

Edam. La città del formaggio.

Edam. La ciudad del queso.

La città di Edam è nota in tutto il mondo per il suo formaggio. Già secoli fa il formaggio della regione del Noord-Holland veniva venduto in tutto il territorio dei Paesi Bassi.

Oggi il formaggio viene prodotto secondo la tradizione e con criteri che garantiscono il massimo della qualità dai maestri caseari Cono, azienda nota oltre che per il Noordwester Edammer, anche per il Beemster.

Questo formaggio sviluppa il suo gusto unico grazie al tempo. Le mucche pascolano più a lungo e il formaggio viene fatto maturare senza fretta nelle cantine dei caseifici. Il Beemster sviluppa così indisturbato il suo gusto unico.

Edam es famosa en todo el mundo por su queso. Hace siglos el queso de la provincia de Noord Holland ya se vendía en todo el país.

Actualmente Cono Kaasmakers elabora un queso de máxima calidad según una receta tradicional. Esta empresa es conocida por el queso Noordwester Edammer y también por el queso Beemster. Este queso alcanza su sabor único en el polder Beemster gracias al paso del tiempo.

La vacas pacen durante más tiempo en el prado y el queso madura por sí solo en el almacén. Allí, sin interrupciones, el queso Beemster desarrolla su sabor único.



Nel 1526 l'imperatore Carlo V conferì alla città di Edam il diritto della 'Pesa' e nel 1576 tale città ricevette da Guglielmo d'Orange anche il diritto della 'Pesa perpetua'. La pesa attuale è stata costruita nel 1778. Fino al 1922 si sono tenuti mercati del formaggio ufficiali.

Nei mercati del formaggio di oggi si vive ancora la tradizione di un tempo. Sotto l'occhio attento del direttore del mercato il Noordwester Edammer viene portato al mercato per mezzo di una imbarcazione o con un carro trainato da cavalli.

Una volta giunto al mercato il formaggio viene 'scaricato' dallo scaricatore, il quale è membro della corporazione dei portatori del formaggio. Con un succhiello apposito il commerciante preleva un campione di formaggio e lo assaggia.

Se la partita è di suo gusto i portatori portano il formaggio sulla pesa. Quindi inizia l'antico rituale del mercanteggiare con battute di mano, quindi il formaggio viene ricaricato.

Viene inoltre fornita una spiegazione da parte di un esperto.

4, 11, 18, 25 luglio e 1, 8, 15, 22 agosto dalle 10.30 alle 12.30
11 agosto: mercato formaggio serale dalle 20.30 alle 22.00 con Oud Hollandse Streekmarkt dalle ore 17.00



En los mercados actuales del queso la tradición sigue viva. Bajo el ojo vigilante del director del mercado el célebre queso de bola Noordwester Edammer es transportado en barca o a caballo y carro hacia el mercado. Allí el queso es colocado por el portador, el cual también es miembro del gremio de portadores del queso. El comerciante toma una muestra del queso con la ayuda de un pequeño punzón.

Si el lote resulta de su agrado los portadores llevan el queso hacia la Casa de las Pesas. Allí empieza el regateo con el antiguo ritual del 'palmoteo'. Después de la compra, el lote se vuelve a cargar.

Todo el proceso se explica de manera clara y profesional.

4, 11, 18, 25 de julio y 1, 8, 15, 22 de agosto 10.30 h - 12.30 h
11 agosto: mercado queso nocturno 20.30 h - 22.00 h con una Oud Hollandse Streekmarkt a partir de las 17.00 h



1. Edammer Kaaswinkel
Spui 8
Tel.: +31(0)299-371861

2. Restaurant La Galera
Gevangendoortsteeg 1
Tel.: +31(0)299-371971
info@cafedegevangendoort.nl

3. Camping/Strandbad Edam
Zeevangsseedijk 7a
Tel.: +31(0)299-371994
www.campingstrandbad.nl

4. L'auberge Damhotel
Keizersgracht 1 Edam
Tel.: +31(0)299-371766

5. De Fortuna***
HOTEL, RESTAURANT EN TERRAS-TUIN
Spuistraat 7
Tel.: +31(0)299-371671
www.fortuna-edam.nl

6. Banketbakkerij/tearoom Mastenbroek
Voorhaven 176
Tel.: +31(0)299-371919
www.mastenbroek-banket.nl



Parkeren: volg de aanwijzingen op de borden.

