



Drentse geitenkaas in blauwe sferen

Tekst en foto's: Henk ten Have

Het regent lichtjes op een broeierige julidag als de geiten van Ayla Groenveld en Ger Entjes uit Nooitgedacht, iets ten zuiden van Rolde, snel onderdak zoeken in hun potstal. Van de melk van de geiten wordt blauwschimmelkaas gemaakt, een specialiteit.

"Blauwschimmelkaas past bij mij", vertelt Ayla. "Ik vind het een interessante kaas en een lekkere." In 2006 begonnen Ayla en Ger te experimenteren met blauwschimmelkaas nadat ze op

een paar bedrijven hadden gekeken waar dezelfde kaassoort wordt gemaakt. En het pakte goed uit. "Eigenlijk ging het van het begin af aan goed. Ik heb het blijkbaar in de vingers, best wel bijzonder", aldus Ayla. Momenteel wordt twee derde van de melk van de 130 geiten verwerkt tot biologische rauwmelkse blauwschimmelkaas. Van de overige melk maakt Ayla feta en verse kaas.

Veelkleurigheid

Opvallend op De Kruidenwei is de veelkleurigheid van de geiten. Dit is het resultaat van de combinatie van verschillende rassen als Witte Saanengeit, Toggenburger, Franse Alpinegeit, Britse Alpinegeit, Nubische geit en Nederlandse Landgeit. Ger en Ayla hebben voor deze combinatie gekozen om duurzame melkgeiten te fokken, maar vooral ook vanwege hun liefde voor de diverse rassen.

De geiten worden doorgemolken, waardoor het hele jaar kaas kan worden gemaakt. Als de dieren willen, kunnen ze naar buiten om gras, klaver en kruiden te eten. Op stal krijgen de melkgeiten een biologische granen- en rode klaverbrok. De laatste is gemaakt van de zelfgeteelde rode klaver. In de winter voeren Ger en Ayla naast de brok, kuilvoer en hooi aan hun dieren.

Intensief proces

De bereiding van blauwschimmelkaas is een intensief proces, zegt Ayla. De blauwschimmel wordt al toegevoegd aan de melk. De wrongel gaat in eigengemaakte kunststof vormen. Er zijn kazen van 1,7 à 2 kg en van 800 à 900 gram. Na een aantal dagen wordt de kaas geperforeerd met roestvaststalen pennen, waardoor er zuurstof in de kaas kan komen. Dat heeft de schimmelcultuur nodig om te groeien. Na drie maanden is de blauwschimmelkaas van De Kruidenwei rijp voor de verkoop. De kaas gaat dan naar biologische groothandels, horecagroothandels, winkels en de kaasgroothandel. Daarnaast vindt de kaas zijn weg naar de consument via de boerderijwinkel van Ger en Ayla in Nooitgedacht.

Pikant

De blauwschimmelkaas draagt de naam Lady's blue, vernoemd naar een geit van Ger en Ayla. Deze geit, Lady, gestorven in 2007, was de 'leading lady' van de kudde en had een vacht in de kleuren van blauwschimmel. "Ik had een bijzondere band met Lady", vertelt Ayla. Een foto van de geit staat op het logo van de kaas Lady's blue. Lady's blue is smedig, iets pikant en romig en krijgt door het rijpen zoete tonen. "Ik vind de kaas het lekkerst op een leeftijd van 5 à 6 maanden. Hij is helemaal doorgerijpt en heeft meer smaaknuances."

Vlees

In hun winkel aan huis verkopen Ger en Ayla niet alleen geitenkaas, maar ook vlees van hun eigen lammeren. "Als we de lam-

meren leveren aan een mester, moeten we er 8 euro per dier op toeleggen. Dat is dus niet rendabel", vertelt Ger. De dieren worden daarom op De Kruidenwei gemest en door een slager in de buurt geslacht. Het vlees komt terug op de boerderij en wordt afgezet via huisverkoop en de handel. Het vlees van een zooglam, capretto, is licht en mild, vinden Ger en Ayla. Geitenvlees van een dier van 5 tot 9 maanden oud, chevon, heeft meer karakter en een heel eigen smaak.

Blauwe sferen

Toen Ayla begon met kaasmaken, besloot ze dat ze niet alleen op de boerderij ging werken, maar ook contact wilde met de kopers van de kaas. "Daarmee is de cirkel rond: van de geiten die het gras eten tot de mensen die de kaas en het vlees kopen. Die kringloop geeft mij inspiratie. En als ik merk wat onze kaas met mensen doet, als ze ervan genieten, inspireert mij dat ook." Als de vraag naar Lady's blue groeit, zal een groter deel van de melk worden verwerkt tot de blauwschimmelkaas. Ayla is ook met iets nieuws bezig, maar dat zit nog in het vat. "Maar het blijft wel in blauwe sferen."

Profiel



Naam: De Kruidenwei, Ger Entjes en Ayla Groenveld

Woonplaats: Nooitgedacht (Drenthe)

Bedrijf: De Kruidenwei is een biologische geitenhouderij en kaasmakerij. Ger en Ayla melken 130 geiten. Van twee derde van de melk wordt de blauwschimmelkaas Lady's Blue gemaakt. De overige melk wordt verwerkt tot feta en verse kaas. De afzet van de kaas verloopt via huisverkoop, biologische groothandels, horecagroothandel, winkels en kaasgroothandel. Bij het bedrijf ligt 10 hectare grasland. Daarnaast huren Ger en Ayla nog 5 hectare grond in de buurt.