

# Typisch Fries: verse schapenkaas

Siebrand en Mieke Haarsma houden in Oudega tachtig Friese melkschappen. Van de melk maken ze met name verse schapenkaas, een typisch Fries product. De korte houdbaarheid van de kaas is een nadeel, maar de meeste afzet ligt dichtbij.

HENKTEN HAVE

**D**e circa tachtig Friese melkschappen van Siebrand en Mieke Haarsma uit Oudega (gemeente Fryske Marren) in Friesland hebben het warm op de eerste dag van de hittegolf in juli. Ze kunnen dag en nacht naar buiten, maar liggen nu even binnen. "Vanmorgen om half zes ben ik ze uit de wei gaan halen", vertelt Mieke. "Ik geniet daar erg van met dit mooie weer." Om half acht waren de schapen gemolken en werd de melk gepasteuriseerd en gekoeld. Rond negen uur begon Mieke met kaas maken. "We maken driemaal per week verse schapenkaas en ongeveer één keer per week schapenkaas om te laten rijpen."

Siebrand en Mieke begonnen in 1999 met hun schapenkaasboerderij Tusken Bosk en Mar – de boerderij ligt tussen de Gaasterlandse bossen en de Fluessen, een meer van ongeveer 21 vierkante kilometer. Ze hadden de boerderij twee jaar eerder overgenomen van Siebrands ouders. Die hielden geen vee meer. Siebrand, die ook nog bij een melkveehouder werkt, en Mieke wilden schapen gaan melken. Ze waren van plan om de melk te leveren aan een fabriek, maar die haakte op het laatste moment af. Daarop besloten Mieke en Siebrand om de melk zelf te gaan verwerken; de moeder van Siebrand maakte in het verleden ook schapenkaas, verse schapenkaas welteverstaan. Mieke: "Verse schapenkaas is een typisch Fries product. De Friezen eten 'm van oorsprong op Fries roggebrood, bestrooid met peper en zout. Maar de verse kaas is ook lekker op ander brood, in een salade of met kruiden

ingepakt in bladerdeeg."

Verse schapenkaas is van vroeger uit een voorjaarsproduct. Mieke en Siebrand hebben die traditie in stand gehouden. De schapen worden in oktober drooggezet en in december, januari worden de eerste lammeren geboren. De lammeren lopen de eerste zes tot acht weken bij de ooiën. Vanaf februari wordt er weer kaas gemaakt.

## Vastig, maar ook glad

De melk voor de verse kaas wordt eerst gepasteuriseerd. Vervolgens gaat er stremsel bij. De wrongel wordt gesneden, de wei afgetapt. Vervolgens gaat de wrongel in kleine vaatjes met kaasdoek. De kaasjes worden 10 tot 15 minuten onder grote druk geperst. Daarna gaan de kaasjes van 250 gram in een plastic bakje met deksel in de koeling. Bij de productie komt geen zout te pas. "Dat heb ik wel geprobeerd, maar de een vindt de kaas dan te zout en de ander vindt 'm niet zout genoeg. Nu kunnen mensen er zelf naar eigen smaak zout en peper op doen." De verse schapenkaas is zacht en romig. "Je zou de structuur van de kaas kunnen vergelijken met die van het wit van een gekookt ei; hij heeft iets vastigs, maar is ook glad", aldus Mieke. Het bezwaar van de verse schapenkaas is dat hij maar een week houdbaar is. Maar de meeste kaas hoeft geen lange reis te maken: hij wordt verkocht in zo'n veertig supermarkten en een paar speciaalzaken in de buurt. Soms nemen ook horecabedrijven kaas af. Een klein deel gaat naar een speciaalzaak in Amsterdam.

In de supermarkten gaat de verse kaas van 250 gram voor 3,95 tot 3,99 euro van de hand. "Wij geven een adviesverkoopprijs, die hebben we net weer verhoogd. 4 euro vinden we de bovengrens, tenminste in de supermarkten hier in Friesland. In het westen van het land is de doelgroep die meer wil betalen groter. Die doelgroep zie ik ook wel op streekmarkten in Friesland, maar niet in de supermarkten."

Met de huisverkoop zijn Mieke en Siebrand gestopt. "We hadden onvoldoende tijd voor de winkel." Wel staat er tegenwoordig een koelkast met kaas aan de weg voor zelfbediening.

## Uitstekend alternatief

Van de melk gaat circa 80 procent in verse schapenkaas en 20 procent in 'gerijpte' kaas van 5 kilogram. Met name de oude schapenkaas is geliefd bij speciaalzaken. Maar op een leeftijd van drie à vier maanden is de kaas ook al lekker, weet Mieke. Mieke staat elke eerste zondag van de maand met de kaas op de streekmarkt in Hemelum. Daar is schapenkaas met kruiden populair, vooral die met fenegriek. Maar Mieke merkt dat schapenkaas nog steeds een onbekende kaassoort is in tegenstelling tot geitenkaas. "Terwijl ook schapenkaas een uitstekend alternatief is voor koekaas." Inmiddels trotseren de schapen de warmte weer. Gedwee laten ze zich even fotograferen, voordat ze opnieuw de relatieve koelte van de stal opzoeken. 🐏



1



3



2

1 Mieke tussen de melkschappen.

2 Verpakken van de verse schapenkaas.

3 De verse schapenkaas is neutraal van smaak.