Stichting Kaasmarkt Edam
www.kaasmarktedam.nl
info@kaasmarktedam.nl

7. De Prinsenbar
BAR EN EETCAFE
Prinsenstraat 8
Tel.: +31(0)299-372911
www.prinsenbar.nl

8. Edams Museum
AUTHENTIEK 16E EEUWS KOOP-
MANSHUIS MET DRIJVENDE KELDER
Damplein 8
Dependance Damplein 1
www.edamsmuseum.nl

9. Gerro de Boer Rentmeester & Makelaardij
Jan Nieuwenhuijzeplein 3
Tel.: +31(0)299-3417874

Van der Valk Hotel Volendam****
HOTEL, RESTAURANT EN TERRAS
Wagenweg 1
1145 PW Katwoude
Tel.: +31(0)299-365656
www.hotelvolendam.nl

11. Ronald Schot fietsverhuur
Bicycle rent / Fahrrad verleih
Grote Kerkstraat 7-9
tel.: +31(0)299-372155
www.ronaldschot.nl

Informatie:
VVV Edam, Damplein 1
Tel.: +31(0)299-315125
www.vvv-edam.nl



www.beemsterkaas.nl
www.facebook.com/cheesemarketedam

Kaasmarkten Edam



Cheesemarkets

Käsemärkte

Marches au fromage

Commercio del formaggio

Centro commercial del queso

2018

Iedere woensdag van 10.30 tot 12.30 uur

4, 11, 18 en 25 juli
1, 8, 15 en 22 augustus

Zaterdag 11 augustus

Oud Hollandse Streekmarkt
vanaf 17.00 uur,
avondkaasmarkt van 20.30 tot 22.00 uur.

Hoofdsponsor:

Zaterdag 25 augustus

Waterdag Edam met vrijmarkt



© Foto's: Freek Sier

Edam. Kaasstad.

Edam is wereldberoemd om zijn kaas; eeuwen geleden werd de Noordhollandse kaas al in heel Nederland verkocht. Tegenwoordig wordt kaas volgens de traditie en van de hoogste kwaliteit gemaakt door CONO Kaasmakers, naast Noordwester Edammer ook bekend van Beemster kaas. Deze kaas ontwikkelt zijn unieke smaak doordat de tijd in de Beemster gewoon zijn werk doet. De koeien grazen langer in de wei en de kaas mag in het kaaspakhuis op eigen kracht rijpen. Ongestoord ontwikkelt Beemster kaas zo zijn unieke smaak.



Edam. City of Cheese.

Edam is known around the world for its cheese. Centuries ago, the cheeses made in the province of Noord-Holland were sold throughout the Netherlands. Nowadays, Cono Kaasmakers makes cheese of the highest quality using traditional methods and is known not only for its 'Noordwester Edammer' but also its 'Beemster' style cheese. Beemster acquires its unique taste because it is given plenty of time throughout the entire process: the cows graze longer in the pasture and the cheese is allowed to mature at its own rate in the warehouse, where, undisturbed, it develops its own special flavour.



Edam. Ville du fromage.

Edam est célèbre dans le monde entier pour son fromage. Voici plusieurs siècles, le fromage de Hollande du Nord était déjà vendu dans tout les Pays-Bas. Aujourd'hui, ce fromage de qualité supérieure est fabriqué selon la tradition par les Fromagers Cono, qui produisent en outre le Noordwester Edammer, un autre fromage bien connu du Beemster. Le goût unique de ce fromage provient tout simplement de l'action du temps dans le Beemster. Les vaches paissent plus longtemps dans les prés et le fromage s'affine naturellement dans la cave de la fromagerie. Le fromage Beemster développe ainsi son goût unique sans être dérangé.



Edam. Käsestadt.

Edam ist weltberühmt für seinen Käse. Bereits seit einigen Jahrhunderten wird der nordholländische Käse in den ganzen Niederlanden verkauft. Heute stellt Cono Kaasmakers den Käse in traditioneller Weise und höchster Qualität her. Dieser Käse ist nicht nur als Noordwester Edammer, sondern auch von Beemster bekannt. Er entwickelt seinen einmaligen Geschmack durch die Zeit, die ihm gegönnt wird. Die Kühe grasen länger auf der Weide, und der Käse kann in der Käserei in aller Ruhe reifen. Der Beemsterkäse entwickelt auf diese Weise seinen unverwechselbaren Geschmack.



In 1526 kreeg Edam van keizer Karel V het recht op de 'Waag' en in 1576 van Willem van Oranje zelfs het recht op de 'Eeuwigdurende Waag'. De huidige Waag werd gebouwd in 1778. Tot 1922 werden er officiële kaasmarkten gehouden.

