

# Schapekaas uit de Pyreneeën

In de Pyreneeën laten schapenhouders van oudsher hun kuddes grazen op de bergweides. De melk verwerken ze tot kaas. De Ossau-Iraty is een schapekaas uit de Franse Pyreneeën, genoemd naar de vallei van Ossau en het bos van Iraty.

BARBARA HART

Ossau-Iraty is een rauwmelkse halfharde kaas met geperst zuivel en vrijwel geen ogen. De melk moet afkomstig zijn van de traditionele schapenrassen: *basco-béarnaise*, *manech tête noire* en *manech tête rousse*. Het zijn langharige schapen met grote hoorns. Ze zijn niet zo productief als de schapen van het ras 'Lacaune', dat hier in het begin van de vorige eeuw steeds populairder werd. In die periode werd er veel melk verkocht voor de productie van Roquefort. Sinds 1970 is dat niet meer mogelijk door verscherpte herkomstregels voor Roquefort. In 1975 is een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) voor Ossau-Iraty tot stand gekomen.

## Schapekop

De cilindervormige kaas wordt in twee formaten gemaakt: 2 à 3 kg en 4 à 7 kg. Op de boerderij wordt alleen de grote variant gemaakt. Bij het persen krijgt elke kaas de karakteristieke schapekop, het kenmerk van Ossau-Iraty. Voor de kaas van de boerderij is een letter 'F' van 'fermier' toegevoegd (zie foto 1). De kazen worden met zout ingesmeerd of gezouten in een pekelbad. De kaas rijpt bij ongeveer 12 graden Celsius. Hij wordt regelmatig gekeerd en gewassen met zout water waaraan soms een rijpingsculture is toegevoegd. Zo ontwikkelt zich een natuurkorst. Na minimaal 4 maanden rijpen is de korst geel-oranje tot grijs en het zuivel lichtgeel van kleur. De textuur is smedig en de smaak romig, vol en nootachtig.

## Met de kudde op pad

In het productdossier van de Ossau-Iraty is veel aandacht voor de veehouderij. Zo mag de melk pas 20 dagen na aflammeren worden verwerkt en moeten de dieren minimaal 240 dagen buiten grazen. In de maanden september en oktober, als de dieren aan het eind van de dracht zijn, mag er geen kaas gemaakt worden. In de zomer trekken de schapenhouders met hun schapen de bergen in. De zelfkazende boeren verwerken dan de melk in kleine kaasmakerijen in de bergen. Zo zijn er meerdere soorten Ossau-Iraty: van wintermelk, lentemelk en zomeremelk. Kaas die op de boerderij in de bergen is gemaakt mag 'bergkaas' genoemd worden.

## Kaasroute

De promotieorganisatie van Ossau-Iraty heeft samen met de producenten een kaasroute ontwikkeld. Hierbij horen een informatieve website ([www.routedufromage-ossauiraty.fr](http://www.routedufromage-ossauiraty.fr)) en uniforme bewegwijzering naar de producenten van de kaas. Ook organiseren zij verschillende activiteiten, zoals excursies en proeverijen gedurende het jaar. Door het productiegebied van de kaas loopt een van de pelgrimsroutes naar Santiago de Compostella en dit levert veel toerisme op. Ook worden in dit gebied interessante wijnen gemaakt, waarvan sommige zich goed laten combineren met de kaas. Kortom, voor de liefhebbers van mooie natuur, cultuurhistorie en lekkere kaas is de Ossau-Iraty-regio zeker een bezoek waard. ➔



1



2

- 1 De ingeperste schapekop met de F van fermier.
- 2 Kaas in opslag.
- 3 Manech tête noire.



3

FOTO: OFFICE DE TOURISME DE SARE