

# Productiereglement voor Parnas-tsiis inzake certificering en gebruik van het keurmerk 'Erkend Streekproduct'.

Stichting Wrâldfrucht  
Voorstraat 1  
9285 NM Buitenpost  
Tel. 0511-54 24 76



**Naam van product(groep): Zuivelproducten**

**Handelsnaam: Parnas-tsiis (Parnas-kaas) uit De Friese Wouden**

## Algemeen

Vanouds worden in 'De Wâlden' op veel kleine en enkele grotere boerenbedrijven koeien, schapen en geiten gehouden voor hun melkproductie.

De kleine bedrijven behoren tot het verleden en inmiddels vinden we in het zuidelijke deel van De Wâlden de grootste melkveebedrijven van ons land.

Het zelf kaas of boter maken was ooit de aangewezen manier om een tijdelijk of structureel overschot aan melk houdbaar te maken.

De opkomst van de zuivelindustrie zorgde er voor dat de zuivelproductie op het boerenbedrijf een grote uitzondering werd.

Een toenemende belangstelling van de consument voor producten met een traceerbare herkomst die bij voorkeur afkomstig zijn uit de eigen streek heeft geleid tot een groeiende groep agrarische bedrijven die zelf weer eindproducten van hun melk maken.

De mogelijkheid om toegevoegde waarde aan de geproduceerde grondstof toe te voegen en het beschikbare arbeidspotentieel binnen het eigen bedrijf nuttig in te zetten zijn uiteraard ook belangrijke overwegingen om de vervaardiging van eindproducten zelf weer ter hand te nemen.

### Tsiisbuorkerij De Kompenije

Het bedrijf De Kompenije wordt beheerd door de Maatschap Hartmans, Brandsma en Stoffelsma.

De dagelijkse beheer- en productieactiviteiten worden voornamelijk uitgevoerd door Jan Brandsma en Thomaske Stoffelsma.

Het gehele bedrijf wordt uitgeoefend volgens de principes van de biologisch-dynamische landbouwmethode.

Op het bedrijf wordt rundvee gehouden en gemolken en van een deel van de geproduceerde melk wordt op het bedrijf kaas gemaakt.

Het gaat dan onder meer om Goudse kaas van jong belegen tot oud.

Daarnaast worden er ook kruidenkazen gemaakt, zoals Fenegriekkaas, Brandnetel-Ui-kaas Basilicum-Knoflookkaas, Komijnekaas en Komijn-Kruidnagelkaas.

### Parnas-tsiis

De Parnas-tsiis oftewel Parnaskaas is door De Kompenije geheel nieuw ontwikkeld en na een uitgebreide testfase in productie genomen.

Dit is een kaas die is gemaakt van melk van het eigen biologisch-dynamisch melkveebedrijf in Drachtstercompagnie en van het eveneens op dit bedrijf biologisch-dynamisch geteelde en gedroogde kruid Parnaskruid (*Nepeta parnassica*).

De kaas wordt door Thomaske Stoffelsma op de boerderij geproduceerd.

Voor dit nieuwe product is een eigen teelt van Parnaskruid opgezet.

Deze volledig nieuwe en onderscheidende kaas wordt als nieuw Streekproduct voor De Wâlden gecertificeerd met het Streekkeurmerk Wâldpyk.



Foto: Parnaskruid (*Nepeta parnassica*)

### Het Parnaskruid

Parnaskruid is een nieuwe smaakmaker voor De Friese Wouden. Door de interesse van tuinliefhebbers en via handelaren kwam het Parnaskruid als sierplant ook in De Wâlden terecht. Wâldpyk ontdekte de bijzondere smaak en eigenschappen van Parnaskruid als een heerlijke en verfrissende thee. Inmiddels wordt er ook volop geëxperimenteerd met Parnaskruid als ingrediënt van gerechten en nieuwe eindproducten.

