

Tekst: DOUWE ANNE VERBRUGGE | Fotografie: THEO TANGELDER

DE AARDSE KRACHT VAN RAUWE MELK

Melksommelier
Sietske Klooster proeft

Melk uit een pak van de supermarkt is natuurlijk best lekker. Maar de unieke smaak van rauwe koeienmelk – bepaald door het ras en de gewassen die koeien eten – proef je niet. Die is verloren gegaan in de grote melkplas van de melkfabriek. Sietske Klooster hield proeverijen om melkdrinkers optimaal te laten genieten van de eigenheid die koeien ons bieden. “Melk van een holstein-friesianvaars die graast op veenweiden, smaakt echt heel anders dan melk van een oude blaarkop die langs de Waddenkust loopt.”

Een gevarieerd weidemengsel geeft 'kleur' aan de smaak.

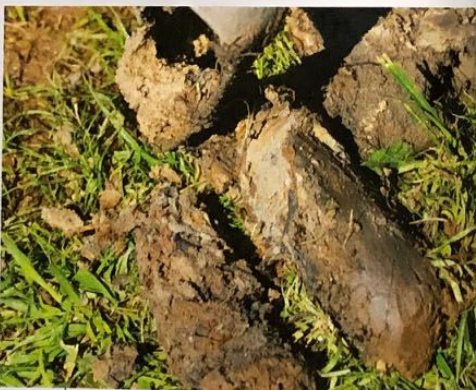


Een oude blaarkop geeft een iets vettere, maar minder zoete melk dan bijvoorbeeld een holstein-friesianvaars.

De grazende koeien langs de IJssel bij Diepenveen lijken weggelopen uit een zeventiende-eeuws schilderij van Paulus Potter. Een landerige rust heerst onder het koppel roodbonte Maas-Rijn-IJssel-koeien (MRIJ) waartussen ook een paar blaarkoppen lopen. Dikke zomerse vliegen brommen om hun koppen en ruggen. Ritmisch weggezwiept door hun tanige staarten. Dat Sietske hun melk proeft wordt soezerig toegelaten.

RIVIERKLEIGROND

De Diepenveense boerderij Keizersrande van boerin Annette Harberink is een van de vele eigenzinnige boerderijen waarmee de 47-jarige Sietske samenwerkte voor de proeverijen van haar project De Melksalon. Sietske heeft maar een klein slokje nodig om de bijzonder frisse en tegelijk volle smaak te proeven van de melk van de MRIJ-koeien die grazen langs de IJssel. Het gewas groeit hier op lichte rivierklei vermengd met zavel. "De melk van de koeien van Annette heeft een mooie gelaagdheid", keurt Sietske. "MRIJ-koeien zijn gemaakt voor het grazen in rivierlandschap en gedijen prima op de verschillende grassen en kruiden die hier in de uiterwaarden groeien. Anders dan de holstein-friesiankoe, die



IJzerhoudende rivierklei geeft zijn eigen smaak af.

rijkere voeding als mais en Engels raagras nodig heeft. Annette werkt puur biologisch. De kleigrond wordt hier alleen met wat ruige mest bestrooid. Het is hier erg kruidenrijk. Kijk maar eens goed wat er allemaal wel niet groeit: vele verschillende grassoorten, ereprijs, rode klaver, smalle weegbree, paardenbloem, wilde peen en natuurlijk boterbloem en fluitenkruid. Het is botanisch grasland. Dat verklaart die fameus verfijnde afdront."

'BOTANISCH GRASLAND VERKLAART DIE FAMEUS VERFIJNDE AFDRONT'

