

dynamische keuken

Remeker kaas is kwaliteitskaas, zeggen de jury's van diverse kaasprijzen. Volgens de makers van deze kaas, Jan Dirk en Irene van de Voort, vormt de kaas een spiegel van hun hele bedrijf. De koeienvlaai spiegelt de gezondheid van de koe. De kruiden in de wei weerspiegelen de bodemkwaliteit. Een gezonde bodem vormt de basis voor een gezonde kaas. *Tekst: Ellen Winkel*

Jan Dirk en Irene van de Voort van biologische boerderij De Groote Voort in Lunteren werden in 2007 uitgeroepen tot 'Held van de Smaak'. In 2008 kregen ze voor hun Olde Remeker de 'Best Dutch Cheese Award' uitgereikt in Dublin. In januari 2013 won hun Remeker Puur de prijs 'De beste belegen kaas van Nederland'. Wat maakt hun kaas zo bijzonder? De kwaliteit is het resultaat van een lange zoektocht, blijkt uit het boek dat Irene onlangs heeft geschreven, *De boerin* vertelt. 'De kwaliteit van onze mest vinden wij even belangrijk, zo niet belangrijker dan de kwaliteit van onze kaas', schrijft ze hierin. Goede mest heb je nodig voor een gezonde bodem. De bodemkwaliteit wordt weerspiegeld in de kaas. Hoe werkt dat nu eigenlijk met die spiegels? Een goede reden om naar Lunteren af te reizen en die vraag aan Irene voor te leggen.



Kaaskwaliteit als spiegel

'Kaas moet leven,

Spiegels

"De mineralen zijn een mooi voorbeeld", vertelt Irene aan de keukentafel. "Op bijna alle bedrijven krijgen de koeien synthetische mineralen, ook op BD-bedrijven. Maar het gebruik ervan begon ons tegen te staan. Zo

hadden onze koeien soms last van seleniumgebrek. Dat merk je, omdat je doodgeboren kalveren krijgt. Toch kregen ze wel selenium door het voer. Kennelijk was die synthetische vorm niet goed opneembaar." Ze ging zich afvragen waarom koeien ei-



ralen door een natuurlijke variant. En via via ontdekten ze een 'kruidenmannetje', Hubert Cremer uit Duitsland, die een kruidenmengsel had ontwikkeld om ziektes bij koeien te voorkomen. Aangezien de Van de Voorts hun koeien geen inentingen of antibiotica geven, wilden ze dit wel uitproberen, al was het peperduur. Het resultaat was spectaculair. "We hadden geen last meer van longworm en maagdarmworm. En het probleem dat we hadden met rota corona, een virus waar jonge kalfjes van doodgaan, was voorbij. De problemen met kalversterfte door seleniumgebrek en door het rota virus zijn dus spiegels. Ze weerspiegelen een gebrek. Door dat aan te vullen zijn de problemen opgelost. We nemen aan dat dit uiteindelijk ook een rijkere mineralensamenstelling oplevert in de kaas, al hebben we daar geen metingen van."

Bodemleven

Maar dit was slechts de eerste stap. Idealerweise koop je geen kruiden, maar groeien die op je land - en koop je geen mineralen, maar zitten die in je gras. Dus waarom zitten ze daar dan niet gewoon in? "Mineralen komen langzaam vrij uit gesteenten en daarbij spelen bacteriën, schimmels, wormen en allerlei andere bodemdierpjes een belangrijke rol", legt Irene uit. "Wanneer je kunstmest gebruikt, is er minder bodemleven, dus minder bodemactiviteit om alle mineralen beschikbaar te maken. Daardoor ontstaat een gebrek aan sporenelementen in de bodem en dus in de plant. En uiteindelijk ook in de kaas. Dat is niet alleen ongezond voor koeien, maar ook voor mensen. Mensen krijgen

van bodemkwaliteit net als de bodem'

genlijk mineralen moeten krijgen. Moeder Natuur zou er toch voor moeten zorgen dat een koe genoeg heeft aan wat er in de wei groeit? "Ik belde Rienk ter Braake van Stichting Demeter met de vraag 'kan het ook zonder?'. Hij zei dat er wel BD-boeren waren

die geen mineralen voerden: boeren die al heel lang biologisch-dynamisch werken en een vruchtbare bodem hebben opgebouwd en veel kruiden hebben in het grasland." De eerste stap die Jan Dirk en Irene zetten was het vervangen van synthetische mine-



