

# Dag van het Schaap één groot feest

Op 31 mei 2014 staan de hekken van het hippisch centrum bij Ermelo weer gastvrij open om de honderden schapen en hun eigenaren en bewonderaars te ontvangen. En deze keer niet alleen schapen, ook geiten zijn welkom.

TINEKE VAN DER HAVEN

**H**et zonovergoten terrein staat vol tafels, tenten, auto's en kramen van toeleveranciers en verwerkers van producten. Belangstellenden verdringen zich in de hallen om de keuringen te volgen en aan de workshops deel te nemen. Het is feest daar in Ermelo en het was een feest om daar bij te mogen zijn. Het kan natuurlijk niet anders of voor de kaasliefhebber is de schapenkaas het hoogtepunt van het festijn. Daar zijn we voor gekomen en die gaan we keuren.

## Schapenkaas

Van oudsher wordt in Nederland schapenkaas gemaakt. Zachte, verse kaas en gerijpte ronde Goudse. Deze traditie is al heel oud, vermoedelijk honderden jaren. Dat is te merken, de kwaliteit is ernaar. Ook dit jaar opnieuw mag de Nederlandse schapenkaas gezien en geproefd worden.

Schapenkaas is een bijzonder product. Net als de kaas van geitenmelk onderscheidt schapenkaas zich van koemelk door een wat typische smaak. In de verte herken je daar zeker het schaap en de geur van de schapenwol in. Maar dan wel op een aangename wijze. In een wat gerijpte kaas wordt die smaak sterker.

Het hangt van de eigenschappen van de kaas af wanneer hij op zijn lekkerst is: soms kan dat op 'middelbare' leeftijd het geval zijn, soms als hij ouder is. Dat is het geheim van de maker.

## De kaaskeuring

Aan het begin van de ochtend is er nog wei-

nig van te zeggen hoe groot de belangstelling van de inzenders zal zijn. Er zijn drie kaasjes aangemeld, de rest zal in de loop van de morgen binnenkomen. En daar zijn ze, uit alle hoeken van het land, zoals Den Burg, Achterberg, Exel, Goudriaan, Garderen, Oudega, Kollumerpomp, Veenhuizen. Rond het middaguur liggen er achttien gezond ogende kaasjes op de keuringstafel. In leeftijd variërend van vier weken tot zeker anderhalf jaar.

Ze worden in volgorde van ouderdom gekeurd op vier onderdelen. Eerst het uiterlijk, dan de stevigheid van het 'zuivel', het inwendige van de kaas, dus. Vervolgens komen geur en smaak aan bod en ten slotte wordt de kaas doorgesneden en krijgen verdeling van de gaatjes en hun vorm en aantal een puntenwaardering. In totaal kunnen er 100 punten worden gescoord.

De meeste kaasjes zijn naturel, er is een lekker babykaasje met fenegriekzaadjes. Het meest spectaculair is een experiment van een inzender uit het turfgebied van Veenhuizen die zijn kaasje op een bedje van turf heeft laten rijpen. Aan de buitenkant is dat te zien aan de zwarte kleur, aan de binnenkant is er weinig van gewaar te worden. Jammer van de moeite.

Aan het eind van de keuring wordt de balans opgemaakt. Alle achttien kazen vallen royaal in de eerste soort, 86 punten is de laagste score. De drie kazen met de hoogste punten-score worden beloond met respectievelijk de Henri Willig-wisseltrofee en twee eervolle vermeldingen. ➔



*Winnaars van de kaas- en zuivelkeuringen met hun prijs.*

## Uitslag Kaaskeuring

Bedrijf	Soort	Punten	Prijs
Melkschappenbedrijf De Kooihoek, Exel bij Lochem	belegen	95	Henri Willig-Wisseltrofee
Kaasboerderij Wezenspyk, Den Burg, Texel	oud	92	Eervolle vermelding
Melkschaphouderij Boonzaaijer, Achterberg	jong belegen	92	Eervolle vermelding

## Schapenyoghurt

De extra attractie van dit jaar was de mogelijkheid om yoghurt te laten keuren. Schapenyoghurt is bekend om zijn mooie vaste consistentie en volle smaak. Grieken en Turken hebben wereldwijd furore gemaakt met dit product. Ook de Nederlandse zuivelbereiders kunnen er wat van, zo bleek in Ermelo. De schapenyoghurt van De Ouwendorperhoeve uit Garderen en schapenyoghurt van Tusken Bosk en Mar uit het Friese Oudega vielen zeer in de smaak.