

Geslaagde Dag van het Schaap

Op 12 juni was het weer zover: schapen- én geitenliefhebbers kwamen bijeen op de Dag van het Schaap. Er werd ook schapenzuivel gekeurd. Gerrit Boonzaaijer uit Achterberg mocht als winnaar de Henri Willig-trofee mee naar huis nemen.

TINEKE VAN DER HAVEN

Het schapenevenement vindt plaats in het 'Nationaal Hippisch Centrum' in Ermelo. Een prachtige locatie waar ruimte is voor talloze schapenrassen, informatiestands van toeleveranciers en verkopers van schapenproducten; waar organisaties en belangenbehartigers zich op passende wijze kunnen presenteren en waar duizenden andere geïnteresseerden zich een dag lang op prettige en leerzame wijze vermaken. Grote publiekstrekkers zijn zoals altijd de hondendemonstraties schapen drijven en het kampioenschap schapen scheren. Ook geiten zijn welkom: ze zijn in de minderheid maar wel duidelijk hoorbaar.

Yoghurt, 'feta' en verse kaas

Waar schapen zijn is gewoonlijk ook schapenzuivel en natuurlijk is er de keuring van schapenkaas met daarnaast andere zuivelproducten, zoals schapenyoghurt. Schapenmelk leent zich bijzonder goed voor verwerking tot yoghurt vanwege het hoge gehalte aan droge stof. Daarnaast zijn er natuurlijk de feta-achtige kaasvariant en de verse schapenkaas. De laatste is een seizoensproduct dat vooral in Friesland in het voorjaar op menig schapenbedrijf gemaakt wordt.

Aan de keuring van de schapenkaas nemen diverse producenten deel. Het winnende bedrijf ontvangt de Henri Willig-trofee, genoemd naar de Noord-Hollandse kaasproducent die al vanaf de eerste Dag van het Schaap de zuivelproducten van deze dieren produceert en promoot.

Aan het eind van de dag worden de uitslagen van de keuring bekendgemaakt. Winnaar is de belegen kaas van melkschapenhouder Gerrit Boonzaaijer uit het Utrechtse Achterberg met 95 punten. De oude kaas van De Kooihoek uit het Gelderse Exel, winnaar van de vorige schapenkaaskeuring, kwam net iets tekort voor de eerste plek. De keurmeesters Tineke van der Haven en Janus Boer gaven deze kaas 94 punten.

Bij de keuring is het belangrijk dat de producenten erbij aanwezig zijn. Zij proeven mee en leren van het kennen en herkennen van goede en afwijkende eigenschappen. Ze maken volop gebruik van deze gelegenheid en blijven vaak de hele dag in de buurt van de keuringstafel. Ook andere belangstellenden doen graag mee aan de proeverij om van de gepresenteerde schapenproducten te genieten. De sfeer is plezierig, het is de hele dag feest. 🐑



1



2

1 Janus Boer en Tineke van der Haven keuren onder grote belangstelling alle producten.

2 De Henri Willig-trofee gaat naar Melkschapenhouderij Boonzaaijer in Achterberg.

3 Een gevarieerd assortiment schapenproducten op de Dag van het Schaap.



3

Prijswinnaars	Bedrijf	Woonplaats	Soort kaas	Punten
1	Melkschapenhouderij Boonzaaijer	Achterberg	belegen	95
2	Melkschapenbedrijf 'De Kooihoek'	Exel bij Lochem	oud	94
3	Nico en Irma Verduin	Winkel	extra belegen	93
Eervolle vermelding	Melkschapenbedrijf 'De Kooihoek'	Exel bij Lochem	belegen	92
	Vreugdenhoeve	Zwolle	jong	92