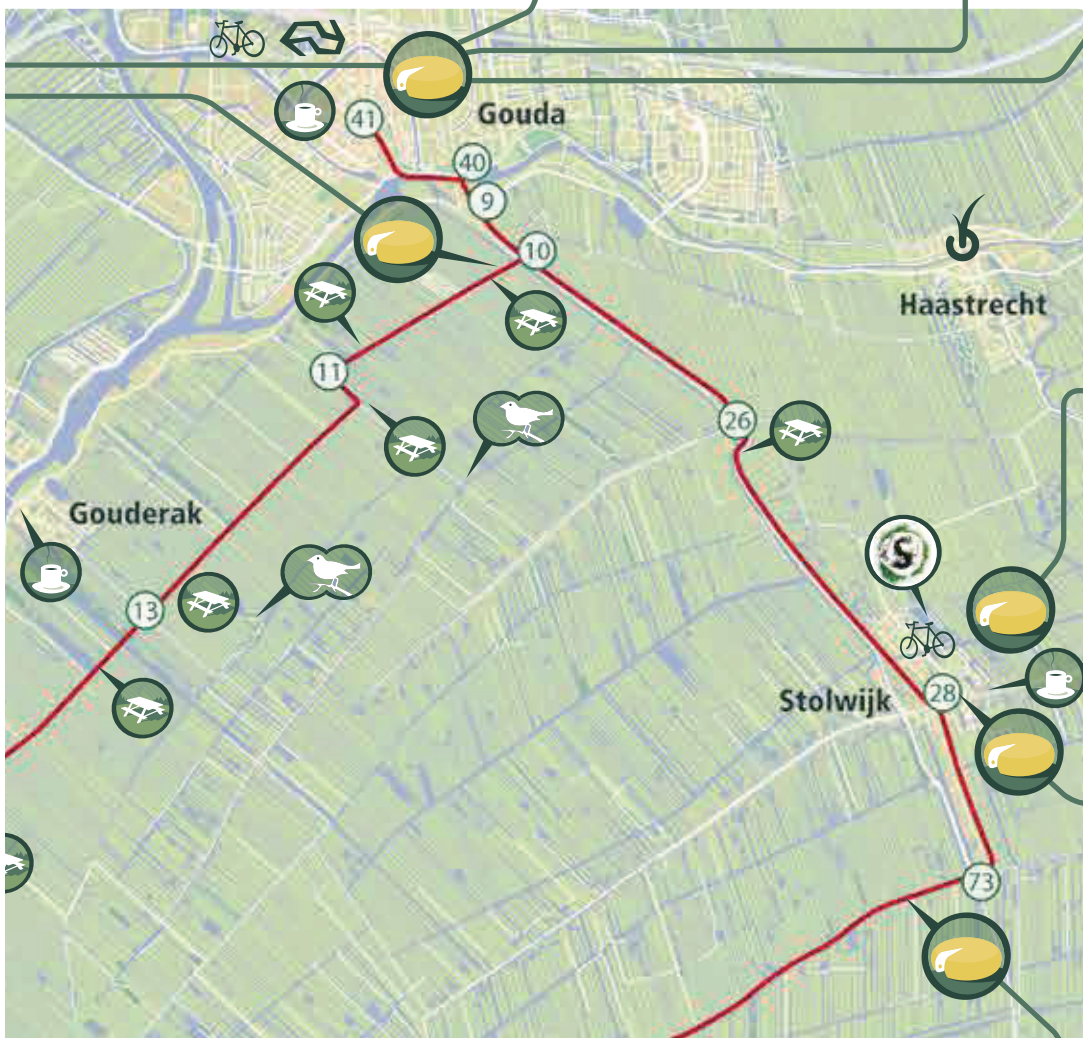


Gouda heeft sinds 1272 stadsrechten en in 1667 kreeg zij ook weegrechten. De stad liet toen de Waag ontwerpen door Pieter Post. In 1670 werden de balansen opgehangen en moest iedereen met handel die gewogen moest worden, naar de Waag. Het ging niet alleen om kaas, maar bijvoorbeeld ook om boter. Tegenwoordig is het pand ingericht als Kaas- en Ambachtenmuseum. Kijk voor meer informatie op: [www.goudsewaag.nl](http://www.goudsewaag.nl)

't **Kaaswinkeltje** is een bijzonder winkeltje in het hart van de oude binnenstad van Gouda. Hier wordt boerenkaas verkocht. Het winkeltje is te vinden aan de Lange Tiendeweg 30 in Gouda. [www.kaaswinkeltje.com](http://www.kaaswinkeltje.com)



