



Slow Food

Presidia melkschaap en Brandrode rund

Eind mei bezochten Italiaanse afgevaardigden van Slow Food International Nederland om ambachtelijk geproduceerde kaas op de boerderij zelf te keuren. Het ging om rauwmelkse kaas van het Brandrode rund en rauwmelkse kaas van het Fries-Zeeuwse melkschaap. De Italianen stemden in met een Slow Food-presidium voor zowel het koeien- als schapenras.

RENÉ ZANDERINK, VOORZITTER ARK VAN DE SMAAK, SLOW FOOD NEDERLAND

Al in 2009 werden de eerste gesprekken gevoerd tussen de fokkers en eigenaars van diverse kudden van Brandrode runderen om te komen tot een zogenaamd presidium, een samenwerkingsverband van meerdere producenten van een zeldzaam product, in dit geval het vlees en de kaas van het Brandrode rund. Het Brandrode rund is van oorsprong een kleurslag van het Maas-Rijn-IJssel-rund (MRIJ) en werd pas in 2002 na de MKZ-crisis definitief erkend toen er een aparte vereniging en stamboek voor waren opgericht. Michiel Cassuto uit Ede houdt Brandrode runderen en maakt van de melk van deze dieren rauwmelkse kaas met een roodkorst. De kaas is gebaseerd op de Zwitserse Gruyère en Franse Beaufort-kaas. Maar terwijl deze kaas ten minste drie maanden moet rijpen, wordt de kaas van Cassuto, evenals de Gruyère Premier Cru, minimaal 14 maanden oud en rijpt die in een vochtige kelder – kaas met een echte stalgeur dus.

Vooralsnog is er geen productieprotocol voor de kaas van het Brandrode rund, omdat Cassuto nog de enige bereider is van deze kaas.

Schapenkaas

In 2010 werd gepoogd om de laatste producenten van rauwmelkse schapenkaas bij elkaar te brengen om tot de oprichting van een presidium met een uitermate strak productieprotocol te komen. Dit omdat alle deelnemers aan een Slow Food-presidium zich dienen te houden aan het Slow Food Manifesto in Defense for Raw Milk uit 2001. Hierbij gaat men uit van het principe dat traditie en smaak allesbepalend zijn voor een betere kaas en dus uiteindelijk voor een hogere prijs van de kaas.

Er bleek echter nog maar één producent van rauwmelkse schapenkaas te zijn: De Kooihoek van Freek Atema en Ellen Stam in Laren in de Achterhoek. Op De Kooihoek wordt al veertig jaar op authentieke wijze schapenkaas geproduceerd. Omdat voor de oprichting van een presidium minimaal twee producenten nodig zijn, werd getracht om andere bedrijven deel te laten nemen. Gelukkig meldden zich in 2012 ook Nelleke

Meersma en Adriaan Antonis van de Ouwendorperhoeve in Garderen met rauwmelkse kaas, zodat de aanvraag voor de goedkeuring van het presidium richting Slow Food International in Italië ingediend kon worden. Gezamenlijk werd door de Ark van de Smaak-commissie van Slow Food Nederland, de Nederlandse Vereniging Professionele Melkschapenhouders (NVPM), het Friese melkschapenstamboek en de producenten een productieprotocol* opgesteld waarin onder meer staat dat de gemolken dieren en gebruikte rammen stamboekdieren moeten zijn en dat zowel de melk als wrongel niet boven 34 graden mag worden verwarmd.

Meer producenten

Begin dit jaar, op de eerste bijeenkomst van het Praktijknetwerk Melkschapenhouders in Zwolle, bleken er maar liefst drie andere recentelijk opgerichte melkschapenkaas bedrijven geïnteresseerd in deelname te zijn: Groot Kabel van Wieger Kuiken en Dineke van der Laan in Kollumerpomp, De Nieuwenhof van Marianne van Heijningen in Mill bij Nijmegen en De Schaepsdyck van Ruud en Coriene Timmermans in Gilze. Het laatste bedrijf is voorlopig aspirant-lid totdat alle ooien en rammen in het stamboek staan ingeschreven (een van de productieprotocoleisen). En het bedrijf van Marianne van Heijningen kan echter niet mee doen, omdat ze geen eigen dieren heeft en haar melk inkoop.

Uiteindelijk werd daarmee een speurtocht van drie jaar toch succesvol afgesloten en hopen Slow Food en de deelnemers definitief de productie van rauwmelkse schapenkaas in Nederland veilig te hebben gesteld en grootschalig te kunnen gaan promoten. De bedoeling is dat de goedgekeurde kazen worden gepresenteerd op de Wereldkaastoonstelling in september 2013 in het stadje Bra en in oktober 2014 tijdens de Salone del Gusto in Turijn, beide in Italië. ➔

* Het Protocol Presidium Fries en Zeeuws Melkschaap kunt u opvragen bij René Zanderink, e-mail: rzanderink8@gmail.com.



- 1 De Brandrood Kaas van Michiel Cassuto.
- 2 Nelleke Meersma en Adriaan Antonis op de Terra Madre in Turijn.
- 3 Schapenkaas van De Schaepsdyck.