

Sieraad als inspiratie bron voor kaas

De Zeeuwse knop is een hype. Heel Zeeland lijkt ermee bezig te zijn. Ook Els en Robbie Mesu van Kaasboerderij Schellach: zij maken kaas in de vorm van de Zeeuwse knop.

HENK TEN HAVE

De Zeeuwse knop, als sieraad eeuwenlang een wezenlijk onderdeel van de verdwenen Zeeuwse klederdracht, is helemaal terug van weggeweest. Zo zijn er bakvormen, chocolaatjes, hangertjes, ringen, oorbellen en zeepjes in de vorm van de Zeeuwse knop. Sinds oktober vorig jaar is er de Zeeuwse Knop Kaas van Kaasboerderij Schellach in Middelburg. “We wilden een speciale eigen kaas maken”, vertelt Els Mesu van de kaasboerderij. “Samen met Tinka Leene, die bakvormen in de vorm van de Zeeuwse knop ontwierp, kwam ik op het idee om de Zeeuwse Knop Kaas te ontwikkelen.”

Drie jaar lang zijn Els en Robbie Mesu, moeder en zoon, bezig geweest met de ontwikkeling van de kaas. Alleen al het vinden van een geschikte kaasvorm was een hele zoektocht. Een steviger variant van het metalen bakblik bleek niet te werken. Vervolgens werd er een mal gemaakt van dezelfde kunststof als die van de kunststof vaten. Dat ging goed, maar de 3 kg-kaasjes die daarmee konden worden gemaakt bleken te duur te zijn voor de doelgroep: de klanten van de boerderijwinkel. Robbie: “We moesten terug naar de 1 kg-vorm, maar bij het gebruik van dezelfde soort mal kwam de vorm niet goed in de kaas. Ik ben helemaal teruggegaan naar de oude manier van kaas maken met linnen kaasoek. Door die tussen de mal en de kaas te leggen, komt de vorm er wel goed in.” Er werden tien malen gemaakt en in oktober lagen er driehonderd Zeeuwse Knop Kaasjes van 1 kg in de winkel, verpakt in een mooi doosje. “We dachten dat dat er wel genoeg zouden zijn, want ze kosten toch 14,95 euro per stuk. Maar na anderhalve week waren ze op”,

vertelt Els. Om meer kaasjes te kunnen maken, kwamen er meer malen. Niet van kunststof – die kosten 250 euro per stuk – maar van een speciale hars die ook in de voedingsmiddelenindustrie wordt gebruikt. “Nu kunnen we 48 knopkazen per dag maken.”

Voor het keren van de kazen moest ook een oplossing worden bedacht, want keren op een dichte plank kan niet: de kaasjes raken dan uit vorm. Daarom freesde Robbie in een aantal planken de vorm van de bovenkant van de knopkaasjes. De kaasjes kunnen daardoor een aantal dagen worden gekeerd. Daarna komen ze op planken met kunstgras te liggen, zodat er lucht onder kan komen en keren niet meer nodig is.

In de Zeeuwse Knop Kaas zit zeekraal, lamsoor en ui. De zeekraal en lamsoor zijn afkomstig van ‘De Heerlijkheid van Wolphaartsdijk’. Dit akkerbouwbedrijf teelt deze gewassen met behulp van het zoute water uit het Veerse Meer. De groentes geven de kaas een zilte smaak. “De kaas wordt als het ware van binnenuit gepekeld”, zegt Robbie. “Maar de gewone pekeltijd verandert er niet door”, vult Els aan. De ui en lamsoor gaan in gedroogde vorm in de kaas, de zeekraal in gedroogde en verse vorm. De verse zeekraal wordt eerst geblancheerd en dan teruggekoeld. Voor de winterperiode wordt zeekraal ingevroren. De Zeeuwse Knop Kaas is nog steeds een populair product in de winkel van Kaasboerderij Schellach. Els: “We hadden verwacht dat de belangstelling af zou nemen na de feestdagen, maar de verkoop loopt gewoon door.” “Dat de klanten de kaas zo mooi en lekker vinden zorgt ervoor dat we met nog meer plezier kaas maken”, aldus Robbie. 🍷

Kaasboerderij Schellach



FOTO: HENK TEN HAVE

Kaasboerderij Schellach in Middelburg wordt gerund door de zussen Els Mesu-Kwekkeboom en Marja Kwekkeboom en Els' oudste zoon Robbie. Het bedrijf heeft twaalf medewerkers in dienst. Van het quotum van 600.000 kg melk gaat 500.000 kg in de Boerenkaas. De afzet loopt via de eigen boerderijwinkel, een vleesveehouder op Schouwen-Duiveland en een Keurslager in Middelburg. De boerderij heeft ook een akkerbouwtaak. Met de zelfverbouwde tarwe worden de krachtvoerkosten gedrukt. Meel van de tarwe is in de winkel te koop, net als aardappels van eigen land. In februari wordt begonnen met de bouw van een nieuwe Serrestal voor de melkkoeien. Kaasboerderij Schellach is te volgen op Twitter via @Schellachkaas.



FOTO: SHELLY KAMP