

# Boerenkaas bereid uit buffelmelk

Andra Westerhoff uit Denekamp maakt Boerenkaas van buffelmelk. Daarnaast wordt de buffelmelk verwerkt tot mozzarella, yoghurt, ricotta, ijs en chocolade.

HENK TEN HAVE

**E**ind september, als de zomer pas echt lijkt te zijn begonnen, lopen de waterbuffels van Andra Westerhoff en Alfons Blokhuis nog in de wei. Naast de 'gewone' koeien; de dieren zijn intussen aan elkaar gewend. "Waterbuffels zijn rustige dieren, maar wel stressgevoelig", vertelt Andra. Zo moeten ze altijd door dezelfde personen worden gemolken, want als er een vreemde in de melkstal staat zullen ze geen drup geven.

Andra en Alfons hebben vijftig waterbuffels aan de melk. "We hielden naast de melkkoeien varkens. De toekomst van de varkenshouderij zagen wij niet zo positief in. We hebben de varkens weggedaan en zijn op zoek gegaan naar iets anders. Iets waar we veel van kunnen leren." Zo kwamen de ondernemers uit bij waterbuffels. Eind 2009 kwamen de dieren op hun bedrijf dat is omgedoopt tot Buffalo Farm Twente. De buffels zijn afkomstig van een andere waterbuffelhouder in Noord-Brabant – Nederland telt momenteel acht boerderijen waar waterbuffels worden gemolken. De melk van de buffels – de gemiddelde productie per buffel is 2.500 liter per jaar – ging aanvankelijk naar een zuivelfabriek, maar de melkprijs daalde dusdanig dat Andra en Alfons in september 2010 besloten om de melk zelf te gaan verwerken.

## Twitter

Voor de bereiding van mozzarella zocht Andra hulp via Twitter. 'Wie kan mij leren mozzarella maken?', twitterde ze de wereld in. Daarop kwam een reactie van de in Groningen wonende Italiaanse kaasmaker

Gigi Bianco. Inmiddels heeft het contact met Gigi en het vinden van een derde compagnon geleid tot de oprichting van het bedrijf Marangi in Roden, waar de buffelmelk wordt verwerkt tot mozzarella, caciocavalla, ijs, ricotta, yoghurt en chocolade. Deze producten worden afgezet aan de horeca en delicatessenwinkels.

## 9 procent vet

Op de boerderij in Denekamp is Andra begonnen met het maken van rauwmelkse kaas. De kaasmakerij bevindt zich in de verbouwde varkensstal, net als de ontvangstruimte voor groepen en de winkel. Het bereiden van Boerenkaas uit buffelmelk gaat in grote lijnen hetzelfde als het maken van Goudse Boerenkaas uit koemelk. Wel is buffelmelk veel dikker met een eiwitgehalte van 4,50 procent en een vetgehalte van 9 tot 10 procent. Ook bevat de melk meer calcium en ijzer en juist minder cholesterol. "Dat de melk dikker is, merk je bij het snijden van de wrongel", zegt Andra. Ze zorgt ervoor dat de wrongel niet te droog wordt door minder wei af te tappen. Voor het kaas maken gebruikt Andra zeshoekige rvs kaasvaten. "Het is zwaarder werken met deze vaten, maar ik wilde een unieke vorm." De eerste kazen zijn nog maar net klaar. Volgens Andra is de kaas romiger dan 'gewone' koekaas en zit er op jonge leeftijd al veel smaak aan. De kaas is te koop in de winkel aan huis, andere afzetmogelijkheden worden nog onderzocht. "Ik ben nog maar net begonnen", aldus Andra. Toch zijn er alweer nieuwe plannen. Maar daarover wil ze nu nog niets kwijt... 🐄

## Buffalo Farm Twente



In het Twentse Denekamp melken Andra Westerhoff en Alfons Blokhuis 35 melkkoeien en 50 waterbuffels. De meeste melk van de waterbuffels wordt bij Marangi in Roden (Groningen), dat Andra mede heeft opgericht, verwerkt tot mozzarella, ricotta, yoghurt, ijs en chocolade. Op de boerderij in Denekamp maakt Andra van een klein deel van de buffelmelk Boerenkaas, met en zonder kruiden. De producten worden afgezet aan de horeca en delicatessenwinkels en zijn te koop in de winkel aan huis. Ook vlees van de waterbuffels is daar te verkrijgen.