In de winkel **Gouds Kaashuis** kunt u uitgebreid proeven van heerlijke Goudse kaas, maar ook kaas van verder weg en streekproducten. Ontdek de smaak van Gouda! Adres: Hoogstraat 1 in Gouda. [www.goudskaashuis.nl](http://www.goudskaashuis.nl)



'**Stolkse**' kaas  
De Krimpenerwaard is omsloten door de rivieren de Hollandse IJssel, de Vlist en de Lek en was in vroeger tijden slecht bereikbaar. Hierdoor was het lastig om verse melk tijdig af te voeren naar klanten en kopers. Boeren verwerkten de melk daarom tot kaas, die veel langer houdbaar was. Zodoende wordt er van oudsher veel kaas geproduceerd in de Krimpenerwaard. Het dorp Stolwijk heeft daarbij altijd een belangrijke plaats ingenomen. Kaas die in Stolwijk wordt geproduceerd heeft naamsbescherming en heet 'Stolwijker' of 'Stolwijkse/ Stolkse kaas'.



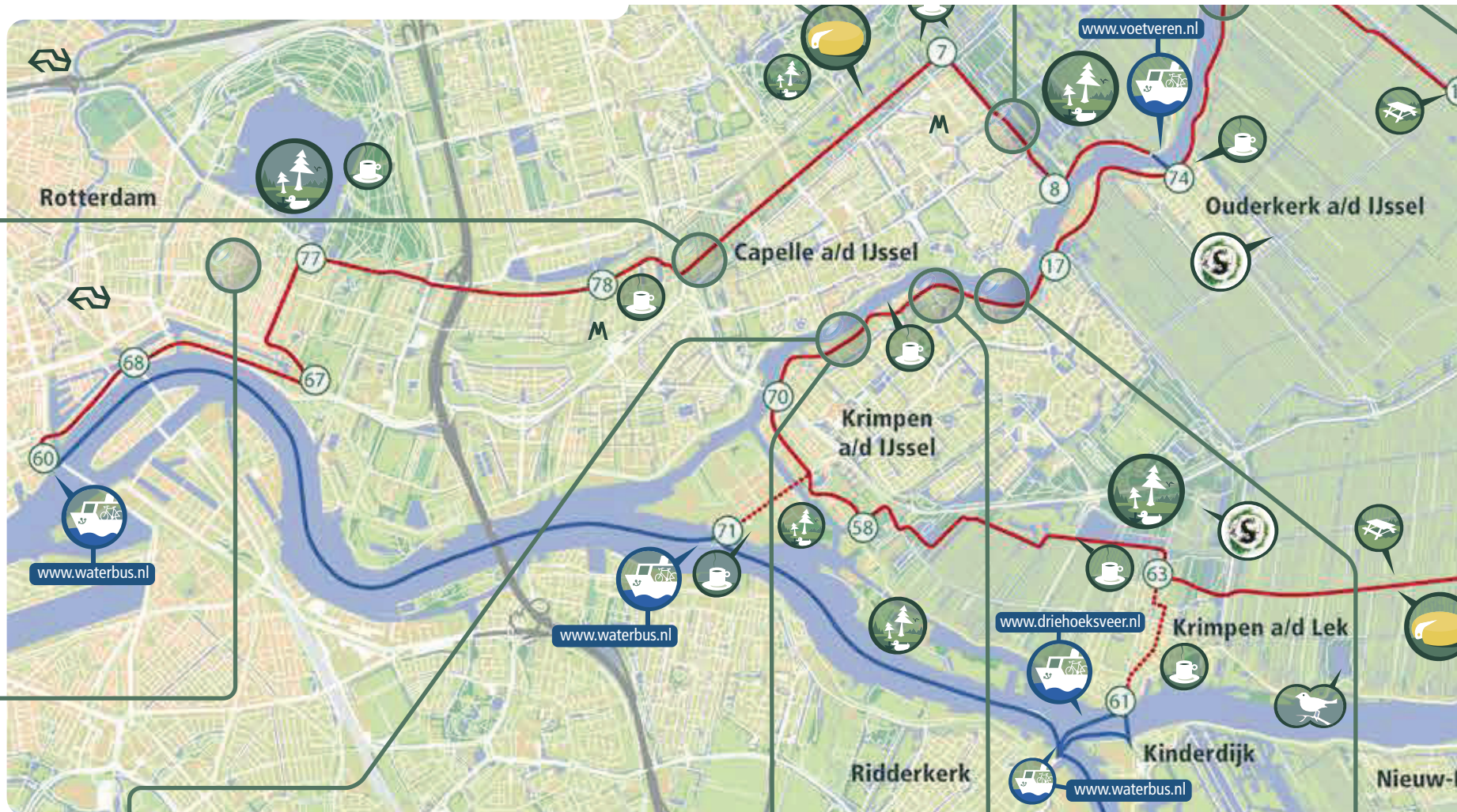
**Vonk Kaashandel** is een kaasgroothandel en kaaswinkeltje (alleen 's morgens open). Echte 'Stolkse kaas' is hier verkrijgbaar. Het Kaaswinkeltje ligt aan de Populierenlaan 12 in Stolwijk. [www.vonkkaas.nl](http://www.vonkkaas.nl)



