

# Schapenkaas en ossenworst en aardbeienijs: ZeldzaamLEKKER

**Zaterdag 2 juni organiseerde de Stichting Zeldzame Huisdierrassen (SZH) voor de eerste keer een ZeldzaamLEKKER-festival. Binnen de muren van de Hogeschool Arnhem en Nijmegen (HAN) werd een virtueel podium geboden aan kleine producenten van oer-Hollandse producten. Belangrijke onderdelen van deze dag waren de proeverij met schapenvlees, twee smaakworkshops en workshops over het vermarkten van producten. Het afsluitend diner was de kroon op de dag**

Martin Woestenberg organiseerde ('Daarom eten wij schaaap') de proeverij met schapenvlees van vijf verschillende ras-

*Schapenfilet van vijf rassen*



sen: de Schoonebeeker, de Swifter, het Friese melkschaap en het Kempisch en Drentse heideschaap. 'Smaakt naar koe (= echt vlees)', schreef één van de dertig deelnemers aan de proeverij. Maar echt overeenstemming was er niet over de smaak van schapenvlees. 'Kruidig' was de meest gebruikte kwalificatie, maar mensen proefden ook 'saffraan', 'een zoetje', 'zurig' of zelfs 'verf'. De geuren die de proevers waarnamen, varieerden van 'kaasachtig' tot 'wild' of 'delicaat'.

De proevers kregen eerst vijf potjes schapenstoof geserveerd, daarna volgden vijf sous vide gegaarde schapenfilets die eventjes waren gegrild. Doel was het proeven van verschillen tussen de vijf genoemde schapenrassen. Het is niet mogelijk om na de proeverij een winnaar of verliezer aan te wijzen. Daarvoor waren de verschillen te groot. Over de filets waren de meeste proevers bijna zonder uitzondering goed te spreken. Men vond het mals vlees, met weinig last van een schapensmaak of een schapengeur. De stoofpot was geen onverdeeld succes. Veel mensen hadden bij sommige rassen last van een stallucht of een zurige smaak, terwijl andere ras-

sen weer meer aan wild deden denken. De conclusie van deze, eerste proeverij met schapenvlees van vijf verschillende rassen luidt dat schapenvlees niet onder hoeft te doen voor vlees van runderen. Ook zijn er veel aanwijzingen dat de manier van slachten en verwerken een van de belangrijkste oorzaken is voor de door veel mensen als vies ervaren schapensmaak. Een groot verschil tussen de rassen werd niet waargenomen, en de oudere schapen werden niet als viezer ervaren dan de jongere.

## **Smaakworkshop zuivelproducten**

Zeldzame huisdierrassen kunnen voorzien in een breed assortiment zuivelproducten. Biologisch melkschapenbedrijf Dikhoeve uit Landelijk Noord (Ransdorp) melkt ruim driehonderd melkschapen en verwerkt de melk tot onder andere de witte kaas (bekend als feta), de skeapronde (zachte kaas met witschimmel) en een standyoghurt. De witte kaas was heerlijk fris, de standyoghurt voor een enkeling te zuur, maar de skeapronde kreeg van de jury (René Zanderink, Berthold Janszen en Nel Minkjan) de 'Inspiratiebron ZeldzaamLEKKER 2012'-onderscheiding. Michiel Cassuto uit Ede molk tot vier jaar geleden geiten, maar maakte toen de overstap naar Brandrode runderen en produceert nu een unieke Nederlandse kaas: Brandroodkaas. De merkenmerken van deze kaas zijn: koe, stoer, robuust en zacht, echt en met karakter. Een streling



H.F. Crossen

voor de tong en een lichtend voorbeeld op meerdere vlakken.

Melkschapebedrijf 'De kooihoek' biedt onderkomen aan ruim honderd melkschape, waarvan de melk in eigen kaasmakerij verkaast wordt. We proefden de jonge en

#### *Proeverij schapenvlees*



beleggen halfharde kaas uit het assortiment terwijl Freek Atema en Ellen Stam hun verhaal deden. Ook deze kaas is het ontdekken waard en verdient het ZeldzaamLEKKER-predicaat.

Ten slotte Schapenmelkerij 'De Vreugdehoeve' uit de Vreugderijker waard, die twee producten inzond. Herman en Marianne van Assen melken een paar honderd schapen en leveren de meeste melk aan de melkcoöperatie Mecone. Zelf maakt Marianne de roeryoghurt en een bijzonder assortiment melkschapeijs dat geproefd mocht worden. De yoghurt was fris, lekker, minder zuur dan de eerder geproefde standyoghurt. Het aardbeienijs was verrassend, vol van smaak en werd unaniem als erg lekker bevonden en verdient het ZeldzaamLEKKER-predicaat.

#### **Smaakworkshop vleesproducten**

Het assortiment aan vleesproducten was niet minder groot en de jury werd daarom terecht uitgebreid met Peter Kolster



H.F. Crossen

*Marianne van Duinkerken*

(OKvlees). Edgar de Poel serveerde de juryleden en de deelnemers aan de workshop een schilderachtig palet aan producten en smaak. Een chipolataworstje, een paté en een gekookte ganzenham van het Twentse landgans en een licht gerookte achterham van het Schoonebeeker schaap. Nel Schellekens (Gulle Waard) en Edgar kregen de 'Inspiratiebron ZeldzaamLEKKER 2012'-onderscheiding voor hun paté.

Teresa Rahder (Sengersbroek) verraste eenieder met een verse worst gemaakt van vlees van het Bonte Bentheimer (BB)-landvarken. Het proeven van de droge BB-worst ging met de benodigde rituelen gepaard: in je mond, één links, één rechts en één midden op je tong. Een mond vol tong. Terecht kreeg Sengersbroek reeds in 2011 het ZeldzaamLEKKER-label.

