

Pure kaas met korst van boterolie

Remeker Puur is de naam van de nieuwe Boerenkaas van Jan Dirk en Irene van de Voort van boerderij De Grootte Voort in Lunteren. De kaas heeft een natuurlijke korst van ghee.

HENK TEN HAVE

Ghee is geklaarde boter en wordt in de Indiase keuken gebruikt voor onder andere frituren en braden. In Nederland wordt ghee ook wel boterolie genoemd. Irene van de Voort heeft in India gewoond en kende zodoende het recept om vanuit boter ghee te maken. Daaruit ontstond het idee om kaas in te smeren met ghee in plaats van gangbare coating. Daardoor ontstaat een natuurlijke en eetbare korst.

De ghee wordt gemaakt van boter uit de melk van de eigen koeien. Door de boter te verwarmen, het eiwit eraf te scheppen en het water te laten verdampen, blijft er ghee over. De kaasmaaksters Annet en Maria van De Grootte Voort probeerden de zelf bereide ghee uit tijdens een cursus van Gea van der Puijl. Pas twee jaar later, begin 2011, konden de eerste Remeker Puur-kazen op de markt worden gebracht. "We moesten alles zelf uitvinden", aldus Jan Dirk van de Voort. "Dat kostte veel tijd."

Kruidiger

"De ontwikkeling van Remeker Puur is een logisch gevolg van alles wat we doen", vertelt Jan Dirk. Daarmee doelt hij op de natuurlijke manier van weidebeheer, koeien houden en kaasmaken. De gehoornde Jersey-koeien krijgen alleen ruwvoer en granen uit de regio en lopen in het stalseizoen in een ruime, open potstal. 's Zomers lopen ze dag en nacht buiten in kruidenrijke weides. De dieren worden niet geënt en in 2004 is besloten om helemaal geen antibiotica meer te gebruiken. De vaarskalfjes blijven na de geboorte drie weken bij hun moeder.

Alle melk wordt op het bedrijf verwerkt tot biologische Remeker-kaas. De kaas ligt slechts anderhalve dag in de pekel met ongeraffineerd zeezout.

Remeker Puur is door zijn korst van ghee nog natuurlijker dan de 'gewone' Remeker en Olde Remeker die sinds eind jaren tachtig op De Grootte Voort worden gemaakt. Ook de uitstraling van de nieuwe kaas is onvergelijkbaar met die van de andere Remeker-kazen. Dat komt niet alleen door de korst, maar ook door de platte vorm en de naam 'Remeker' die in de zijkant van de kaas is geperst. Remeker Puur heeft volgens Jan Dirk een echte Remeker-smaak (smeuig, lichtzoet, vol, blijft hangen), maar is iets kruidiger. "De boterolie trekt heel licht in de kaas. Goede proevers proeven dat gelijk."

Allerhoogste segment

Jan Dirk en Irene van de Voort richten zich met Remeker Puur op het allerhoogste segment van de kaasmarkt waar zich ook de parmezaan en bergkaas bevinden. "We vragen voor deze kaas 13,60 euro per kilo. Dat is 3,50 euro per kilo meer dan voor onze Olde Remeker." Die meerprijs is volgens Jan Dirk hard nodig. "Er zit veel werk in het maken van Remeker Puur en we hebben enorm geïnvesteerd in apparatuur, zoals een kleine zelflossende centrifuge." Remeker Puur gaat op een leeftijd van acht à negen maanden naar de afnemers. Hij ligt nu in de eerste winkels. Wat de consument van de nieuwe kaas vindt, is nog even afwachten. Maar als hij de andere Remeker-kazen achternagaat, is er een mooie toekomst voor hem weggelegd. 🍷

De Grootte Voort



De Grootte Voort van Jan Dirk en Irene van de Voort ligt in Lunteren, Gelderland. Op de boerderij met biologische bedrijfsvoering worden 95 Jersey-koeien gehouden. De kaasmaaksters Annet (foto) en Maria verwerken de melk tot Boerenkaas: Remeker, Olde Remeker en Remeker Puur. De Remeker-kazen zijn verkrijgbaar in kaas-speciaalzaken en natuurvoedingswinkels, op boerenmarkten en in de horeca. Eenderde deel van de kaas gaat naar het buitenland. Jan Dirk en Irene van de Voort kregen op 19 januari op de BioVak in Zwolle de Ekoland Innovatieprijs 2011 uitgereikt.