Het Parnaskruid komt van het gebied rond de berg Parnassos in Griekenland. Deze berg speelt een grote rol in de Griekse mythologie. Zo was Parnassos onder meer gewijd aan de god Apollo en was dit bovendien de woonplaats van de Muzen. De Muzen waren de godinnen van de inspiratie op het gebied van literatuur, wetenschap en kunsten. Veel oude verhalen zijn met de oorspronkelijke thuishaven van het Parnaskruid verweven.

Het Meertens Instituut in Amsterdam bewaart zo'n 30.000 volksverhalen. Meer dan de helft hiervan komt uit Fryslân, met name uit De Wâlden, en is verzameld door Dam Jaarsma uit Eastermar. Het Parnaskruid vormt de hedendaagse verbinding tussen de Griekse en de Fryske verhalen en speelt vanaf nu ook de hoofdrol in een aantal nieuwe verhalen uit De Wâlden.



Foto: Thomaske Stoffelsma met de Parnas-tsiis

### Smaak en gebruik

De Parnas-tsiis bezit de volle romige smaak van rauwmelkse kaas die is verrijkt met een boeket aan smaken die door het Parnaskruid aan de kaas wordt meegegeven. Kenners ontwaren lichte aanwijzingen van smaken van Munt, Citroenmelisse en Eucalyptus.

De smaak is echter veel complexer dan met het noemen van deze soorten kan worden aangegeven.

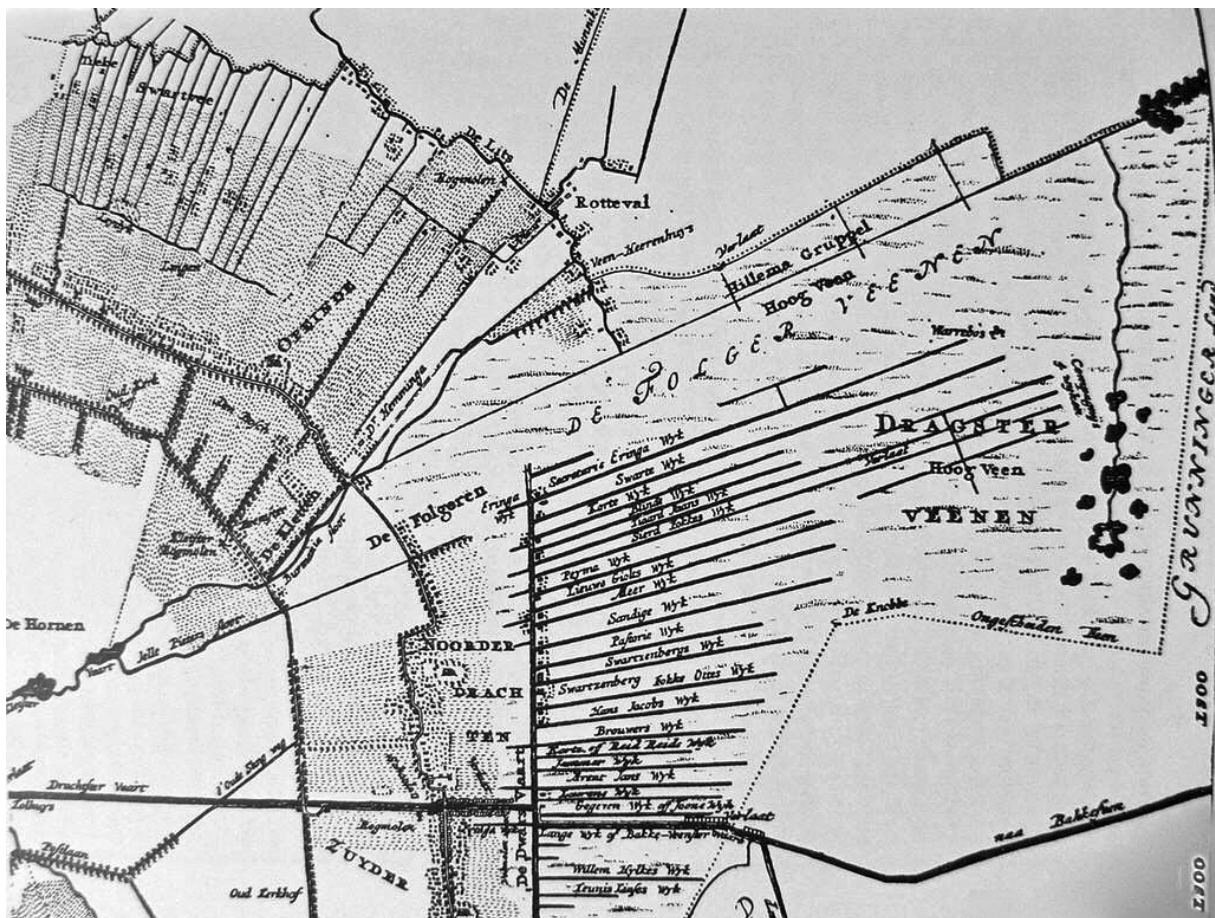
Het gebruik van de kaas is zoals bij elke kaas gebruikelijk bij broodmaaltijden of als 'kaas uit het vuistje'.