Marianne Duinkerken (Balloerveld) bracht een ham en een salami in. De kracht en de eenvoud van de smaak werden benoemd. De rol, en de kunde, van de slager blijkt essentieel, naast het goede uitgangsmateriaal uiteraard. Ook Marianne kreeg de 'Inspiratiebron ZeldzaamLEKKER 2012'-onderscheiding.

Van het Lakenelder rund werden vier producten geproefd: een droge worst,



Erica van der Stadt maakt perkament van schapehuid

salami, borrelworstjes en een ossenworst. Over de toegevoegde waarde van het verwerken van Lakenveldervlees tot deze vleesproducten werd gediscussieerd tussen juryleden onderling en het publiek. Uiteraard over smaak valt niet te twisten, desalniettemin werd de Lakenvelder-ossenvorst onderscheiden met de 'Inspiratiebron ZeldzaamLEKKER 2012'.

### Karthuizerklooster perkament

Naast deze grotere workshops waren er ook nog een aantal kleinere zoals die van Erica van der Stadt (schaapskudde Eerde). Zij inspireerde de deelnemers van haar workshop met haar verhaal over de productie en het gebruik van perkament, waarvoor zij haar zeldzame schapen inzet. Zij hoopt met deze aanpak te voorkomen dat het ambacht van perkament maken verloren gaat.

In een andere workshop vertelde Joris Lenferink van Foodatelier over het ver-

markten van oud-Hollandse rassen, Brandrode runderen, Blaarkoppen en Lakenvelders die in Twentse natuurgebieden grazen. Er is een samenwerkingsverband tussen een aantal natuurboeren, slagerij Groothedde en Foodatelier in Enschede. Dit samenwerkingsverband brengt een exclusief en kwalitatief mooi product op de markt waarbij het de uitdaging is om die kwaliteit zichtbaar te maken voor de consument en te laten zien welke kanalen (catering, supermarkt, speciaalzaken) er gebruikt kunnen worden om diezelfde consument te bereiken.

Dat sloot mooi aan bij de workshop die Ank Zegwaard en Marianne van Duinkerken gaven over het promoten van het ras en welke kanalen daarvoor gebruikt kunnen worden. Zij benadrukten de noodzaak dat promotie van een ras of rassen veel planning en overleg vragen. Verdere tips die naar voren kwamen, waren onder meer om verschillende rassen samen te

presenteren en de relatie tussen de manier van houden en de producten voor het voetlicht te brengen, bijvoorbeeld die tussen natuurbegrazing en de kwaliteit van vlees en wol.

Ook het Centrum voor Genetische Bronnen Nederland (CGN) was er met een eigen workshop. Daarin vertelde Rita Hoving over de genenbank en het overleg met veehouders en stamboeken over de keuze van dieren waarvan sperma wordt opgeslagen. Deze keuze wordt in belangrijke mate bepaald door het fokdoel.

### Bijzonder diner

Om 17.00 uur werd de inhoudelijke dag afgesloten en onder het genot van een Veluws streekbiertje maakten de deelnemers zich op voor het diner. Een primeur mag je wel zeggen. Culinair professional Inge van der Hall had samen met Geert Boink een bijzonder menu samengesteld voor de vijftig gasten. Na het proosten met een kruidenwijn (een oud-middeleeuwse



## Is de Korenwolf zijn geld wel waard?

In Zeldzaam Huisdier nr. 2/2012 uitte André Helder zijn bedenkingen over de herintroductie van de Korenwolf. Een opmerkelijk betoog, omdat 'Korenwolf' in zijn betoog zonder probleem vervangen kan worden door 'Mergellandschaap'. Dat kan toch niet de bedoeling zijn geweest?

De Korenwolf is niet alleen in Nederland ernstig bedreigd; de laatste tien jaar is het diertje met meer dan 95 procent achteruitgegaan in aantal en verspreiding in de gehele EU. Hetzelfde zal waarschijnlijk gelden voor talloze lokale en behoudenswaardige schapenrassen. Kroatië niet uitgezonderd. De status van 'ondersoort' voor de Nederlandse korenwolven is inderdaad overdreven, maar er zijn wel degelijk genetische verschillen tussen korenwolfpopulaties in Europa (La Haye et al. 2012).

Voor de controversie over het nut van het bejagen van vossen ter bescherming van de uitgezette Korenwolven zou ik willen verwijzen naar mijn artikel in De Levende Natuur (La Haye et al. 2008). De stelling dat de kosten van de herintroductie (te) hoog zijn, is het lastigst te weerleggen.

Tot slot, ik geniet volop als ik op een Korenwolfakker een koppel patrijzen opjaag en in de verte op de Bemelerberg de Mergellandschapen zie grazen. Dat lijkt mij meer dan voldoende reden om de Korenwolf te beschermen en het Mergellandschaap te behouden.

Maurice La Haye,  
Korenwolfonderzoeker en  
trouw donateur van de SZH



H.F. Cnossen

### *De jury proeft skeapronde-kaas*

gewoonte) werden geserveerd: Brandrood-runderstoof, Bonte Bentheimers-varkensstoof met mosterd en pruimen, gezouten Chaamse pel en een salade met gerookte ham van het Kempisch heideschaap. Het

nagerecht was ook niet mis met een stuk appeltaart en een kaasplankje met Brandrood rund en melkschapen kaas. Iedereen was het erover eens dat deze puike dag voor herhaling vatbaar is. ●

### *Het was een gezellig diner*



H.F. Cnossen