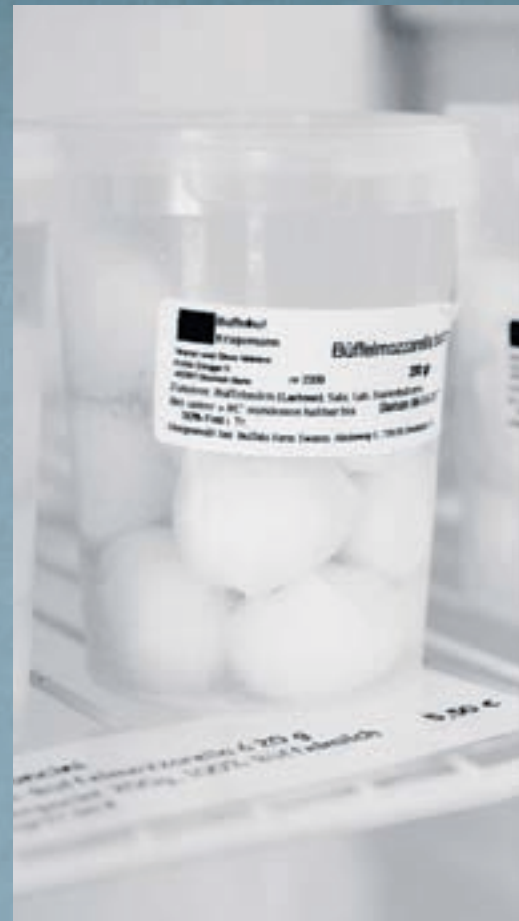


LEKKER



RECEPT

Kaaspakketjes uit de oven

Ingrediënten: 2 kleine courgettes, 6 plakjes Primosale (10 gr, eventueel feta), 1 el olijfolie, zout, peper, 7 takjes rozemarijn, 2 el abrikozenjam

Bereiding: De oven op 150 graden voorverwarmen. De Primosale in duimdikke stukjes snijden. Van de courgettes in de lengte zes plakken snijden. Met olijfolie bestrijken en kruiden met zout en peper. Op een met bakpapier belegde ovenplaat leggen en vijf minuten laten garen. Van 1 tak rozemarijn de naalden er af ritsen en die fijn hakken. De courgette uit de oven halen en met keukenpapier het vocht depen. De schijven met abrikozenjam bestrijken en met rozemarijn bestrooien. Elk stukje kaas met een courgetteplak omwikkelen en vaststeken met een takje rozemarijn.

▲ Martin en Jonas Mölders bij hun mozzarella, gemaakt van de melk van hun waterbuffels. FOTOS JAN VAN DEN BRINK

Restaurants van naam hebben de mozzarella van Büffelhof Kragemann ontdekt. Een regionaal, maar meteen ook internationaal product, met buffelmelk uit Duitsland, kaasmakers uit Italië en een kaasmakerij in Nederland.

Gerard Menting
Bocholt

Veel idyllischer kan het plaatje niet worden. Een kudde met ruim twintig waterbuffels geniet in de herfstzon van het bijna lentegroene gras in de wei, die is omzoomd met bos vol oude eiken en beuken. Langs het weiland kronkelt de Holtwicker Bach, het beekje dat onder de Bocholter Baan door deze kant op komt. De voormalige spoorlijn is nu een druk bereden fietspad dat doorloopt tot Winterswijk.

Stier Ivo komt al snel om even geaaid en gekroeld te worden door de baas. Dames laten met een soort geknor – buffels zeggen geen boeh - horen dat ze er ook nog zijn. De diepzwarte runderen zien er door hun grote hoorns vervaarlijk uit, maar zijn dat allermint, tonen buffelboer Martin Mölders en zoon Jonas. De dieren worden graag even aangehaald en zelfs bij stier Ivo kan dat zonder problemen. „Zo gevoelig als paarden, zo onverstoorbaar als een koe en zo trouw als een hond”, omschrijven ze het karakter van de dieren.