De Parnas-tsiis leent zich bovendien uitermate goed voor gebruik in restaurants en biedt zowel op een kaasplateau als ook verwerkt in bijzondere gerechten uitdagende mogelijkheden aan de horeca.

### De productielocatie en -omgeving

De productie vindt plaats in het buitengebied van Drachtstercompagnie (Drachtster Kompenije), een nederzetting die te vinden is aan de oostkant van de gemeente Smallingerland.

Het gebied is een voormalig hoogveengebied dat zich aan beide zijden van de provinciegrens tussen Fryslân en Groningen uitstrekt en waarin onder meer de riviertjes De Lits en De Lauwers ontsprongen.



Afbeelding: Kaart van De Drachtster Venen omstreeks het jaar 1700

Vanaf de 17<sup>de</sup> eeuw is dit gebied vanuit Drachten planmatig afgegraven voor de winning van de turf, biomassa die elders de Gouden Eeuw mede op stoom liet komen.

Het afgeveende landschap dat achterbleef werd in cultuur gebracht en is nu nog grotendeels intact aanwezig.

De kaart laat zien dat er vanuit het laaggelegen Friese waterland in het westen een vaart, de Drachtster Vaart, door en haaks staande op de oude landbouwnederzettingen Noorder- en Zuiderdrachten heen werd gegraven. Ten oosten van Drachten mondde deze vaart uit in een dwarsvaart, de Noorder- en Zuiderdwarsvaart.

Ten oosten van deze dwarsvaart werden wijken gegraven die in het hoogveen uitwaaierden en dienden om het veen te ontwateren en om de gewonnen turf af te kunnen voeren.

De meeste wijken zijn nu nog in het landschap terug te vinden.

Het patroon tussen twee wijken bestaat nu uit een tussenliggende en evenwijdig verlopende sloot waarbij de percelen in de lengte worden begrensd door dwarssloten.

Nog altijd wordt een groot aantal wijken en sloten begeleid door elzen- en eikensingels met de daarbij behorende grote biodiversiteit.

Het dorpsgebied vormt dan ook terecht een belangrijk onderdeel van het Nationaal Landschap Noordlike Fryske Wâlden.



Hierboven een deel van het dorp Drachtstercompagnie met in het midden De Feart, een secundaire dwarsvaart in het voormalige hoogveen waarmee het waterpeil in het hoger gelegen gebied door middel van een sluis kon worden beheerd.

## Markt

De Parnas-tsiis wordt geproduceerd en op de markt gebracht door 'Tsiisbuorkerij De Kompenije'.

In samenwerking met Stichting Wrâldfrucht geeft dit bedrijf bekendheid aan dit authentieke streekproduct.

