

Bas de Groot is 'melksommelier'. Zoals wijn een product met terroir is, zo is melk dat ook. Althans rauwe melk, rechtstreeks van de koe. 'Hoe meer de koeien met gras zijn gevoerd, hoe meer gelaagd de smaak van melk is.' *Tekst: Ellen Winkel / Foto: Cono-Rik van der Linden*

# Passie voor kwaliteit Elke koe geeft haar eigen



*Waarom ben je melksommelier geworden?*  
"Het fascineert me dat melk, net als wijn, een eigen karakteristieke smaak heeft die per bedrijf en zelfs per koe verschilt. Dat wil ik anderen ook laten ervaren. Daarom ben ik als ervaringsdeskundige – ik ben altijd al melkfanaat geweest – 'melksommelier' geworden en organiseer ik proeverijen."

*Wat was voor jou een smaakervaring die je is bijgebleven?*  
"Op 1 april 2015, de datum dat het Europese melkquotumsysteem verviel, organiseerde Sietske Klooster een 'pop-up MelkSalon' in

Amsterdam, waar iedereen allerlei soorten melk kon proeven. Bij één van die soorten melk dacht ik: 'Hé, deze is totaal anders!'. Helaas ben ik door de drukte vergeten van wie die melk was. Die dag ontdekten allerlei media mij als melksommelier en volgden er vele interviews."

*Wat bepaalt de smaak van melk?*  
"Een melk die ik bijzonder vind, is de melk van biologische boerderij De Beekhoeve in Kamerik. Die heeft duidelijk meerdere smaaklagen. Wat ik daarmee bedoel? Je proeft, dan heb je een eerste indruk,

en dan volgen achter elkaar nog enkele smaakindrukken, eindigend met de nasmaak. Hoe meer de koeien grasgevoerd zijn, hoe meer lagen er in de smaak te onderscheiden zijn, heb ik ervaren. Bij de Beekhoeve krijgen de koeien 95% gras. De melk van koeien die meer zetmeel te eten krijgen, zoals maïs en aardappels, heeft een vlakkere smaak. En als je een slok neemt, neemt die je hele mond in."  
"Er zijn in Nederland 18.000 melkveehouders met in totaal ruim 1,6 miljoen koeien. Elke koe geeft haar eigen melk, die in de ochtend weer anders kan smaken dan in de middag,



# en melk

in de zomer anders dan in de winter, en in de eerste lactatie weer anders dan in de vijfde. Soms proef ik citrus of framboos, soms een grassige of stallige smaak. Eén keer heb ik zelfs amandel geproefd, samen met tv-kok Alain Caron van het programma BinnensteBuiten. Die melk was van een gangbaar bedrijf waar de koeien altijd op stal stonden. Geur is trouwens heel belangrijk bij het proeven. Wijn sommeliers kennen 70% van hun punten toe op basis van de geur. Rauwe melk heeft meestal een duidelijke geur, in tegenstelling tot melk uit een pak. Die heeft nauwelijks geur en

over het algemeen maar twee smaaklagen: een eerste indruk en een nasmaak."

*Wat is volgens jou het summum van melkkwaliteit?*

"Innerlijke kwaliteit wordt zichtbaar als je een product afpelt tot de essentie. Een koe moet de aard van een koe kunnen vertonen. Een koe is in essentie een grasvreter en grazer. Dat proef je terug in de melk – in rauwe melk dus."

*Kun je bij BD-melk iets bijzonders ervaren?*

"Elke koe geeft dus melk met een eigen smaak. Bij de BD-landbouw is er vaker ruimte voor grasgevoerde koeien en er wordt minder maïs gevoerd. De koe wordt in haar waarde gelaten en mag haar essentie zijn. Maar de belangrijkste reden dat ik zelf altijd Demeter melk koop, is dat het de enige melk is die niet gehomogeniseerd is. Ja, ik woon in de stad en koop dus meestal melk in een pak. In de niet-gehomogeniseerde melk blijft de gevarieerde textuur behouden, met wat room erop. Heerlijk. Dat geeft de melk veel meer smaak." ☺