In de kaasmarkten van nu leeft de traditie voort. Onder het toezien oog van de marktmeester wordt de Noordwester Edammer door boeren per bootje of met paard en wagen naar de markt gebracht. Daar laten ze hun kaas 'neerzetten' door de kaaszetter, die ook lid is van het kaasdragersgilde. Met een kaasboor neemt de handelaar een monster en keurt de kaas. Dan begint het oude ritueel van het loven en bieden en het handjeklap. Als de partij in de smaak valt dragen kaasdragers de kaas naar de weegschaal in de Waag. Waarna de kaas weer wordt opgeladen.

Er wordt een deskundige toelichting gegeven.

4, 11, 18, 25 juli en 1, 8, 15, 22 augustus 10.30 uur - 12.30 uur
11 augustus: Avondkaasmarkt 20.30 - 22.00 uur, met een Oud Hollandse Streekmarkt vanaf 17.00 uur

In 1526, Charles the Fifth granted Edam the right to the Waag (weighing house) and, in 1576, William of Orange granted the right to the Waag in perpetuity. The current Waag was built in 1778. Official cheese markets were held here until 1922.

Tradition lives on in today's cheese markets. Under the watchful eye of the market supervisor, farmers bring 'Noordwester Edammer' to market by boat or horse-drawn cart. They then have their cheese 'laid down' by special cheese carriers who are also members of a special cheese bearers guild. The traders take a sample the cheese using a special cheese drill and taste the cheese to assess its quality. If it is found to be of acceptable quality, the cheese bearers transport the cheese to the weighing scale in the Waag, where the old ritual of bargaining and clapping hands takes place, after which the cheese is loaded up again.

A professional explanation is also given.

4, 11, 18, 25 July and 1, 8, 15, 22 August 10:30 a.m. - 12:30 p.m. 11 August:
Evening Cheese market 20:30 p.m. - 22:00 p.m. With a Oud Hollandse Streekmarkt starting at 17:00 p.m.



En 1526, l'Empereur Charles Quint octroya à Edam le droit de pesée publique et en 1576, Guillaume d'Orange lui accorda même le droit de pesée publique éternelle. Le Waag actuel (bâtiment qui abrite le poids public) fut érigé en 1778. Les marchés au fromage officiels y eurent lieu jusqu'en 1922.

La tradition se perpétue dans les marchés au fromage actuels. Sous la surveillance du maître du marché, les fermiers amènent le Noordwester Edammer au marché par bateau ou en chariot tiré par des chevaux. Ils font alors "poser" leur fromage par le poseur de fromages, lequel est également membre de la guilde des porteurs de fromage. Le négociant prélève ensuite un échantillon au moyen d'une sonde et contrôle le fromage. Si le lot est approuvé, les porteurs de fromage portent le fromage jusqu'au poids public, dans le Waag. C'est à ce moment que débute l'ancien rituel du marchandage, suivi d'un coup de main. Le fromage est alors chargé.

Des explications sont données par des experts.

4, 11, 18, 25 juillet et 1, 8, 15, 22 août 10h30 - 12h30
11 août: marché fromage nocturne 20h30 - 22h00 Oud Hollandse Streekmarkt à partir de 17h00

1526 erhielt Edam von Kaiser Karl V. das „Recht auf die Waage“ und 1576 von Wilhelm von Oranien sogar das „Recht auf die ewige Waage“. Die heutige Waage wurde 1778 gebaut. Bis 1922 fanden dort offizielle Käsemärkte statt.

Auf den heutigen Käsemärkten lebt die Tradition weiter. Unter Aufsicht des Marktmeisters bringen die Bauern den Noordwester Edammer mit dem Boot oder mit Pferd und Wagen zum Markt. Dort lassen sie ihren Käse von Käsesetzern (einem Mitglied der Käseträrgilde) abstellen. Der Händler entnimmt dem Käse mit einem Käsebohrer eine Probe und beurteilt den Käse. Besteht der Käse den Test, dann tragen die Käseträger den Käse zum Wiegen in die Stadtwaage. Dort beginnt das uralte Ritual von Feilbieten, Handel und Handschlag. Danach wird der Käse wieder verladen.

Das Ganze wird fachkundig erläutert.

4, 11, 18, 25 juli sowie 1, 8, 15, 22 August 10.30 Uhr - 12.30 Uhr
11 August: Abendkäsemarkt 20.30 - 22.00 Uhr mit Oud Hollandse Streekmarkt ab 17 Uhr

