

# Gruyèrekaas van Brandrode koeien

Op het landgoed Kernhem in Ede maakt Michiel Cassuto van de melk van zijn Brandrode koeien een gruyère-achtige kaas. "Een stevige kaas met veel karakter."

HENK TEN HAVE

**M**ichiel Cassuto begon in 1985 met het houden van geiten en het maken van geitenkaas. In 2008 stapte hij over op koeien en in juni 2009 werd de eerste biologische Brandrood Kaas gemaakt. "Ik vond koeien altijd al leuker dan geiten", vertelt Michiel. Hij koos voor Brandrode koeien – sinds 2001 een zeldzaam huisdierras – omdat die goed bij zijn bedrijf passen. "Ik heb geen groot bedrijf – 16 hectare – maar wil toch graag kaasmaken. Om een inkomen te halen, moet je dan iets bijzonders doen. Brandroden zijn bijzondere koeien die goed bij deze streek en bij mijn kaas passen."

Volgens Michiel worden op vier bedrijven in Nederland Brandroden gemolken, maar is hij de enige die kaas van de melk van deze koeien maakt. "Het hoge eiwitgehalte (3,8 procent) in de melk van Brandrode koeien is gunstig voor het kaasmaken", weet Michiel. Hij heeft nu zestien melkgevendende dieren, het streven is twintig met een productie van 5.000 liter per koe per jaar.

## Hele fijne wrongel

De Brandrood Kaas is een gruyère-achtige, harde kaas zonder 'plastic' korst; een natuurlijke korst met roodbacteriegroei beschermt de kaas. Het recept van de kaas is iets anders dan dat van Goudse, vertelt Michiel. Zo wordt er minder stremsel gebruikt en verloopt het stremmen bij een hogere temperatuur (33 graden). Na het stremmen wordt de massa circa vijf minuten op hoge snelheid gesneden, zodat er hele fijne wrongel ontstaat. Bij een temperatuur van 52 graden gaat de wrongel in doe-

ken die vervolgens in ringen worden gelegd. In de ringen wordt de kaas 24 uur geperst. In die tijd worden ze vier à vijf keer gekeerd en omgedoekt. Vervolgens wordt de naam 'Brandrood' in de kaas geperst en gaan ze nog eens 24 uur in de ringen. Hierna komen ze twee dagen in hele sterke pekels te liggen. "Zo sterk mogelijk", aldus Michiel.

Na een dag uitlekken begint het wassen met zout water waarin een kleine dosis roodbacterie zit. Eerst gebeurt dat drie keer per week, en als de kaas eenmaal vier à vijf maanden oud is nog tweemaal per week. De Brandrood Kaas van circa 18 kg rijpt bij een temperatuur van 10 graden Celsius en een luchtvochtigheid van 90 procent. Het waswater heeft ook een temperatuur van 10 graden. Na drie weken krijgt de kaas zijn rode kleur door de roodbacterie.

## Bijzonder assortiment

Michiel houdt van de smaak van gruyèrekaas. "Ik heb veel door de Alpen gezworven en daar kwam ik ermee in aanraking." De stevige Brandrood Kaas heeft een licht nootachtige smaak en een licht zoetje. De nasmaak is bijzonder en blijft lang hangen. Hij wordt op een leeftijd van een half tot twee jaar verkocht. Een klein deel van de kaas verkoopt Michiel aan huis, daarnaast gaat hij naar restaurants en speciaalzaken. "De focus ligt op speciaalzaken met een bijzonder assortiment", vertelt Michiel. Die worden door hemzelf met zorg geselecteerd. "Het is een kaas met een verhaal. Degene die de kaas verkoopt, moet het enthousiasme hebben om dat verhaal te vertellen aan de consument." 🐄

## Brandrood Kaas



Michiel Cassuto houdt op het landgoed Kernhem, aan de noordkant van Ede, op zestien hectare zestien Brandrode koeien. De melk van de koeien wordt verwerkt tot Brandrood Kaas, een biologische, gruyère-achtige kaas met een natuurlijke korst met roodbacterie. Op 12 juni, in het 'Lekker naar de boer!'-weekend, werd de kaas officieel gelanceerd. Via huisverkoop, speciaalzaken en restaurants vindt de kaas zijn weg naar de consument.

