

Natuurkaas uit bijzonder dorp

In Veenhuizen, bij velen bekend als het gevangenisdorp, maken Martin Schyns en Jan Craens kaas in een ruim honderd jaar oude zuivelfabriek. Martin maakt het liefst kaas met een natuurkorst. “Dat is puur natuur en de korst geeft een speciale smaak.”

HENK TEN HAVE



Op een van de mooiere dagen van mei staat de karakteristieke kaasmakerij van Veenhuizen in Drenthe prachtig in de zon. Jan Craens is met een medewerker aan het kaas maken, Martin Schyns vertelt in de voor in het pand gelegen winkel over zijn passie. Martin is sinds drie jaar kaasmaker. Hij is geboren en getogen in Limburg, studeerde biologie in Amsterdam en ging werken bij een farmaceutisch bedrijf in Friesland. “Het bedrijf verhuisde naar de Randstad en een tijdelijke andere baan beviel

niet. Ik wilde iets leuks gaan doen”, vertelt hij. Dat werd kaas maken. “Het begon als een hobby, thuis in de keuken. Vervolgens ging ik als vrijwilliger aan de slag bij Kaaslust, de kaasmakerij van Jan Craens in Veenhuizen. Jan heeft mij het kaas maken geleerd. Inmiddels heb ik een eigen bedrijf, Kobunder Natuurkaas, en maak ik gebruik van de kaasmakerij van Jan. Daarnaast maak ik kaas in samenwerking met biologisch-dynamisch landbouwbedrijf De Kompenije in Drachtstercompagnie.”

Werelderfgoed

Jan Craens huurt de kaasmakerij van de Rijksgebouwendienst. Het is de oorspronkelijke zuivelfabriek van Veenhuizen en werd gebouwd in 1903. Veenhuizen staat bij velen bekend als gevangenisdorp. In 1823 werd Veenhuizen een zelfvoorzienende dwangkolonie waar landlopers, bedelaars en wezen werden opgesloten in drie gestichten en aan het werk werden gezet. Rond 1900 kwamen er drie gevangenissen in het dorp. Om de gevangenissen heen werden woningen voor het personeel gebouwd. Tot eind jaren tachtig was Veenhuizen afgesloten van de buitenwereld. Wie er niks te zoeken had, mocht het dorp niet in. Pas na 1981 werd Veenhuizen opengesteld voor iedereen. Tegenwoordig is het dorp vooral een toeristische trekpleister met onder meer het Gevangensmuseum, een restaurant, bierbrouwerij en dus de kaasmakerij die in 2010 werd gerestaureerd. Veenhuizen staat op de nominatie voor de werelderfgoedlijst van Unesco.

Natuurkorst

Martin Schyns maakt vooral biologische halfharde koe-, geiten- en schapenkaas. De melk voor de kaas koopt hij bij boeren in de regio. Zo haalt hij vier keer per maand met een melktankje melk op bij biologisch melkgeitenbedrijf Zonnehoekje in Enumatil. De melk wordt gepasteuriseerd met een doorstroompasteur. Het pasteuriseren gebeurt vanwege het extra hygiëne-risico door het transport van de melk en om de kans op mislukte partijen te verkleinen. Een deel van de kaas krijgt een gangbare coating (zonder natamycine) en een deel krijgt een natuurkorst. “Een natuurkorst is puur natuur. Bij een ‘gewone’ korst creëer je afval met plastic; je kunt het niet eens meer aan de kippen voeren. Daarnaast zorgt natuurkorst voor een speciale smaak.” Voor de natuurkorst wordt de kaas met een spons ingesmeerd met karamel. “De kaas ontwikkelt zo een viltige schimmel op de korst. Als ambachtelijke kaasmaker moet je iets apart proberen te maken”, zegt Martin. Hij laat een stukje geitenkaas met een witschimmelkorst proeven. Het gebruik van witschimmel is terug te proeven in de smaakvolle, smedige kaas.

Insmeren van kaas met karamel heeft Martin afgekeken uit Frankrijk. Hij gebruikt karamel gemaakt uit Rinse appelstroop. De korstflora die ontstaat door gebruik van karamel zorgt er volgens Martin voor dat de kaasmijt moeilijk grip kan krijgen op de kaas. “Bij natuurkorst ligt de kaasmijt altijd op de loer. En bij mij ligt de kaas ook nog tamelijk vochtig te rijpen, namelijk in een turfschuur hier in Veenhuizen. De muren zijn geïsoleerd met gestapelde turven en het dak is van riet. Door het koele en vochtige klimaat rijpt de kaas op unieke wijze.” Martin wil ook nog een voormalige ijskelder in Veenhuizen gaan inrichten als rijpingsruimte. “Daar is het zo’n 10 tot 13 graden Celsius. Ik weet nog niet wat voor kaas daarvoor geschikt is. Misschien roquefort? Het is ook nog de vraag of er genoeg ventilatie zal zijn. Het wordt een experimentje.” Martin houdt wel van experimenten. Zo maakt hij op kleine schaal ook halloumi, een van oorsprong Cypriotische kaas uit geitenmelk en geschikt om te bakken, grillen en frituren. Verder maakt hij af en toe zachte schapenkaas om bijvoorbeeld sauzen van te maken. De halloumi en zachte schapenkaas worden vacuüm verpakt. De producten worden zaterdag verkocht op de markt op het Waagplein in Leeuwarden en op de Streekproductenmarkt Nienoord in Leek. Martin: “Ik ben nog op zoek naar een markt in het westen van het land.” Omdat de kazen lekker zijn op een kaasplankje wordt er ook veel geleverd aan betere restaurants en kaasspecialisten. De kaas is ook te koop in de winkel van Kaaslust in Veenhuizen. “Toerisme is hier een belangrijke bron van inkomsten. We geven regelmatig rondleidingen en in het weekend is het altijd druk.” Voor de toekomst heeft Martin wel plannen, maar “ik moet eerst zorgen dat ik met het kaas maken een behoorlijke boterham verdien. Mijn ambitie is in ieder geval om zo natuurlijk mogelijke kaas te maken en die in de streek af te zetten. Misschien ga ik nog weleens Rommedoe maken, Limburgse stinkkaas – als Limburgse kaasmaker in het noorden.”



- 1 Jan Craens en Martin Schyns (v.).
- 2 Kaas met een natuurkorst.
- 3 In de winkel van Kaaslust.