'Zo oud als de weg naar Kralingen' is een Rotterdams gezegde om aan te duiden dat iets wel heel erg oud is. Dit gezegde gaat over de Oudedijk die overgaat in de 's Gravenweg. Deze weg is door de Romeinen aangelegd en was de hoofdverbindingsweg tussen Rotterdam en Gouda. In de zeventiende eeuw is de weg bestraat en diende bijna 200 jaar als tolweg. Het landelijke karakter van de weg is nu nog steeds goed te zien.



Het oude dorp **Kralingen** lag aan de Veenweg, die liep van de begraafplaats Oud Kralingen tot aan de Kralingse Plas. Het veen in de omgeving van Kralingen werd in eerste instantie als landbouwgrond gebruikt. In de 17e eeuw verdween de landbouw doordat de vraag naar turf als brandstof toenam. In Kralingen werd het veen toen tot ver onder de waterspiegel uitgestoken, waardoor een groot aantal veenplassen tussen Kralingen en Nieuwerkerk aan den IJssel ontstond. De Kralingse Plas is daar nog het overblijfsel van. In het einde van de 18e eeuw hadden veel welgestelde Rotterdammers een buitenplaats in Kralingen.



**Streekmuseum Krimpenervaard** is gevestigd in een monumentale 17e eeuwse Hallehuisboerderij; een boerderij met lange zijgevels. Wonen en werken vonden plaats onder hetzelfde dak.

In het Streekmuseum krijgt u op een leuke manier een goede indruk van het leven in de Krimpenervaard in de 19de en het begin van de 20ste eeuw. In het snoepwinkeltje kunt u wat lekkers kopen voor het vervolg van uw fietstocht. Adres: IJsseldijk 312 in Krimpen a/d IJssel.

[www.streekmuseumkrimpenervaard.nl](http://www.streekmuseumkrimpenervaard.nl)



Een **dwarshuisboerderij** of **T-huis** is een boerderij, waarbij het woongedeelte dwars op het boerderij gedeelte staat. Bijzonder is de stadse aankleding van het woongedeelte met muurankers en mooie luiken. De boerderij aan de IJsseldijk 296/298 in Krimpen a/d IJssel is eind 19e eeuw gebouwd en is een rijksmonument.