Film: Dansen met gehoorde dames

Jan Dirk van de Voort haalt een paar vingers door een verse koeienvlaai, brengt de bruine smurrie naar zijn neus en snuift de geur op. Dan duwt hij de mest onder de neuzen van de mensen die een rondleiding krijgen. "Dit is de spiegel van de koe", zegt hij. Zo begint 'Dansen met gehoorde dames', een documentaire die de zoektocht van Jan Dirk en Irene in beeld brengt. Zij willen dat op hun bedrijf alles klopt, zodat inenting, antibiotica en synthetische vitamines voor de koeien niet meer nodig zijn. "Blij koe, blij boer, blij consument. Dat is de nieuwe kringloop", zegt Jan Dirk ergens in de film. Filmmaker Onno Gerritse maakte de documentaire zonder budget. Om professionele vertoning mogelijk te maken is hij op zoek naar sponsors en donoren die willen bijdragen aan de kosten van muziekrechten, beeld- en geluidscorrectie en ondertitels. Kijk voor meer informatie, ook over vertoningen, op www.dansenmetgehoordedames.nl.

'Blij koe, blij boer, blij consument: dat is de nieuwe kringloop'

via hun voeding een steeds minder compleet mineralenpakket binnen, omdat de bodemvruchtbaarheid overal achteruit holt. Dat heeft ook invloed op de vruchtbaarheid. Wij zagen het bij onze koeien, maar het geldt ook voor mensen. Nadat wij onze koeien Hubert's kruidenmengsel gaven, nam de tussenkalf tijd (het aantal dagen tussen de geboortes van de kalveren) af. Binnen een jaar daalde die van gemiddeld 421 naar 397 dagen!"

Voor het bodemleven (en dus voor de mineralen in ons voedsel) is organische stof heel belangrijk. En hoeveel hiervan in de bodem zit, hangt direct samen met het type stal. "We gingen van een ligboxenstal met drijfmest over naar een potstal met vaste mest. Iedere vier jaar laten we onze bodem be-monsteren. In 2012, nadat we vier jaar vaste mest hadden uitgereden, was het gehalte organische stof in de bodem gestegen van 4,26 naar 5,46 procent. De stijging was zo groot – ze zeggen dat een procent in een generatie normaal is – dat de monsternemer het niet kon geloven. Hij had vast een fout gemaakt, dacht hij. Hij heeft alles nog eens over gedaan, gratis. Maar het klopte echt. Ik ben nieuwwd naar de metingen over vier jaar. Zou het seleniumtekort in de bodem dan minder zijn, via de mest, nu we de koeien de natuurlijke kruiden en mineralen geven?"

Warme hoorns

We lopen een rondje door de wei, waar het vol ligt met klompjes strotorrijke mest. Het is eind februari, er bloeit nog niets, maar tussen het gras zijn overal de kleine ronde blaadjes van klaver zichtbaar. Aan de andere kant van het prikkeldraad ligt de wei van de burens. "Strak gras. Het ziet er een stuk netter uit, alsof het is gestofzuigd", zegt Irene. "We hebben een andere wei waar het in de lente knalgeel ziet van de paardenbloemen. De bollenvelden van Lunteren, worden onze weides wel genoemd. Wij vinden het fantastisch, maar hier in de buurt noemen ze het 'vuul'; vuil dus."