GEEN SLOK. SLIK. WEG

Sietske studeerde aan de Technische Universiteit in Delft en groeide op tussen de boerderijen in het Zuid-Limburgse Schin op Geul. "Mijn vader protesteerde veel tegen veranderingen op het agrarische bedrijf die het oude cultuurlandschap aantastten. Zelf ben ik ook strijdbaar op dit vlak, maar dan op mijn manier. Ik ben ontwerper. Niet zozeer van gebouwen of spullen, maar van veranderingsprocessen. Met mijn Melksalon hield ik melkproeverijen om mensen wakker te schudden. Als ontwerper wil ik een nieuwe invulling geven aan sommige ingesleten patronen van ons alledaagse handelen. Zo is door de industrialisatie - en de consumptie maatschappij die daaruit is voortgevloeid - melk geworden tot een bulkproduct, terwijl we zo'n rijke, diverse cultuurhistorie hebben als zuivelland. Het is nu 'slok, slik, weg'. Terwijl de melk van elke boerderij en elke koe anders is. Ik zoek graag met de boeren mee naar een herwaardering voor hun unieke product. Melk is zo lekker. Zo bijzonder. En zo divers."

HOLSTEIN-FRIESIAN

Dat de meeste koeien in Nederland een holstein-friesian genepakket hebben en op biljartlakens vol energierijk Engels raagras grazen, is Sietske welbekend. "Deze koeien zijn gefokt om veel



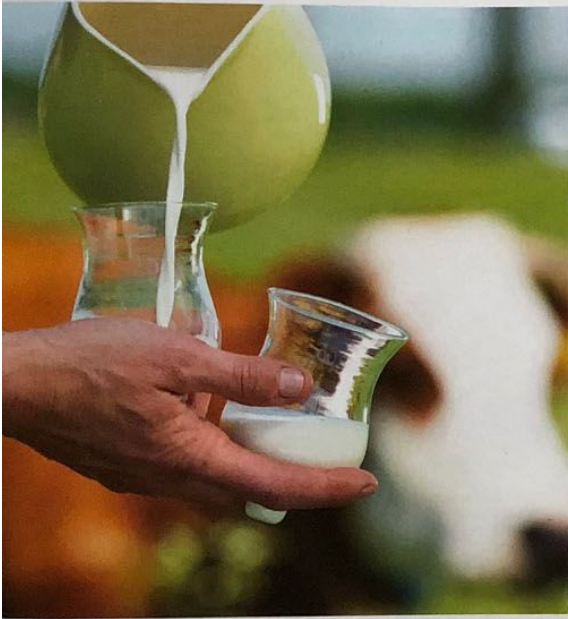
Melk direct van de koe heeft een ongekende variatie in smaak.

melk te produceren en hun melk heeft in verhouding een minder hoog vet- en eiwitgehalte dan melk van 'dubbeldoelkoeien': koeien die naast de melk ook voor het vlees worden gehouden en minder rijke voeding nodig hebben. De melk van de holstein-friesian heeft daarom vaker het karakter van een 'doordrinkmelk'. Het is aan de zoetige kant - waarschijnlijk door de mais die ze veelvuldig eten - en het is wat lichtvoetiger. De melk van oud-Hollandse rassen als Maas-Rijn-IJsselvee, witrik en blaarkop, maar ook de melk van Alpenkoeien als fleckvieh en montbéliarde, hebben vrijwel altijd een onmiskenbaar andere, rijkere smaak. Vet is daarbij altijd een smaakdrager, waardoor de smaak van bijvoorbeeld grassen en kruiden beter tot uiting komt."

Sietske neemt bodemonsters om op zoek te gaan naar de relatie met de smaak van melk.



'MELK VAN ELKE BOERDERIJ EN ELKE KOE IS ANDERS'



Klaar voor de smaaktest.

BLOEMIG, VROUWELIJK EN SMEDEND

Sietske wil niet te uitgesproken kwalificaties geven aan de verschillende melksoorten. "Net als bij wijn is het enorm complex. Het proeven en ontwikkelen van variaties in melk staat nog in de kinderschoenen. Smaak is ook heel persoonlijk. De ene proever geeft een heel andere waardering aan een melk dan een ander. Ik wil dat mensen zelf op zoek gaan naar hun beleving. Dat stimuleerde ik ook bij mijn melkproeverijen. Het is nog best lastig om goed te omschrijven wat je aan een glas melk wel of niet lekker vindt. Toch gaven de melkproevers de mooiste termen aan hun smaakbelevingen: diep, buitensmaak, rond, ziltig, bloemig, gelaagd, vrouwelijk, openend, prikkelachtig, aards, smedend, als een bittertje, lief en grassig. Opmerkelijk precieze bevindingen waren er ook. Zoals bij de Melksalon bij boer Boy uit Weesp. De melkproevers typeerden de eiwitrijke melk van zijn montbéliarde-koeien als



Voor de lekkerste melk is de combinatie van belang: MRIJ past bij de bodem en de vegetatie van de uiterwaarden.

