

Kaas- en zuivelkeuring

Dag van het Schaaap

Elke twee jaar wordt in Ermelo de Dag van het Schaaap georganiseerd. Op de editie van 9 juni 2018 organiseerde de Nederlandse Vereniging van Professionele Melkschapenhouders in samenwerking met de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders een uitgebreide keuring van schapenkaas en -zuivel.

BARBARA HART, ZUIVELTECHNOLOOG BARLACTICA



FOTO: HENK RISWICK - VAKBLAD HET SCHAAP

De Dag van het Schaaap is een groot opgezet evenement met schapenkeuringen, schaapscheerwedstrijden, demonstraties schapen drijven en stands van producenten en toeleverende bedrijven. Ook vindt er op deze speciale dag een keuring plaats van schapenkaas en -zuivel, dit jaar georganiseerd door de Nederlandse Vereniging van Professionele Melkschapenhouders (NVPM) in samenwerking met de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders. Zo'n veertig kazen en zuivelproducten werden op 9 juni technisch gekeurd. Nieuw dit keer was de keuring van schapenzuivel en zachte kazen. Hiervoor is de vorig jaar nieuw ontwikkelde methode gebruikt. De kwaliteit van de producten was over het algemeen redelijk tot goed. Op een enkele uitzondering na waren het allemaal eerste soort producten.

Opvallende zaken

Een paar opvallende zaken en suggesties voor verbetering zijn het noemen waard. Bij de halfharde kazen had een aantal kazen een te zoute smaak. Waarschijnlijk liggen deze kazen te lang in de pekkel. In het algemeen zou een pekelduur van één tot anderhalve dag voor dit type (4 kg) kazen voldoende moeten zijn. Dit komt zowel de smaak van de kaas als de gezondheid van de consument die de kaas eet ten goede.

Sommige kazen waren wat droog en taai van consistentie en vlak van smaak. In dat geval verdient het aanbeveling om te proberen de wrongel wat minder droog af te werken. Bijvoorbeeld door iets grover te snijden, de wrongel iets minder hoog na te warmen en korter na te roeren. Met een wat hoger vochtgehalte is de kaas sneller op smaak en heeft hij een aangamere consistentie. Verwacht mag worden dat dan ook de typische 'schapensmaak' wat meer naar voren komt. Bij de zuivelproducten (yoghurt en kwark) werden bij een paar producten smaakafwijkingen als gevolg van besmetting met gisten en schimmels geconstateerd. Het is zaak om nabesmetting en luchtinfectie bij het verpakken te vermijden om dit te voorkomen. Het vermelden waard is de Friese schapen-

kaas van Kaasboerderij De Jong. Deze bijzondere specialiteit werd op alle onderdelen beoordeeld als 'perfect, niets op aan te merken' en scoorde daarmee de volle 100 punten.

Lekkerste schapenkaas

Naast de technische keuring was er ook de 'Verkiezing van de lekkerste schapenkaas van Nederland' en een publiekskeuring. Door prominente proevers Felix Wilbrink (culinair journalist) en Jasper de Jong (fromager) werd uit de hoogst scorende kazen de 'Lekkerste schapenkaas van Nederland' gekozen. Deze eervolle prijs ging naar de jonge kaas van De Zeekraal op Terschelling (zie grote foto). Deze kaas was tevens de hoogst scorende kaas van alle kazen in de technische keuring. De kaas had een goede aromatische smaak waarin de karakteristieke 'schapensmaak' duidelijk en op een aangename wijze aanwezig was. Toch was dit een jong belegen kaas, wat bewijst dat het niet nodig is om een kaas lang te laten rijpen om de schapensmaak te laten ontstaan. Bij de publiekskeuring kwam uit alle inzendingen de belegen kaas van Kaasboerderij Mariekerke als winnaar uit de bus. Zo kwam alles mooi bij elkaar, want deze kaas was ook bij de technische keuring de winnaar van zijn categorie. 🍷

Met dank aan Tineke van der Haven



FOTO: HENK RISWICK - VAKBLAD HET SCHAAP

1 Keuring van de halfharde schapenkaas.

2 Dit jaar was er voor het eerst een keuring van schapenzuivel.



FOTO: BARBARA HART