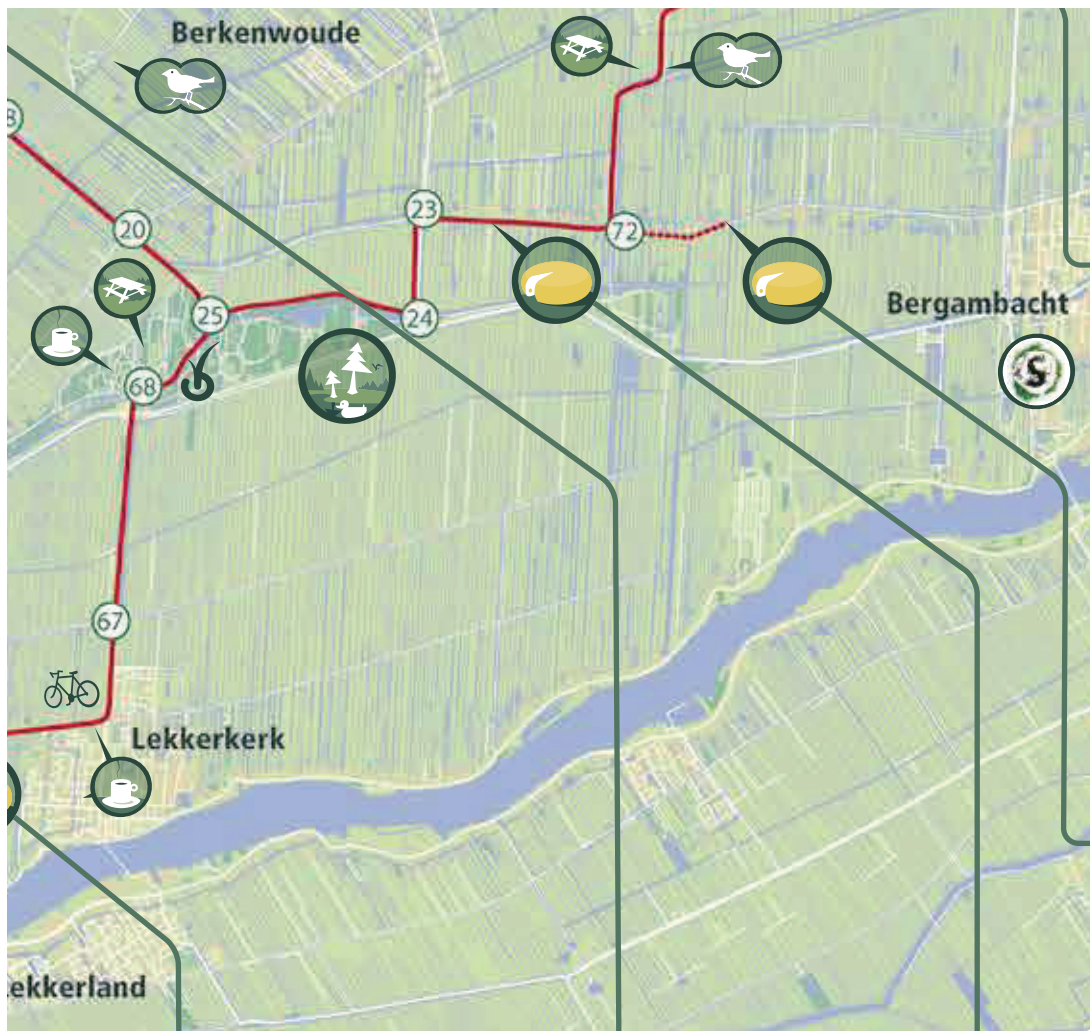


De **Johanna Maria hoeve** is een rijksmonumentale boerderij uit het tweede kwart van de 19e eeuw. Adres: IJsseldijk 218/220 in Krimpen a/d IJssel.



De rijksmonumentale stadsboerderij **Boer d'Arij** uit het midden van de achttiende eeuw wordt helemaal gerestaureerd. Zo blijft een prachtig pand behouden voor toekomstige generaties. Boer d'Arij verwijst o.a. naar de eerste boer die wordt genoemd in de akten: Arij Teeuwen en naar de laatste boer, Arie Verdoold. Adres: IJsseldijk 134 in Krimpen a/d IJssel. [www.boerdarij.nl](http://www.boerdarij.nl)





Bij **MooiMekkerland** worden drie keer per dag 2000 geiten gemolken. In de winkel vindt u verschillende soorten geitenkaas. De boerderijwinkel ligt aan de Koolwijkseweg 6 in Stolwijk.  
[www.mooimekkerland.nl](http://www.mooimekkerland.nl)



Maak een uitstapje naar kaasboerderij **Jongenhoeve**. Hier kunt u kijken naar het kaasbereidingsproces. Vraag er gerust naar bij de boerin. Zij vindt het leuk u te woord te staan. Ook kunt u in de melkstal kijken. Op de Jongenhoeve wordt dagelijks 1500 kg kaas gemaakt. U vindt kaasboerderij Jongenhoeve en hun kaaswinkeltje aan de Benedenberg 90 in Bergambacht.  
[www.jongenhoeve.nl](http://www.jongenhoeve.nl)

**Kaasboerderij Speksnijder** maakt en verkoopt al decennialang boerenkaas. Vijf dagen per week wordt de melk verwerkt tot kaas. In het weekend wordt de melk aan de melkfabriek geleverd. U vindt de kaasboerderij en winkel aan de Tiendweg West 28 b in Lekkerkerk.  
[www.kaasboerderijspeksnijder.nl](http://www.kaasboerderijspeksnijder.nl)



**Nieuw gebruik van oude boerderijen**  
Veel boeren stoppen met hun bedrijf omdat ze geen opvolger hebben. Om de karakteristieke boerderijen te behouden, mag de bestemming van boerenbedrijf veranderd worden. Zo ontstaan er nieuwe vormen van bedrijvigheid, of worden boerderijen omgebouwd tot appartementen. Op de IJsseldijk Noord 212 in Ouderkerk a/d IJssel is een goed voorbeeld te zien. De boerderij is getransformeerd tot vier woningen, drie appartementen en een peuterspeelzaal.



Op **Melkvee- en kaasboerderij Schep** lopen de bijna 500 koeien van het voorjaar tot oktober buiten. Van alle melk wordt kaas van de boerderij gemaakt. In 2010 wonnen zij hiermee de 'Boerenkaas Cum Laude', de lekkerste boerenkaas van Nederland. Uiteraard is deze kaas hier ook te koop. Adres: Zuidbroek 153 in Bergambacht.  
[www.kaasboerderijschep.nl](http://www.kaasboerderijschep.nl)



# KoeKaasRoute

Fietsen tussen Rotterdam en Gouda door de Krimpenerwaard