

‘Ruimte voor melk met smaak’

Bas de Groot (37), voormalig student, docent en coördinator aan Warmondshof en onder meer ondernemer/oprichter van het Rotterdamse stadslandbouwbedrijf Uit Je Eigen Stad, is een fervent melkdrinker. Melkverslaafd, zegt hijzelf. Maar de halfvolle gepasteuriseerde melk uit de fabriek is een smakeloos product, vindt Bas. Hij zet zich ervoor in om weer smakvolle melk op de markt te krijgen.

Bas' 'zoektocht' naar smakvolle melk begon anderhalf jaar geleden toen hij een blog schreef voor The Milk Story met de titel 'Je hebt melk en je hebt melk'. Daarna werd hij gevraagd door Sietske Klooster van de Melksalon om de smaak van de melk van zeven verschillende boerderijen te gaan beschrijven. "Ik ontdekte dat er ruimte is voor melkdifferentiatie. De ene melk is de andere niet. Elke melkveehouder produceert een unieke melk met een unieke smaak, maar ook met unieke gebruiksmogelijkheden. Zo kwam ik erachter dat de Jersey-melk van Weerribben Zuivel heel goed in koffie past. Je kunt er geniale melkschuim van maken voor de cappuccino vanwege het hoge eiwit- en vetgehalte en de melk is ook nog eens lekker." Volgens Bas is er ruimte op de markt voor verschillende soorten smakvolle melk, terroirmelk: melk met typerende kenmerken dankzij de herkomst. Bas: "Rauwe melk is natuurlijk de top, omdat hierin alle smaak behouden blijft." Maar aan de verkoop van rauwe melk worden specifieke eisen gesteld vanwege risico's voor de volksgezondheid. De belangrijkste eis is dat rauwe melk alleen mag worden verkocht op het bedrijf van de melkveehouder waar de melk gewonnen is. "Ik vind dat er bekrompen wordt omgegaan met de risico's van het drinken van rauwe melk", aldus Bas. "Pasteuriseren is ooit ingevoerd vanwege met name het risico van besmetting met tbc. Maar de professionele melkveestapel in Nederland is al een tijdje tbc-vrij. We leven nu in andere tijden met andere risico's. En consumenten kunnen tegen-

woordig op vele manieren informatie tot zich nemen, ook over de risico's die aan voedsel kunnen zitten, en er zelf voor kiezen om rauwe melk te drinken of niet." In sommige landen worden voor de afzet van rauwe melk vooraf eisen gesteld, weet Bas. "De melk moet dan elke week op pathogenen worden getest. Ik zou het niet gek vinden als de Nederlandse overheid deze eis ook zou stellen en dat de afzet van rauwe melk daarmee wordt vergemakkelijkt. Boeren krijgen dan meer mogelijkheden om hun melk zelf te vermarkten en consumenten hebben makkelijker toegang tot smakvolle melk."

Bas wil ook gaan onderzoeken welke wegen er met de huidige wetgeving zijn om rauwe melk breder af te zetten. "Misschien door consumenten in coöperatieve vorm vee te laten kopen. Zij mogen de melk van hun eigen dieren immers gewoon drinken."

Lang niet iedere melkveehouder zal zijn rauwe melk zelf willen vermarkten, snapt ook Bas. En rauwe melk zal waarschijnlijk een nichemarkt blijven. "De meeste boeren leveren de melk aan een fabriek. Maar een aantal wil dat liever niet of anders en zoekt naar alternatieven. Die boeren wil ik graag

helpen bij het zoeken naar wegen om rauwe melk te verkopen."

Overigens is rauwe melk niet automatisch lekker. "Daarom wil ik ook gaan herleiden waar de smaak van de melk vandaan komt en welke input nodig is om lekkere melk te krijgen. Volgens mij geven koeien die alleen kruidenrijk gras gevoerd krijgen de lekkerste melk. Gras en kruiden zijn het natuurlijke dieet van koeien. Kunstmatig bijsturen is niet nodig."

Op het Food Film Festival in mei 2014 liet Bas de Groot (rauwe) melk proeven aan het publiek na afloop van de documentaire *The Moo Man*. Deze documentaire gaat over een Engelse melkveehouder die al zijn melk rauw verkoopt, zie www.the-mooman.co.uk. Bas is agent van The Moo Man voor Nederland. Vertoningen worden gepubliceerd op de Facebookpagina van Terroir Rauwe Melk: www.facebook.com/terroirrauwemelk. Voor het organiseren van een vertoning of andere vragen kunt u contact opnemen met Bas door te e-mailen naar themoomanl@gmail.com of te bellen: 06 281 87 795.



Bas de Groot: Rauwe melk is natuurlijk de top.

FOTO: BAS DE GROOT