

# Ayib-kaas uit Ethiopië



Injera met ayib-kaas (witte gedeelte).



Grashut waarin ayib-kaas wordt gemaakt.

## Ethiopië in feiten & cijfers

Oppervlak	ca. 1.127.127 km <sup>2</sup> (bijna 28 keer zo groot als NL)
Hoofdstad	Addis Abeba
Afstand Noord-Zuid	1.577 km
Afstand West-Oost	1.639 km
Aantal inwoners	90.873.739 (2011)
Areaal gebruik vruchtbare landbouwgrond	ca. 11%
Aantal melkveehouders	ca. 23.000.000
Aantal koeien	49,3 miljoen (2009)
Melkproductie	3,2 miljard liter (2008)
Zuiveltraditie	Ghee, Ergo (yoghurt) andere 'cottage kazen'

Ethiopië heeft een lange culturele geschiedenis. Daarmee heeft het land heel wat te bieden: van een smeltkroes aan volken en wereldgodsdiensten tot een variëteit aan culinaire gerechten. Een bijzonder culinair product is de traditionele ayib-kaas.

TEKST EN FOTO'S: HERJAN BEKAMP

**I**njera, het belangrijkste Ethiopische voedsel, is kruidig, delicaat, gewaagd en bovenal heerlijk. Injera is een gefermenteerde zurige pannenkoek die van teff (*Eragrostis tef*) wordt gemaakt. Het wordt op een traditioneel houtvuur gebakken, waarbij de pannenkoek afgedekt wordt met een aarden deksel om uitdroging tegen te gaan. De pannenkoek wordt geserveerd met vlees, groenten, kruiden en de zachte kaas ayib. Stukjes injera worden met de rechterhand afgescheurd en met stukjes ayib gegeten. Ayib is een zachte wrongelachtige kaas die in heel Ethiopië wordt geproduceerd door melkveehouders thuis op de boerderij. De kaas wordt gemaakt van karnemelk, waarbij de boerin de karnemelk, na verwarming, op een laag vuurtje zet. Tijdens dit proces vindt er een scheiding plaats van de karnemelk in wrongel en wei. De wrongel wordt naderhand van de wei gescheiden door een zeefje of een fijnmazige doek (neteldoek). De wei komt vaak bij de dieren terecht. De wrongel gaat vervolgens in een opslagbakje en wordt op een beschutte, koele plek thuis in een grashut opgeslagen. De wrongel wordt niet geperst. Hierdoor blijft ayib ietwat vochtiger en vettiger in vergelijking met Nederlandse verse kazen. Dit zie je ook terug in de samenstelling van de kaas, namelijk 78% water, 13% eiwit, 8% vet en 1% anders. Over het algemeen wordt 1 kilo ayib-kaas uit ongeveer 9 liter karnemelk verkregen. Het heeft een houdbaarheid van slechts enkele dagen en wordt thuis geconsumeerd of verhandeld.

### Ayib en vasten

Wat heeft ayib met vasten te maken? Het antwoord is simpel. Een groot deel van de Ethiopische bevolking is Koptisch Orthodox. Dit betekent dat ze ruim 200 dagen per jaar

vasten waarbij ze geen zuivel en andere dierlijke producten consumeren. Tijdens deze periode daalt de vraag naar zuivelproducten. Melkfabrieken nemen hierdoor minder melk af waardoor veel veehouders overgaan op het verwerken van rauwe melk tot onder andere ayib en zetten die af in de ongereguleerde markt aan zogenoemde 'hawkers'. Dit zijn venters die de ayib transporteren naar kiosken en melksalons (winkels waar zuivelproducten worden verkocht) in de buurt.

### Professionalisering zuivelketen

Voor veel traditionele Ethiopische veehouders blijft ayib een belangrijke bron van voedingsstoffen en inkomsten. Helemaal in de afgelegen gebieden in het oosten en zuiden van het uitgestrekte land. Hier leven stammen zoals de Massai. Dit herdersvolk trekt rond met het vee en leeft van de verkoop van onder andere ayib. Maar tegelijkertijd vindt er ook een verandering plaats in de algehele Ethiopische zuivelketen. Multinationals hebben inmiddels een positie binnen de sector bemachtigd waardoor de keten verder geprofessionaliseerd wordt. Een mooi voorbeeld is het tweemaal daags ophalen van rauwe melk op een melkverzamelpunt door een gekoelde truck ter vervanging van het traditionele vervoeren van melk in een melktankje achterop een fiets of brommer. Niet alleen krijgen veehouders zo de kans om voor hun melk een hogere prijs te bemachtigen, maar ook andere voordelen zoals de mogelijkheid voor het krijgen van kredieten. Het is daarom nog maar de vraag of veehouders hun melk thuis blijven verwerken tot ayib of dat ze kiezen voor het leveren van melk aan de melkfabriek. 🐄