'kruidig met houttonen'. Terwijl zij echt niet wisten dat hij een houtsnippercompoststal heeft, waarvan hij de ruige mest over het land uitrijdt.'

Wat ook een flink smaakverschil geeft, is of de melk van een jonge vaars is of van een koe op leeftijd. "De melk van een vaars is zoet, er zit meer lactose in. Bij oudere koeien verandert de structuur van de uier, waardoor er meer mineralen in de melk terecht komen. Dat geeft een wat meer steen- of zoutachtige smaak."

AARDSE SMAAK

Het koeienras is samen met het menu van de koe bepalend voor de melksmaak, vertelt Sietske. "Koeienrassen als de blaarkop, die passen op de drassige veengronden, produceren een andere melk dan de roodbonte koeien op de zandgronden van Brabant of de MRIJ op de rivierkde. Dit gaat samen met de verschillen in vegetatie op de verschillende gronden. Als je de aardse smaak - 'terroir' noemt men dat - van een bepaalde bodemsoort wilt proeven in de melk, moet dat goed zijn afgestemd met de koeien die er grazen."

Maar volgens Sietske kan het ook anders: "Ik weet van een boer uit het veenweidegebied in Eemland dat hij zijn grote holstein-friesians, die voor hun 'doordrinkmelk' veel rijke voeding nodig hebben, heeft laten wennen aan zijn bloemrijke en kruidige veenweidegrond. Hij is namelijk sterk betrokken bij het weidevogelbeheer en maait zijn land dus pas na het broedseizoen. Daarbij heeft zijn holstein-friesiankoeien op een dusdanige manier gefokt -

De sommelier proeft zoals het kenner betaamt; keurend op kleur, geur, beweging in het glas, gevoel op de tong en afdrank.



LELY

Vanuit de inzichten en ideeën die Sietske in haar proeverijen opdeed, werkte ze bij het agrarische mechanisatiebedrijf Lely mee aan de ontwikkeling van de Lely Orbiter. Dat is een mini-zuivelfabriekje waarmee op het boerenland de melk automatisch kan worden verwerkt in vijf verschillende melksamenstellingen. "De boer kan bijvoorbeeld de zoete melk van zijn vaarsen apart houden of de eiwitrijke melk van zijn montbéliarde- of fleckvieh-koeien uitsplitsen. De Lely Orbiter is inmiddels op drie boerderijen operationeel. De melk wordt verkocht bij de grote supermarktketens. Omdat het nog een opstartfase is, wordt de lokale melk van elke boerderij nu nog als geheel verkocht. De volgende stap is om te werken naar de uitsplitsing van de verschillende soorten melk binnen elke boerderij."

de koeien zijn in de loop van de jaren robuuster en kleiner van stuk geworden - dat ze nu melk geven met een wat steviger smaak passend bij de wat armere kruidengraslanden. Je proeft het 'terroir'."

RAUWE MELK

In het veld bij boerin Annette komt MRIJ-koe Natasja een kijkje nemen bij de proeverij van Sietske. Ze krijgt een aai over haar neus. "Eerlijk gezegd was ik nooit zo'n melkdrinker. Maar door het drinken van rauwe melk van verschillende boerderijen is dat veranderd. Het is zo wonderbaarlijk te ervaren dat melk van een holstein-friesianvaars die graast op veenweiden echt zo heel anders smaakt dan melk van een oude blaarkop die langs de Waddenkust loopt. Maar als je de smaken echt goed tot hun recht wil laten komen, moet je de melk eigenlijk fermenteren tot kaas, boter, yoghurt of karnemelk. De verschillen profileren zich dan nog beter."

