

# Schape kaas is het ontdekken waard



De Kooihoek in Exel is een van de circa veertig melkschapenbedrijven die Nederland rijk is. Freek Atema en Ellen Stam runnen de boerderij en maken van de melk van hun schapen biologische Boerschapekaas en feta. De Zelfkazer ging bij De Kooihoek langs en proefde natuurlijk van de kaas...

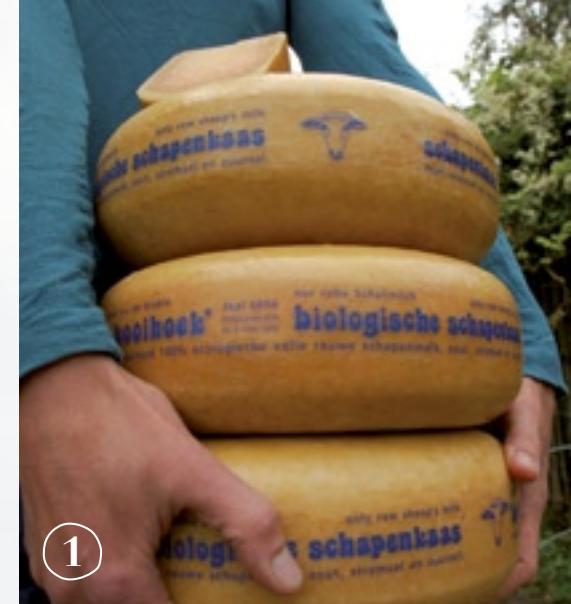
HENKTEN HAVE

Op een van de mooiere nazomerdagen lopen de Friese melkschapen van De Kooihoek buiten te grazen. Vanaf de weg kun je ze al zien lopen. Het gras met daartussen veel klaver kan bijna niet groener en de schapen lijken ervan te smullen. “Tot het gras op is, in november, december, lopen onze schapen buiten”, vertelt Freek Atema aan de keukentafel. Freek houdt al meer dan dertig jaar melkschapen. In het begin molk hij ze met de hand en dat viel niet mee. “Koeien en geiten zijn makkelijker te melken dan schapen. Schapen laten de melk minder snel ‘schieten’, je moet hun uier eerst flink masseren.” Zijn eerste kaas maakte Freek ‘gewoon’ in de keuken. Op de boerderij in Exel, een dorpje in de Achterhoek, hebben hij en Ellen Stam een professionele kaasmakerij waar ze alle melk van de tachtig melkschapen verwerken tot harde schapekaas en feta. De schapen van De Kooihoek geven jaarlijks gemiddeld 550 liter melk. Per kilo

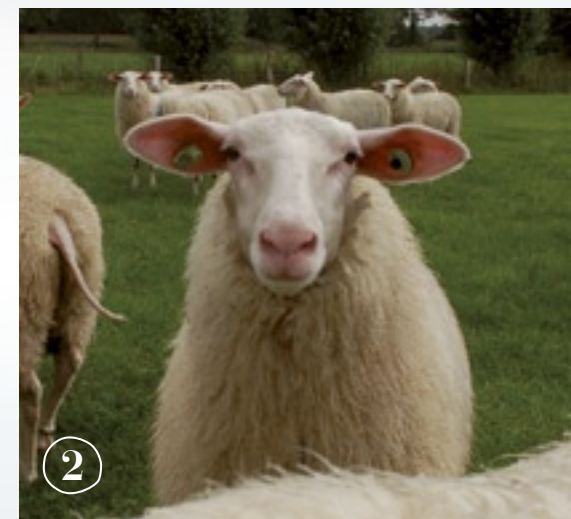
schapekaas is ongeveer 6 liter melk nodig. Het hele jaar door maken Freek en Ellen kaas. Biologische kaas welteverstaan. “Dat is een hele uitdaging”, aldus Freek. Bepaalde hulpstoffen die de houdbaarheid van de kaas verbeteren en afwijkingen voorkomen, mogen bij de bereiding van biologische kaas namelijk niet worden gebruikt. Ellen: “We moeten daarom heel hygiënisch werken. Bij een kleine verontreiniging kan de kaas al mislukken.” Biologisch betekent niet alleen geen hulpstoffen bij de kaasbereiding, maar bijvoorbeeld ook geen kunstmest en geen bestrijdingsmiddelen tegen ‘onkruid’. Dat zorgt wel voor een afwisselend menu voor de schapen: allerlei kruiden staan tussen het gras en de klaver.

