



De beker die Ellen en Freek wonnen tijdens de kaaskeuring in 2014 prijkt al twee jaar in de opslagruimte.



“We hebben de beker een keer mee naar de markt genomen, maar meer voor de lol eigenlijk”





reportage

DE KOOIHOEK WON DE KAASKEURING
OP DE DAG VAN HET SCHAAP 2014

“Kaas moet lekker zijn”

Kaas maken, dat kunnen ze wel daar in Exel. Niet voor niets won de Kooihoek de hoofdprijs tijdens de kaaskeuring op de Dag van het Schaaap in 2014. Maar lekkere -biologische- kaas krijg je niet zomaar, volgens Ellen Stam en Freek Atema. De kwaliteit van de melk moet goed zijn. “En als een schaaap niet gezond is, dan geeft het geen melk.”

Freek begon ooit in de jaren zeventig met een melkschaaap en een paar wolschaaapen. Niet met het idee om een volwaardig melkschaaapenbedrijf te starten, maar zijn toenmalige vrouw en hij kregen er lol in. “Dat melkschaaap vonden we wel leuk. Zo werden het er twee, toen vier, toen acht. Na een tijdje heb ik mijn baan opgezegd en zijn we fulltime 125 Friese Melkschaaapen gaan melken.” Toen zijn vrouw overleed moest hij een stapje terug doen en molk hij enkele jaren een stuk minder schaaapen. “Maar toen had ik het geluk dat Ellen in beeld kwam”, zegt hij glimlachend. Ellen had al enige ervaring met het kaasmaken, en dat kwam goed van pas. Vooral omdat ze destijds nog jaarrond molken, en dus ook twee keer per jaar aflammerden. Dat doen ze nu niet meer. “Ik merkte dat ik geen veertig meer was, dus het was goed om een stapje terug te doen.”



Dat Ellen al wist hoe je kaas moest maken, kwam voor Freek goed uit. Zo konden ze samen het melkschapenbedrijf voorzetten.

“Je ziet het snel als er iets met de uier is”

Het stel melkt de schapen nu alleen vanaf het voorjaar, na de lammertijd tot half december. “Het bevalt goed”, zegt Ellen. Freek: “Voor de afzet is het minder, want nu hebben we periodes dat we een bepaalde leeftijd kaas niet hebben.” Volgens Ellen valt dat wel mee. “Ze blijven wel komen. Maar weinig bedrijven in Nederland produceren biologische rauwmelkse kaas. En daar blijkt toch veel vraag naar te zijn.” Gelukkig maar, vindt Freek. “We zijn niet erg commercieel ingesteld, dus we zijn dolblij dat het vanzelf gaat.”

Kaaskeuring

De Kooihoek is niet alleen bijzonder, maar ook bijzonder goed. De oude schapenkaas van Ellen en Freek won twee jaar geleden nog de hoofdprijs tijdens de kaaskeuring op de Dag van het Schaap. Wat hun schapenkaas zo lekker maakt? “Het moet smeug zijn, want schapenkaas kan, net als geitenkaas, erg hard worden”, zegt Freek. Uiterlijk doet er niet zo toe, vindt Ellen. “Kaas moet lekker zijn, er mooi uitzien vinden we minder belangrijk.” Freek heeft een duidelijke voorkeur: “Oude kazen, daarin komt het karakter meer naar voren.”

Slechts één soort kaas maken ze, en feta. En de oudste is twee jaar. De Kooihoek heeft niet een bijzonder andere werkwijze, zegt Ellen. “Maar iedereen maakt kaas op zijn eigen manier. Als ik zie of hoor hoe anderen het doen denk ik weleens: zo zou ik het niet doen.” Dat alles effect kan hebben op de smaak zou je niet zo snel verwachten, maar sinds het publiek zelf mee mag proeven tijdens de kaaskeuring op de Dag van het Schaap, weten Ellen en Freek hoe anders andermans kaas kan zijn. “Dat is wel heel leuk, en de verschillen blijken behoorlijk groot. Hoe anders kan het zijn zou je denken?” Dat ze hebben gewonnen meten ze niet erg breed uit. Freek: “We hebben de beker een keer mee naar de markt genomen, maar meer voor de lol eigenlijk.”

