



i + Uitslagen van de Brusselse voetbalploeg

23 april 2007

A A+

Nieuws

Start

Cultuur

Politiek

Economie

Stadsnieuws

Stadsleven

Sport

Eten en drinken

Reeksen

Diensten

RSS feed **RSS**

Nieuwsbrieven

brusselnieuws.be uw startpagina

Weblinks

Multimedia

Kijken en luisteren

TV-journaal

Radio-journaal

Nuttig

Over ons

Contact

Nuttige nummers

Partners

Brussel Deze Week

FM Brussel

tvbrussel

U bent hier: Start > Eten en drinken

ETEN EN DRINKEN

zaterdag 21 april 2007

Culinair Ontdekt: Boerenkaas

Multimedia

Er zijn momenteel geen audio- of videobijdragen

Externe Links

Reeks: [Culinair Ontdekt](#)

Aanverwante artikels

Er zijn momenteel geen aanverwante artikels

Brussel - Wie zegt dat boeren altijd zagen was zopas op Schouwen-Duiveland in Ne de opening van het kreeftenseizoen. De ons uitnodigen, weten ook wel dat buitenjournalisten niet elke keer naar dezelfde p willen kijken. Dus maken ze er een boeien van, met bezoeken aan voedingsbedrijver

Ik wist niet dat er zoveel lekker eten werd geoude eilanden van het Deltagebied, goed 14 Brussel. Het loopt er vol reeën voor in de heromringd door mosselen en oesters, men stor Bruinisse en perst witte wijn bij Ouwekerk, rc het Grevelingenmeer en stampst mosterd in Z salé is hier nog geen leeg begrip. Kleinfruit, k kokkels krabben, het kan er allemaal.

En zo maakten we dit jaar kennis met een S De Reus. Hij was eerder klein van stuk, met krulhaar, een man met een kop – ze hadden Neus' genoemd. We ontmoetten De Reus op vroongronden in het westen van het eiland. \ zijn de overgang van duinen naar polders. Di ons zijn kudde herford-runderen zien. Herfor rode koetjes met witte krullenkop, die je norm associeert met Texas of Argentinië. Ze houd het duinlandschap open in een natuurgebied hele jaar buiten. Dat levert naar het schijnt e: op.

Rauwe melk

De Reus houdt van zijn dieren, ook na de sla heb ook melkkoei'n loop'n," zei De Reus op ; bezochten we zijn stal even buiten Zierikzee. ouderwetse potstal, met grote hoeveelheden zwart-witte melkkoeien kunnen staan en ligg willen. Ik zag er rustige, lieve dieren, diep ge op het groene lentegras. De Reus sprak hon bedrijf. Dat hij geen moderne stal had omdat destijds het bedrijf overnam van zijn vader, d geld niet voor had. Nu was hij maar wat blij d drijfmeststallen liet bouwen. Zijn dieren geve minder, maar langer melk. Zijn beesten krijg eten en de mest gaat terug naar het land. Op denk je dat eigenlijk alle boerderijen zo zoud Dan was er geen vleesberg, geen melkplas e mestoverschot, dan was het vlees duurder m melk lekkerder. En het toppunt: de man kan ook. Dat komt omdat hij zelf kaas maakt, boe heel lang is de Nederlandse kaasmakerij geï en, zo dachten de moderne landbouweconor ook zo. Omdat de melk voor grote kaasfabrie moet worden aangevoerd en dus lang onder

gepasteuriseerd. Tegen het bederf, en dus g volksgezondheid. Maar het gaat ten koste va fermenten en van de smaak. Een boer die ze hoeft zijn melk niet te pasteuriseren. In de ou merk je dat er wat op werd neergekeken, op In de stijl van: "Beter niet voor kleine kindere vrouwen."

Vandaar dat Europa de rauwemelkse kazen Culinaire journalisten in Frankrijk en (vooral I België, gesteund door ecologisten en ernstig hebben het tij doen keren. Zij hebben onwet europarlementsleden kunnen overtuigen dat rauwe melk eerder goed dan slecht zijn voor volksgezondheid en, vooral, dat de smaak er verdwijnen.

Totnogtoe houdt de rede van de rauwe melk strijd is nog niet gestreden. De grootindustrie lobbyisten, vindt het nu eenmaal niet fijn dat luizen wat van hun sacrosancte marktaande met een beter product, een product dat zij de grootschaligheid niet kunnen evenaren. "Als beconcurreren, laat ze dan verbieden."

De Europese Unie heeft ondertussen Nederl boerenkaas erkend als een Gegarandeerde Specialiteit (GTS). Dit betekent dat alleen ka werd op de boerderij volgens een traditionele met rauwe melk, in Nederland als 'Boerenka verkocht. In ons land bestaat de beschermin; zover ik weet. Maar Nederlandse boerenkaa krijgen, ook in de supermarkt. Om zeker te zi echte boerenkaas te maken hebt, ga je best kaasspecialist die hele bollen op de toonban! Een boerenkaas draagt een stempel zoals o! Volgend jaar zou het logo overigens verande weet ik nog niet. Boeren die zelf hun product verkopen in plaats van bulk aan de industrie zouden ze moeten koesteren. Niet alleen om en andersglobalisme, maar gewoon omdat h lekker zijn. Smakelijk.

Nick Trachet © Brussel Deze Week

[Print](#)

[Verstuur](#)

[Reageer](#)

MEER NIEUWS

- 15-04-2007 : [Café: Les Belges / De Belgen](#)
- 14-04-2007 : [Restaurant: Le Pain du Châtelet](#)
- 12-04-2007 : [Culinair Ontdekt: Spiering](#)
- 11-04-2007 : [Henri Gustave Wittamer overleden](#)
- 08-04-2007 : [Café: Brosellas](#)
- 07-04-2007 : [Restaurant: Passage à Niveau](#)
- 06-04-2007 : [Culinair ontdekt: Kwanga](#)
- 02-04-2007 : [Culinair Ontdekt: Johannesbrood](#)
- 01-04-2007 : [Restaurant: Au Suisse](#)
- 01-04-2007 : [Café: The Teapot](#)
- 28-03-2007 : [Walvis over een maand weer open](#)
- 25-03-2007 : [Restaurant: Café Maris](#)
- 24-03-2007 : [Café: Au Bon Vieux Temps](#)
- 23-03-2007 : [Culinair Ontdekt: Escaveche](#)
- 18-03-2007 : [Café: A l'Imaige Notre-Dame](#)
- 17-03-2007 : [Restaurant: Cantina Cubana](#)
- 17-03-2007 : [Culinair ontdekt: Wijnbladeren](#)
- 11-03-2007 : [Café: La Bécasse](#)
- 10-03-2007 : [Resto: Le Briefing](#)
- 10-03-2007 : [Culinair Ontdekt: Potjes lezen](#)
- 07-03-2007 : [Pensen met compote in Congo](#)
- 04-03-2007 : [Brusselse mosselen wereldvermaard](#)
- 03-03-2007 : [Restaurant: MuseumBrasserie](#)