Ivo heeft de kop nog vol opdrogende modder zitten. Die is hij zo weer kwijt, vertelt Mölders. De buffels hebben stugge haren op de huid, vergelijkbaar met varkenshaar, waardoor de modder niet blijft plakken maar snel opdroogt en er zo weer afvalt. Handig, want ze zijn gek op poedelen in water en modder. „Ze kunnen niet zonder schaduw en water, zeker als het warm is.” Dat biedt nog een fijn voordeel, in vergelijking met reguliere runderrassen. „Er zitten hier veel steekvliegen, daar hebben koeien enorm veel last van. De buffels niet. Door de modder, maar ook omdat hun huid dubbel zo dik is, daar komen ze moeilijk doorheen.”

Aan het eind van de dag loopt de kudde uit zichzelf richting stal, om gemolken te worden. De boer doet binnen het licht aan, de radio gaat aan en meestal hoort hij de eerste buffeldames dan al aan de deur kloppen. Het melken in de visgraatmelkstal gaat nu gemakkelijk,

heel anders dan de eerste generatie, waarmee hij in 2005 de overstap van koe naar buffel maakte. „De eerste dieren had ik uit Roemenië. Heel mak en zachtaardig, maar ze lieten zich niet melken. Ze trokken letterlijk de melk op wanneer ze de stal in kwamen. Het duurde lang voordat enkele koeien het toelieten. Met die ben ik verder gaan fokken. Dit is de vierde generatie, nu is dat geen enkel probleem meer”, kijkt Mölders terug. In totaal telt het bedrijf nu zo'n 65 waterbuffels en daarnaast uit liefhebberij nog enkele koeien van oude rassen zoals Jersey, het roodbonte MRIJ en Pinzgauer.

Diverse soorten buffelkaas zijn de belangrijkste producten. Ook wordt buffelvlees aan consumenten verkocht. Het vlees komt van de stierkalveren, die eerst net als vrouwelijke dieren na twee dagen weggaan bij de moeder maar daarna nog wel buffelmelk krijgen, vanwege de belangrijke voedingsstoffen die daar in zitten. De stiertjes mogen na een half grazen in natuurgebieden. Als ze zo'n 2,5 jaar oud zijn worden ze geslacht.

“**De dieren uit Roemenië waren wel mak en zachtaardig, maar ze lieten zich niet melken**

— Martin Mölders

Zoon Jonas, die een agrarische opleiding heeft gehad en meedraait op het bedrijf en ook bij een collega-boer werkt, komt met een plankje buffelkazen om te laten proeven.

Primosale, een kruidige, bijna feta-achtige kaas met fenegriek en natuurlijk mozzarella. Die is een openbaring als je alleen de in plastic verpakte mozzarella uit de supermarkt kent. Onder de soepele huid is de kaas boterzacht, je proeft meteen de melk. „De kaas moet zo zacht zijn dat hij nog een tröantje drupt”, zegt Mölders. Mozzarella moet vers gegeten worden, de kaas van Kragemann heeft een houd-

baarheid van tien dagen op de verpakking staan. „In Italië zeggen ze dat er geen klokge-lui tussen maken en consumeren mag zitten. 's Morgens maken, voor de avond opeten, dan is de kaas op zijn lekkerst.”

De productie van het regionale product is opvallend genoeg een internationale aangelegenheid. Om de twee dagen rijdt Mölders naar het Twentse Denekamp om melk af te leveren en kazen die er van zijn gemaakt mee terug te nemen. In Denekamp zorgen Italiaanse kaasmakers voor de productie. „In het begin zocht ik een kaasmaker en heb toen een advertentie gezet. Kaas maken van buffelmelk is toch een apart vak. De enige die reageerde was de collega uit Denekamp, die vroeg of ik al succes had omdat hij ook een kaasmaker zocht.” Ze hielden contact en toen een Italiaanse kaasmaker overkwam naar Denekamp liet Mölders daar ook zijn kazen maken. Inmiddels werken daar drie Italiaanse kaasmakers.

