

# Schapenkaasje met speciale korst

Het was nooit de bedoeling van Marianne van Assen om kaas te gaan maken. Maar nu is er toch de Mècorino, een zacht schapenkaasje. En Marianne heeft nog meer plannen.

HENK TEN HAVE

**H**erman en Marianne van Assen uit Zwolle zijn net verhuisd. Hun biologische melkschapenbedrijf De Vreugdehoeve is 800 meter verplaatst vanwege de verlegging van de dijk bij de Vreugderijkerwaard, een uiterwaard langs de IJssel, in het kader van het landelijke programma Ruimte voor de Rivier. De familie Van Assen heeft een nieuwe schapenstal en een nieuw huis laten bouwen. In de Serrestal zijn ook de kaasmakerij en rijpingscellen, een boerderijwinkel, thee- en koffieschenkerij, schapentheater en een informatiepunt van Natuurmonumenten te vinden. Alles is ruim opgezet. Op 5 oktober 2012 vond de officiële opening plaats van de nieuwe boerderij. Herman en Marianne stapten in 2000 over van varkens op melkschapen. De eerste tien jaar na de overstap werd de melk geleverd aan Mecone, een coöperatie van zes biologische melkschapenhouders. “In 2010 begon ik met het maken van yoghurt van de eigen schapenmelk. Het was nooit de bedoeling om ook kaas te gaan maken. We hadden er gewoon geen ruimte voor”, vertelt Marianne. Maar tijdens de cursus ‘Productinnovatie boerderijzuivelproducten’ van Gea van der Puijl begon het toch te kriebelen. “Bij een schapenmelker in Luxemburg zag ik het Italiaanse caciottakaasje; zo iets wilde ik ook gaan maken.” Ze ging experimenteren en ontwikkelde een eigen zacht schapenkaasje: Mècorino. Voor de bereiding van dit kaasje is geen grote ruimte met apparatuur nodig. Zo wordt hij niet geperst. Ook een pekelbad kon achterwege blijven. “Ik wrijf de kaasjes met mijn handen in met zout”, vertelt Marianne.

Wel gebruikt ze een pasteur, maar die was er al voor de yoghurt. Verder is een warmhoudkast onmisbaar. “Daarin liggen de kaasjes in vormpjes totdat ze een bepaalde pH hebben. Vervolgens gaan ze in de koeling.” Na een week kunnen ze gegeten worden. De Mècorino-kaasjes hebben een korst van paraffine. Daarvoor zijn ze ondergedompeld in een paraffinebad. Het etiket geeft de kaasjes van 200 à 250 gram een vrolijk uiterlijk. “De kaasjes zien er niet perfect uit, maar daardoor zie je juist dat het handwerk is”, vindt Marianne.

De Mècorino heeft een heerlijke frizure smaak. Hij is lekker uit het vuistje, maar smaakt ook goed in bijvoorbeeld een quiche – de kaas smelt dan mooi. “Een kok van een restaurant heeft dat onlangs uitgeprobeerd.” Marianne maakt de Mècorino in verschillende smaken: naturel, fenegriek, honingklaver, knoflook, Italiaanse kruiden én kruidmoes. Kruidmoes is een oud Overijssels en Gelders gerecht van gort, karnemelk, spek, rookworst, rozijnen en veel verse kruiden, zoals kervel en munt. Vroeger namen boeren het mee naar het land voor een energierijke middagmaaltijd. In de kruidmoeskaas van Marianne komen de rozijnen, kervel en munt terug. “Ik wilde een echt Overijssels streekproduct maken”, vertelt ze.

De kaasjes zijn voor circa 6,95 euro per stuk te koop bij een delicatessenwinkel in Zwolle en boerderijwinkels in de regio. Met de nieuwe kaasmakerij en grotere rijpingscellen kan de productie flink worden verhoogd. En Marianne heeft al plannen voor weer een nieuw kaasje. “Ik vind het leuk om iets nieuws te maken en aan te kunnen bieden.”

## De Vreugdehoeve



Herman en Marianne van Assen houden 200 melkschapen op hun nieuwe boerderij in Zwolle. Ze willen groeien naar 250 schapen en zo veel mogelijk melk zelf gaan verwerken. Naast yoghurt en kaas maakt Marianne ook ijs van de eigen schapenmelk. Bij de boerderij is 34 hectare land. De schapen lopen zoveel mogelijk buiten. Naast (kuil)gras krijgen ze enkelvoudige voeders als geplette gerst en zonnebloempitten, maar ook pompoenen. De voedermiddelen worden gemengd in de voermengwagen. Het voeren is de taak van zoon Henri. Hij doet dat al sinds zijn elfde.

FOTO: DE VREUGDEHOEVE