Waar mogelijk en gewenst wordt bij de afzet en de promotie van de De Parnas-tsiis bezit gebruik gemaakt van het Streekmerk 'Wâldpyk'.

Stichting Wrâldfrucht sluit zich aan bij de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN) teneinde de Parnas-tsiis te certificeren met het keurmerk 'Erkend Streekproduct'.

## Handel en waarborg Streekeigenheid

De Parnas-tsiis wordt als hele kaas of als geseald stuk van een kaas verkocht.

De Parnas-tsiis wordt deels door de producent zelf op de markt gebracht door verkoop aan huis en distributie naar horeca-gelegenheden in de omgeving.

Een ander deel wordt vermarkt via streekproductendistributeur Streeketers in Drachten [[www.streeketers.nl](http://www.streeketers.nl)] en via de webwinkel Bioweb in Workum en Tytsjerk [<http://www.bioweb-fryslan.nl/>].

De kaas wordt in alle gevallen afgeleverd met een speciale plakker die alle informatie bevat die voor herkomst, streekeigenheid en productiewijze van belang is.



Het volledig Friestalige en gedeeltelijk Nederlandstalige etiket; de Friese versie zal worden gebruikt nadat er duidelijkheid is over de wettelijke toelaatbaarheid hiervan.

## Certificering

De certificering, en het bijbehorende gebruik van het keurmerk, heeft betrekking op:

- Parnas-tsiis die volgens de richtlijnen uit dit reglement wordt geproduceerd door De Kompenije die is gevestigd in De Wâlden;
- Eventuele nieuwe eindproducten waarvan Parnas-tsiis het kenmerkende ingrediënt vormt;
- Parnas-tsiis van bovengenoemde herkomst die wordt verwerkt en/of verhandeld door verwerkers en handelaren uit 'De Wâlden';
- Parnas-tsiis van bovengenoemde herkomst die wordt verwerkt en/of verhandeld door verwerkers en handelaren buiten 'De Wâlden'.

Stichting Wrâldfrucht houdt hiervoor een actuele producenten-, verwerkers- en handelarenlijst bij en informeert SPN over eventuele wijzigingen.

Stichting Wrâldfrucht is er voor verantwoordelijk dat de aangesloten telers en verwerkers werken volgens het voorliggende productiereglement en zich houden aan de afspraken inzake het gebruik van het beeldmerk 'Erkend Streekproduct' (zie afbeelding).



#### Productomschrijving

- Jonge of verder gerijpte Parnas-tsiis en eventuele geconserveerde en anderszins verwerkte eindproducten hiervan.
- De Parnas-tsiis wordt vers of gerijpt en verwerkt en onverwerkt op de markt gebracht door de producent zelf of wordt geleverd aan handelaren, verwerkers of bedrijven in de culinaire sector.



Herkomst grondstoffen (het productiegebied):

De Parnas-tsiis en de grondstoffen hiervoor worden geproduceerd in De Wâlden (De Friese Wouden).

De Wâlden omvat het deel van de provincie Fryslân dat is gelegen binnen de begrenzing van de gemeenten Dantumadiel, Kollumerland c.a., Tytsjerksteradiel, Achtkarspelen, Smallingerland, Opsterland, Heerenveen, Ooststellingwerf en Weststellingwerf, alsmede het deel van de gemeente Skarsterlân dat is gelegen tussen A7, A6, Tjonger en A32.

De Wâlden is een gebied met overwegend zandige gronden, dat zich vooral onderscheidt van het andere deel van Fryslân door de bomenrijkdom als gevolg van de ruime aanwezigheid van houtwallen, elzensingels, boswallen, bossen, bosjes en hakhoutpercelen, lanen en wegbegeleidende beplantingen, landgoederen en erfbeplantingen.