Via de weides komen we bij de open stal zonder muren. Opvallend is de hoge, halfronde kap die op enorme, houten balken steunt. Daaronder liggen de jerseykoeien met hun hertenogen en hun spits opzij wijzende hoorns in het stro te herkauwen. De meeste liggen met hun kop zo, dat ze naar buiten kijken, in de richting van het weiland. "Sinds we de hoorns op de koeien laten staan, is de kwaliteit van de kaas enorm verbeterd. In de hoorn zit een holte, die een soort voorraadvat vormt voor speeksel. Daardoor kunnen koeien efficiënter met het speeksel omgaan. De hoorns worden dan ook warm als ze liggen te herkauwen. Wil je het voelen?" De dames blijven rustig liggen, zelfs als de be-

zoeker even aan hun hoorns voelt. Bij de ene koe zijn ze verrassend warm, bij een andere voelen ze koel. "Dankzij die speekselholtes komen er betere enzymen in de melk. Het effect daarvan is dat bacteriebesmettingen zich minder ontwikkelen. Wij maken iedere dag een kweekplaatje van de melk om te zien of er bacteriën inzitten en zo ja, welke. Sommige bacteriën zijn niet ongezond, maar geven een stalsmaak of een ranzige smaak. Sinds de hoorns merken we dat we, ook als er een lichte besmetting is, toch lekkere kaas kunnen maken."

Kaas moet leven

In de opslag liggen de kazen in lange rijen opgeslagen op schappen van tien planken hoog. Sommige hebben de bekende glimmende oranjegele korsten, maar de meeste kazen hebben een ruwere, witgele korst met

REMEKER op de rand. "Het gebruik van plastic voor de korst begon ons tegen te staan. We smeren de kazen nu in met boterolie die we van onze eigen boter maken. De smaak wordt er nog beter van. Proeven?" Bij de Olde Remeker glijdt de kaasschaaf opvallend soepel door de achttien maanden oude kaas. Ook in de mond is hij bijzonder smeuïg. De smaak is zeer rijk. Heeft dat te maken met de kruiden in het grasland? "Smaak hangt van veel factoren af. Ik denk wel dat hij 'bouillonneriger' is geworden door de jaren heen."

Het gebruik van rauwe melk vindt ze vooral heel belangrijk. "Met pasteuriseren vermoord je de kaas. De kaas moet leven." Ze doen er dan ook alles aan om die melk 'heel' te houden. "We vinden een pomp te lomp. Wanneer je melk door een buis pompt gaan de vetbolletjes kapot. Om de melk uit de melktank in de kaasbak te krijgen, rijden we met de melktank achter de trekker naar de kaasbak en dan brengen we de melktank omhoog, zodat de melk door het hoogteverschil de kaasbak instroomt."

Kun je de bodemkwaliteit rechtstreeks terugzien in de kaas? "Lekkere kaas hangt van veel dingen af: de koeien, het gras, de melk. Het is moeilijk aan te wijzen welk smaakaspect samenhangt met het bodemleven. Maar voor ons is Remeker het bewijs: een goede bodem en lekkere kaas gaan samen." ☺

< Dit recept is overgenomen uit 'De boerin vertelt'

De boerin vertelt

– Een zoektocht naar het echte boerenleven
Irene van de Voort
Uitgeverij Regioboek/
BDU Boeken, 2012,
€ 22,50



Irene schrijft op een manier, alsof je als lezer bij haar aan de keukentafel zit: gezellig, recht uit het hart, met humor en niet altijd even gestructureerd. Een citaat: 'Wetenschappelijk gezien is rauwe melk gezond omdat er enzymen in zitten. Er zit natuurlijk nog veel meer in, maar tegenwoordig zijn probiotica uit en enzymen hot. (...) Enzymen hebt u nodig voor de vertering van uw voedsel. Ze zijn de katalysator in uw eten, het gereedschap waar je voedsel mee afbreekt. En ze zijn heel specifiek, dus elk onderdeel in uw eten heeft zijn eigen enzym. In appels zit suiker, dus ook enzymen om suiker af te breken. In sla zitten koolhydraten, dus ook enzymen om koolhydraten af te breken. In rauwe melk zit vet, dus ook enzymen om vet af te breken. Dat is natuurlijk heel fijn, een enzym dat vet afbreekt in je lichaam. En nu komt het: van dit vetenzym, lipase, val je af! Lipase breekt vet af in je lichaam. Lipase, het afslankenzym bij uitstek, zit in rauwe melk. (...) In Amerika is rauwe melk allang een hype. Jan Dirk ging na lange tijd weer rauwe melk drinken. Van onze eigen koeien natuurlijk, met een vetpercentage van 6,2 (!). Hij viel vijf kilo af in zes weken. Ongelooflijk.'

