



Majd Doghmosh is een Syrische kaasmaker. Vanwege de oorlog in Syrië vluchtte hij naar Nederland. Majd wil graag een kaasmakerij beginnen in Nederland. Onlangs maakte hij zijn kaas 'Shamdams' op boerderij De Groene Griffioen in Weesp.

IRENE VAN DE VOORT

# Cheese for peace

Vluchtelingen uit Syrië zijn statushouders geworden en dat betekent dat ze aan het werk kunnen. Ze kunnen ook een eigen bedrijf starten. Sommige mensen worden geboren als ondernemer. Zo ook de Syrische kaasmaker Majd Doghmosh. Op het Facebook-account van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders werd een post van hem gedeeld. De Zelfkazer ging langs om hem te interviewen. De Syriër woont op een flat in Zaandam en maakt op kleine schaal kaas in eigen keuken voor gebruik in eigen kring. Hij wil graag een kaasmakerij opstarten in Nederland, maar het is lastig voor hem om een geschikte locatie te vinden en te weten aan welke regels hij moet voldoen. Majd noemt zijn kaas Shamdam. Sham is een koosnaam voor Damascus, de hoofdstad van Syrië, en dam is uit het Nederlands, zoals het in de plaatsnamen Amsterdam en Zaandam voorkomt. Opvallend is dat 'Shamdams Cheese' op Facebook meer dan 50.000 volgers heeft. Het blijkt dat Majd in Syrië een grote kaasshop had, waar hij de kaas maakte en verkocht. Hij laat een filmpje zien van de shop. Het blijkt dat de winkel 'kapot' is en we brengen het gesprek maar liever weer op kaas.

De kaas die Majd maakt lijkt misschien voor onze Goudse begrippen nog het meest op mozzarella, maar dan extra droog. De melk wordt rauw aangezuurd en Majd laat het dan iets uitlekken. Daarna gaat de vlam eronder en kun je draden trekken uit de uitgelekte verse kaas. De timing daarvan is het vakmanschap. Majd trekt een lange draad en vouwt die dan een paar keer dubbel, trekt dan nog een keer met een soort van handje-klap aan het 'kaastouw' dat dan ontstaat en maakt er een vlecht van. Allerlei vormen kunnen gemaakt worden, maar de vlecht is veruit het meest exotisch. De kaas komt in het zout te liggen en kan dan lange tijd worden bewaard in de koelkast. Voor consumptie spoel je het zout eraf, haal je de vlecht uit elkaar en eet je de losse draden. Met watermeloen is het erg lekker, en de kaas

wordt gegeten als ontbijt. De soortnaam van de kaas is Shilal en het smaakt een beetje zurig, warm en heel zachttaardig. Er ligt ook halloumi op tafel, die maakt Majd ook. En ricotta maakt hij uit de wei. Met zwarte sesamzaadjes echt heerlijk. De tafel is dermate overvloedig gedekt, dat het naar alle waarschijnlijkheid niet de bedoeling is dat alles opgegeten wordt.

Majd is vooral erg trots dat hij de melk rauw aanzuurt, want dat geeft een veel betere smaak. Ook al gaat later de vlam eronder, het aangezuurde uitgangsmateriaal is bepalend voor de smaak. Majd is ook groot voorstander van volvet. Hij roomt zijn melk nooit af vanwege de smaak en ook omdat het gezonder is, volgens hem. Hij laat een pot boterolie zien. Het is een bekend merk in Syrië, met Arabisch opschrift, maar in Nederland gemaakt. Hij snapt niet dat wij zelf bijna geen boterolie eten. We praten verder over een mogelijke productieruimte. Hij heeft nog veel Europese klanten die hij ook vanuit Syrië bediende. Regelmatig bellen oude klanten met een bestelling en hij zou niets liever doen dan weer beginnen met kaas maken. Als vrienden gaan we uit elkaar en ik beloof hem in contact te brengen met kaasmakende boeren in de buurt.

Tuis maak ik een tosti met de kaas, en inderdaad, de draden maken het eten van de tosti een beleving. Met Goudse kaas gaat je dat niet lukken.

Majd zoekt nog steeds een ruimte om te beginnen. Het is lastig om de schaal goed in te schatten. Misschien is klein beginnen beter, maar er staan grote klanten te springen om Shamdam. Een sparringpartner die deze vakman vooruithelpt in Nederland zou ook welkom zijn. Onlangs kon Majd zijn kaas maken op boerderij De Groene Griffioen van Boy en Wendela Griffioen in Weesp. De kaasdagcommissie van Noord-Holland gaat Majd ook uitnodigen. Het motto 'cheese for peace' houden we erin. ☺



- 1 Majd maakt kaas in de keuken.
- 2 De Syrische kaas.
- 3 Majd maakté kaas bij De Groene Griffioen.