### Lichter verteerbaar

“Schapekaas is nog steeds vreselijk onbekend in Nederland”, zegt Freek. Terwijl het volgens hem erg lekker is. “Je raakt er minder snel op uitgekeken dan op andere



1



2

1 Schapekaas van De Kooihoek.

2 Een jong Friese melkschaap in de wei.

3 Ellen en een nieuwsgierig melkschaap.



3

kaas”, vindt Ellen. “Het is net als geitenkaas ook lichter verteerbaar dan kaas van koemelk en het heeft een gunstiger vetzuursamenstelling”, aldus Freek. “Verder is schapenkaas geschikt voor mensen met een koemelkallergie.”

De schapenkaas van Freek en Ellen is te koop op markten in Utrecht, Amsterdam en Wageningen. Op de biologische boerenmarkt in Utrecht staat Freek al twintig jaar met schapenkaas; dat is net zo lang als deze markt bestaat. Ook voor droge worst en lamsvlees van de eigen dieren kun je daar terecht. De klanten zijn divers, maar één ding hebben ze in elk geval gemeen: ze houden van lekker eten.

De kaas is niet alleen op de markten verkrijgbaar, maar ook aan huis en in een aantal winkels in Nederland, België, Duitsland en Denemarken.

### Zwaluwen

Na het gesprek in huis lopen we naar de schapen. Maar eerst laten Freek en Ellen de graanopslag zien. Ze telen zelf op anderhalve hectare grond graan – triticale of gerst – voor de schapen. In de winter krijgen ze dit in geplette vorm naast kuilgras en wat brok. We nemen ook een kijkje in de potstal, het winterverblijf van de schapen. In een andere schuur zit de melkstal waar de boerenzwaluwen af en aanvliegen; er zitten half september nog jongen in de nesten. De kaasmakerij grenst aan de melkstal; de kazen die ‘s morgens zijn gemaakt, staan

nog onder de pers.

Eenmaal weer buiten wijst Freek op het riet-zandfilter voor de zuivering van het afvalwater, en de zonnecollectoren op het dak voor warm water in huis en in de kaasmakerij. “We willen bewust omgaan met energie en water.”

Dan gaan we het weiland in. De melkschapen schrikken niet van de onbekende die is meegekomen; de meeste gaan rustig door met grazen of herkauwen, een enkele is nieuwsgierig en kijkt gemoedelijk in de camera die op haar wordt gericht.

In een andere weide lopen de bijna volwassen oeilammeren. De weide wordt omringd door bomen en struiken: houtwallen. “Die heb ik zo’n twintig jaar geleden zelf aangeplant”, vertelt Freek. “Het is mooi om te zien hoe ze het weiland nu echt omringen.”

### Vol van smaak

Aan het eind van het bezoek moet er natuurlijk nog worden geproefd. Ellen schaaft van verschillende kazen – jong belegen, belegen, oud en overjarig – een plakje. De schapenkaas onderscheidt zich duidelijk van kaas van koe- of geitenmelk. Hij is vol van smaak – de jong belegen is milder dan de langer gerijpte. In de overjarige schapenkaas zitten de typische witte kristallen.

Freek: “Veel van onze klanten kiezen voor jonge of jong belegen kaas, maar we vinden het leuk om ook de oudere kazen te verkopen. Want die zijn zeker ook het ontdekken waard.” 🍷



4



5

4 Freek en Ellen en een van hun melkschapen.

5 De schapenkaas staat onder de pers in de kaasmakerij.

6 Dit schaap lijkt van het gras en de klaver te smullen.



6