



naam **Conny Snoek**
 woonplaats **Bergambacht**
 leeftijd **55**
 aantal koeien **150**
 oppervlakte **60 hectare**

‘24 uur in het gras, dat proef je’

‘Kaasmaken doen we al decennia op dit familiebedrijf. Inmiddels produceren we jaarlijks circa 50.000 kilo boerenkaas. Tot afgelopen zomer molken we midden in het weiland, in een mobiele doorloopstal. Daardoor liepen onze koeien van april tot november 24 uur per dag buiten. Ook lieten we de koeien afkalven in de wei. Dan liepen de kalfjes veertien dagen bij de moeder. Burgers vonden dat geweldig. In de wintermaanden stond het vee op de grupstal.’

Charme van boerenkaas

‘Dit jaar is het anders. Er kwam vlakbij een modern bedrijf met een 2 x 16 rapid-exit-melkstal te koop. Dat hebben we – mijn man Johan, ik en onze zoon Ruud – gekocht. Het was dé kans om te moderniseren, in bedrijfsgebouwen en melkerij. Maar ook om het aantal koeien te verdubbelen naar 150 stuks én een nieuwe kaasmakerij te bouwen. Die is in mei klaar.’
 ‘De koeien weiden nu op klei- in plaats van veengrond. Ook krijgen ze nu mais. Beide veranderingen maken de kaas een tikkeltje stugger. Maar dat is ook de charme van boerenkaas: de mildheid van het voor- en najaar, zomerdroogte, koeien die 24 uur in het gras lopen, de veranderingen door de seizoenen. Je voelt en proeft doe zó haarfijn terug in de kaas. Je weet bij weiden ook dat je in het voor- en najaar door hogere eiwitgehalten in het gras meer kaas uit een liter melk haalt.’

Smedige kaas

‘Voor een smedige kaas wil je vooral onverzadigde vetzuren in de melk. Daarom blijven we op het nieuwe bedrijf dag en nacht weiden. Overdag moeten de koeien naar buiten, ’s nachts mogen ze. ’s Winters voegen we lijnzaad toe aan het krachtvoer. Zo benaderen we de zachte en smeuge smaak van graskaas.’ |