Gezondheid en kaas

Wat ook effect heeft op de kaas, is de gezondheid van de dieren. Vanzelfsprekend, vindt Ellen. “Als het schaap niet gezond is, dan geeft het geen melk.” Omdat de schapen tweemaal daags gemolken worden, hebben Ellen en Freek goed zicht op de gezondheid. “Je ziet het snel als er iets met de uier is, of als het dier niet meekomt, traag is. Of als er één niet komt als ze

brok gevoerd krijgen. Eigenlijk is het net als bij koeien. Het gezegde ‘een ziek schaap is een dood schaap’ gaat bij ons niet op.” Freek beaamt dat het helpt dat ze de schapen zo vaak zien. “We zien het eerder omdat ze voor onze neus staan. En omdat we na een tijdje de schapen kennen en weten hoe ze zich normaal gesproken gedragen.”

Vooraf myiasis is een probleem dat vaak terugkomt. Maar volgens Ellen is het vrij makkelijk in de gaten te houden. “De problemen doen zich meestal net voor het scheren voor en vlak voordat ze weer op stal gaan. Dan zijn we er wel alert op. Als ze van die rare plekken krijgen dan scheren we de plek op de rug en maken we het schoon met jodiumzeep. Dan is het meestal wel verholpen.”

Ontwormen

Als het gaat om ontwormen zijn Ellen en Freek een aantal jaar geleden hard met de neus op de feiten gedrukt. Er ontstond resistentie voor ivermectine. “We dachten dat we goed bezig waren met ontwormen. Onze strategie was dat we alles ontwormden zodra de schapen op stal kwamen. Als je dat jaar na jaar na jaar doet, is het eigenlijk ook wel logisch dat er dan resistentie ontstaat. De gevoelige parasieten dood je af en juist de resistente overleven.” Dat heeft hen wel veel bewuster gemaakt van hun ontwormstrategie. Nu doen ze dat heel anders, vertelt Freek “We ontwormen alleen volwassen schapen met een geschiedenis met wormen, en als we denken dat er iets aan de hand is.” En in het weideseizoen doen ze de lammeren alleen als dat noodzakelijk is, vult Ellen aan. Freek geeft aan dat de lammeren ook veel aandacht krijgen. “Ze gaan bij ons pas naar buiten als ze van de melk af komen, dus na acht weken. Dan zijn ze niet meer heel kwetsbaar.” Freek en Ellen laten ze geleidelijk wennen. Zo gaan ze eerst een uur, dan twee uur, en steeds langer de wei in. En niet bij de schapen, maar dicht bij de stal. “Als er dan wat is kunnen ze meteen weer de stal in.”

“We zijn niet commercieel ingesteld, dus we zijn dolblij dat het vanzelf gaat”



Freek en Ellen zouden best vaker mee willen doen met kaaskeuringen, maar die zijn meestal in de drukste periode.

Kwaliteitscontrole

Bijzonder is dat Freek en Ellen eens in de vijf weken de productie van elk individueel schaap controleren. De vet- en eiwitgehalten gebruiken ze bij de fokkerij. “Daarin zijn we behoorlijk uniek”, vertelt Ellen. “Het maakt dat we makkelijker fokmateriaal kunnen verkopen, we kunnen immers laten zien of een schaap of de moeder van een fokram beter dan gemiddeld produceert.”

Ze zouden best vaker mee willen doen met keuringen, maar dat is vooralsnog niet haalbaar. “De meeste keuringen zijn in het voorjaar en dat is voor ons natuurlijk de drukste periode”, zegt Ellen. Op de Dag van het Schaap gaan ze het op 11 juni in ieder geval weer proberen. De voorbereiding? Freek en Ellen lachen: “Een kaas uitzoeken die we alvast kunnen proeven en de wikkel afplakken. Zodat ze niet kunnen zien dat het onze kaas is.”