De Bio-Parnas-tsiis wordt door de volgende producent geproduceerd:  
Tsiisbuorkerij 'De Kompenije'  
Mts. Hartmans, Brandsma en Stoffelsma  
Sybren Hartmans, Jan Brandsma en Thomaske Stoffelsma  
De Feart 29  
9222 NS Drachtstercompagnie  
0512-34 23 20  
[tt.stoffelsma@live.nl](mailto:tt.stoffelsma@live.nl)

Voor meer uitgebreide en gedetailleerde info over de Parnas-tsiis, zie:  
[www.dewouden.com](http://www.dewouden.com) / [www.waldpyk.com](http://www.waldpyk.com)



### Be- en verwerking

- De Parnas-tsiis wordt als jonge of gerijpte kaas wel of niet versneden en in delen geseald en in alle gevallen voorzien van de bijbehorende plakker in kleine of grotere aantallen of hoeveelheden aan de afnemer geleverd.
- Er worden naar behoefte eenvoudige, en de gezondheid en het milieu niet belastende, bewerkingen en conserveertechnieken op uitgevoerd, zoals draaien, poetsen, oliën, koelen, snijden, verpakken en sealen, alsmede in de verwerking gebruikelijke traditionele bewerkingen tot geconserveerd eindproduct of gerecht.

### Duurzaamheid van de productie

De melkveehouderij en de kaasproductie worden door 'De Kompenije' op biologisch-dynamische wijze beoefend en dit bedrijf is voor controle en certificering van deze productiewijze daarom aangesloten bij de SKAL.

Het uitermate waardevolle oude cultuurlandschap op en rond het bedrijf wordt door De Kompenije duurzaam in stand gehouden.

De bedrijfsactiviteiten worden zo veel mogelijk aan het werken in dit boomrijke landschap aangepast.



- De productie van de Parnas-tsiis voldoet aan alle wettelijke bepalingen.
- De Parnas-tsiis wordt op kleinschalige wijze geproduceerd en hoofdzakelijk handmatig bewerkt.
- Er zijn of worden ten behoeve van de productie van de melk voor de Parnas-tsiis geen grote ingrepen in het kleinschalige cultuurlandschap gedaan. Hierdoor is de productie ingepast in het kleinschalige cultuurlandschap van De Wâlden.
- Bemesting vindt uitsluitend volgens de biologisch-dynamische richtlijnen plaats. Kunstmest wordt daarbij niet gebruikt.
- Onkruidbestrijding geschiedt voor zo ver noodzakelijk mechanisch of met de hand.
- Bestrijding van ziekten en plagen vindt in het graslandbeheer en de veevoederteelten niet plaats. Er wordt niet preventief in de veevoederteelten gespoten.
- Er vindt geen chemische of andere grondontsmetting plaats.
- Antibiotica worden alleen in zeer uitzonderlijke gevallen gebruikt. Voorop staat het gebruik van homeopathie en energetische middelen.



Drachtstercompagnie op een schilderij van Bernardus Nieuwenhuis (1912-2001)

Bernardus Nieuwenhuis, die onder de naam 'Nakke' bekend was, kwam uit deze omgeving en heeft er ook heel veel werk gemaakt.

Recent is er een boek over deze markante man en zijn werk verschenen [<http://www.smelneserfskip.nl/actueel/274-nakke>]. Het boek werd samengesteld en uitgegeven door de Stichting Oudheidkamer Drachtstercompagnie.

Controle op naleving van dit reglement

Stichting Wrâldfrucht is verantwoordelijk voor de naleving van dit reglement. Wrâldfrucht maakt hierover afspraken met de betreffende telers/producenten en organiseert onafhankelijke controle om hierop toe te zien.

Voor akkoord,

Namens de Stichting Wrâldfrucht:

Naam: drs. H. Pilat

Datum:

Handtekening:



Namens Streekeigen Producten Nederland:

Naam: dr. R. de Bruin

Datum:

Handtekening:



Wâldpyk - Jan J. de Boer - november 2013