Tot 150 kilometer Duitsland in komen liefhebbers naar Barlo voor de buffelkazen. Boerderij Kragemann levert ook aan restaurants, zoals Culinary Concepts in Winterswijk en aan winkelketen Edeka. Sinds kort ook aan in Münster Palumbo in Münster, waarvoor eerder iedere week mozzarella vanuit Italië werd ingevlogen. Mölders lacht: „Toen ze onze kaas hadden geproefd waren ze meteen om.”

Zijn dichtstbijzijnde collega is buffelboerderij Arns in Zevenaar, in Duitsland staan de eerste waterbuffels 300 kilometer verderop. „We zijn gelukkig dat we ons kunnen onderscheiden, dat de mensen ons weten te vinden. Tien jaar terug hoorde je nauwelijks van buffelkaas, nu kent iedereen het. Ook het vlees is gewild. Drie weken geleden kregen we het vlees binnen van een slachting, nu zijn er alleen nog maar vijf pakjes worst over, de rest is verkocht.”

■ De boerderijwinkel van Büffelhof Kragemann is op vrijdag (14.00 uur tot 18.00 uur) en zaterdag (10.00 uur-18.00 uur) geopend. Daarbuiten is op het erf een verkoophuisje waar op andere tijden ook de vrije uitloopeieren van de 180 kippen verkrijgbaar zijn. Adres: KottsStegge 5 46397 Bocholt. Internet: buffelhof-kragemann.de.



Lekker gaat over streekproducten, koken en eten.
Heb je een tip? Mail naar e.willems@gelderlander.nl.



De beste mozzarella 'drupt een tröäntje'



Column

ELLEN WILLEMS

Ellen Willems is nieuwsgierig naar de herkomst van voedsel. Passie voor natuur, koken en moestuinieren.



Soja-prutje

De Vegetarische Slager, producent van vleesvervangers, krijgt een draai om de oren van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Iets 'Kipstuckjes' noemen als er geen kip in zit, mag niet. Ook al schrijf je het met een c, dan nog is het misleidend. Hetzelfde geldt voor Gerookte speckjes en Visvrije Tonyn. De Vegetarische Slager doet niet aan vlees of vis in zijn producten, dus het mag er ook niet op staan.

Fijn, dat iemand paal en perk stelt aan die onduidelijkheden. Iemand die ons helpt in het doolhof van supermarktwandelpaden vol misleidende etiketten.

Maar helaas. Wie denkt dat de voedselpolitie boetes uitdeelt aan iedere fabrikant die onduidelijk is, heeft het mis. Heb je wel eens een pak Healthy People cranberrysap gekocht? Ja, dat denk je maar. In het pak zit 80 procent appelsap.



In een pakje Healthy People cranberrysap zit 80 procent appelsap

Nog een product dat op de Wall of Shame van de Consumentenbond is beland: de kruidenthee van Zonnatura. Die bestaat bijna volledig uit druivensuiker, rietsuiker en karamel, en slechts voor 1,5 procent uit kruiden.

Rustgevend is anders.

Een Brinta-ontbijt in de ochtend dan maar? Gezond, dat weet iedereen, toch? Normaliter zit in Brinta alleen volkorenarwe-meel en zout. De variant met banaan bevat echter nog iets anders. Bijna een kwart van het product bestaat uit klontjes suiker. Wel goed voor een kickstart bij slome kinderen.

18 procent suiker

De Vegetarische Slager krijgt dus een stevige draai om de oren en moet de verpakkingen aanpassen. Terwijl het juist bij deze fabrikant wel overduidelijk is dat er geen vlees in hun hamburgers zit. Ze hebben een aantrekkelijke naam verzonnen omdat de naam 'sojaprutje' vleeseters nu eenmaal niet over de streep gaat trekken, maar laten niet na om duidelijk te maken dat het om een vegetarisch product is.

Ik stel voor dat de voedselpolitie dan ook andere fabrikanten beboet.

Om te beginnen de makers van de 'lichte verantwoorde spread met pikante groenten' die voor liefst 18 procent uit suiker bestaat. Of de HEMA, die nog steeds surimi-krab-salade verkoopt met slechts 5 procent krab.

Reageren: e.willems@gelderlander.nl