

Karnemelk, essentieel voor kaasmakerij

DOOR
JANNEKE DIJKE

TIPS?
MAIL NAAR
J.DIJKE@
HDCMEDIA.NL



Streekeigen producten zijn in opkomst. Steeds meer boeren beginnen een winkel, streekmarkten bloeien. Het Leidsch Dagblad gaat op zoek naar 'eigen' producten die boeren en ambachtslieden in het Groene Hart en de Duin- en Bollenstreek zelf telen en bewerken. Vandaag drinken we boerenkarnemelk.

Er is iets gekks aan de hand met karnemelk. Talloze boeren op boerderijen in de omgeving van Leiden maken het, maar bijna niemand wil er over vertellen. Ze zien het als een bijproduct van de boter, en bewaren hun trots voor de kaas. Dat het een bijproduct is, uit zich ook in het feit dat lang niet alle boeren de karnemelk laten controleren door de voedsel- en warenautoriteit. Stuit een controleur er op, dan krijgt hij te horen dat de karnemelk voor de kalfjes is.

Nou drinken die graag karne-



Kaasmaakster Sandra Heemskerk aan het werk bij haar karnmachine.

FOTO DICK HOGEWONING

melk, maar mensen doen dat ook. Vooral in de zomer schiet de verkoop omhoog. Sandra Heemskerk, kaasmaakster aan de Boekhorsterweg in Oud Ade, maakt karnemelk op traditionele wijze. In de zomermaanden heeft ze hiervoor veel klanten van de nabijgelegen campings. Maar ook in de winter weten mensen haar te vinden.

Karnemelk is voor Heemskerk geen bijproduct, maar een

essentieel onderdeel van haar kaasmakerij. „Als onze karnemelk niet goed is, krijgen we ook geen goede kaas.” Heemskerk gebruikt, net als een handvol andere boeren in de streek, karnemelk als zuursel in de kaas. De meeste zelfkazers zijn hier lang geleden van afgestapt en gebruiken een zuurselconcentraat uit de fabriek.

Elke ochtend om half 4 begint Heemskerks werkdag in de

kaasmakerij. Ze roomt de melk van de vorige dag met de hand af. Van de afgeroomde melk maakt ze Boeren-Leidse kaas. De room wordt gepasteuriseerd, teruggedoeld, en aangezuurd met karnemelk. Dit blijft vervolgens op 15 graden twintig uur wachten. De volgende ochtend begint het karnen. De ouderwetse karnton heeft plaatsgemaakt voor een moderne machine die de room flink hard

heen en weer schudt. Zodra de vetdeeltjes zich aan elkaar hechten wordt Heemskerk gewaarschuwd door een soort kloppend geluid: de karnemelk en de boter zijn van elkaar gescheiden. De karnmachine moet dan onmiddellijk uit.

Van de dagverse karnemelk gaat een deel naar de verkoop in de winkel aan huis. Een deel is bestemd voor de kalfjes en in het voorjaar voor de papplammen. Met een ander deel zuurt Heemskerk de melk aan waarmee ze die dag kaas maakt.

Door haar manier van werken heeft Heemskerk de eerste dag dat ze weer kaas maakt na de winterstop nog geen karnemelk en dus geen zuursel in huis. De room die die dag is afgeschept, wordt immers pas de volgende dag karnemelk. De melk moet dan geënt worden met fabriekszuursel. „Dan is de kaas toch anders”, zegt ze. „Zachter, blubberiger. Karnemelk maakt de kaas steviger.”

Collega-boeren die hun kaas enten met karnemelk, scheppen allemaal de room met de hand er af. Boeren die karnemelk niet gebruiken als zuursel maar uitsluitend voor de verkoop en de kalfjes, centrifugerden de melk. Zo wordt het vet eruit geslagen. Van dat geconcentreerde vet maken zij boter en karnemelk. Bij fabriekskarnemelk gaat dit allemaal anders. Wat de supermarkt verkoopt als karnemelk is in feite magere melk, aangezuurd met een bacteriecultuur.