

Melk wordt de nieuwe wijn

Of je het nu 'goed voor elk' vindt of 'de witte sloper', melk hoort bij Nederland. En ineens is er aandacht voor de smaak van melk.

Op de proeverij van rauwe melk, in een boerenschuur in hartje Amsterdam, zijn ongeveer dertig mensen afgekomen. Vijf boeren uit het ommeland, zoals het platteland rondom de stad wordt genoemd, zijn ook aanwezig. Ze hebben hun eigen melk meegevoerd. Rauwe melk welteverstaan, want in zijn meest natuurlijke staat valt er het meest te proeven. Eenmaal gemengd met melk van andere boerderijen, gepasteuriseerd en gehomogeniseerd – zoals gebeurt met de melk in het koelvak van de supermarkt – smaakt elk pak melk hetzelfde.

Vandaag niet. De vijf melken uit onder andere Oudekerk aan de Amstel, Weesp en Zunderdorp smaken inderdaad allemaal anders. Er wordt serieus geproefd, in stilte. Eerst even ruiken aan de melk, dan een slok laten rondgaan in de mond. Een voorzichtig slurpje af en toe – wat lucht erbij zorgt voor een optimale smaakbeleving – en vergoet het mondgevoel en de afdronk niet. Het lijkt wel een wijnproeverij. Enkele smaakoordelen: uitermate romig, fris, een grassige afdronk. 'De smaak van amandelen' komt ook voorbij, en 'landelijk en gelaagd'. De verschillen zijn onder meer te verklaren door de voeding van de koeien. Ook of de koeien al buiten lo-



Sietske Klooster, industrieel ontwerper

Melk heeft veel te maken met ons landschap, en het zit diep in onze eetcultuur.

Sietske Klooster

smaak van de melk. „Oudere mensen zeiden vaak 'Eindelijk weer echte melk.' Ook merkte Klooster dat de gemiddelde consument bar weinig weet van de werkwijze van boeren.

Imago

Het imago van melk is de laatste decennia aan nogal wat veranderingen onderhevig. Na oorlogse generaties groeiden op met De Melkbrigadiers en Joris Driepinter. Melk was goed voor elk. Die aanbevolen drie glazen per dag bleken achteraf vooral goed om de Nederlandse zuivelindustrie te promoten. Door dit besef, en door populaire boeken als *De Voedselzandloper en Melk*, de witte sloper waarin melk als ongezond en een te vermijden product wordt beschreven, zijn mensen melk gaan wantrouwen. Nu klinkt weer een tegengeld. Zuivel staat nog steeds in de nieuwe Schijf van Vijf van Het Voedingencentrum, zij het in de maarse en halfvolle variant. Want vol-

vet, en dus ongezond. Toch? Zo simpel ligt het niet. De Gezondheidsraad ziet sinds 2015 geen reden om volle melk te weren uit ons dieet. Een voorzichtige, zinnige conclusie te midden van al het gekraak is dat het menselijk lichaam weliswaar prima zonder melk kan, maar dat het zeker geen vergif is. Sietske Klooster: „We zijn nu met zijn allen melk langzaam aan het herontdekken. We zoeken naar duurzaamheid en diversiteit.” Smaakverschil per regio, bodemsamenstelling en ras, de vergelijking met wijn ligt voor de hand. Er is zelfs een heuse melksommelier: Rotterdammer Bas de Groot. In eigen land is hij nog niet zo bekend, maar in Zuid-Korea is hij het gezicht van de groot melkmerk. Zijn hoofd prijkt op billboards en beeldschermen. „Door de smaak van melk te laten herontdekken hoop ik dat mensen de melk, de koe en ook de melkveehouder meer gaan waarderen.” Die boer kan wel een beetje hulp gebrui-

ken, want het gaat niet zo goed met de zuivelsector. De prijzen zijn laag, de melkconsumptie daalt. „30 procent van de melkveebedrijven heeft financiële problemen,” zegt De Groot. Tekendend: boeren drinken hun eigen melk vaak niet eens. „En dat terwijl er nog zo veel mooie ontdekken valt. Elk bedrijf heeft elke koe zijn eigen unieke melk. En ook die verschilt per jaar, en per seizoen. Zelfs ochtendmelk en avondmelk verschillen in smaak,” weet De Groot.

Favoriet

Bij de sommelier zelf is de melk van de Beekhoeve in Kamerik favoriet. „Je proeft de grond, het terroir van de melk. Ik ben als tuintend opgeleid, dus weet ik hoe belangrijk de grond is voor producten. Daarom vind ik melk van volledig grasgevoerde koeien het spannendst. Hij is frisser, fruitiger met een bijna framboosig aroma.”

Van melk van koeien die mais hebben gegeten is De Groot minder fan. „Als een koe mais eet, waar hij vaak mee wordt bijgevoerd, proef je dat. Die melk neemt je hele mond in beslag, vanwege het zetmeel in de mais.” Wat betreft het ras van de koe gaat zijn voorkeur uit naar oude rassen zoals Maas-Rijn-Lessel of blaarkoppen. En dan de vraag: wat eten we bij dat glas perfecte melk? De Groot: „De beste melk-spijscombinatie is met zetzmeelrij eten, vanwege het contrast met de melk. Dus aardappelen, pannenkoeken, brood, patat. Heel Hollands eten dus.” Stel je voor dat consumenten of restaurants grof geld gaan betalen voor die exclusieve melk van dat bijzondere koeienras, dat bij wijze van spreken alleen klavertjes vier heeft gegeten. Zo ver is het nog niet, maar op zaterdagmiddag staan bij Boerderij Van Winden in Schipluiden in elk geval al mensen in de rij. Ze komen speciaal voor de melk (zo-

wel rauw als gepasteuriseerd), karnemelk, yoghurt, kwark en kaas die boerin Nelly van Winden maakt. Zij ziet de belangstelling de laatste jaren groeien. „Mensen worden zich bewuster van hun voeding.” De familie Van Winden is creatief met het vinden van een nieuwe afzetmarkt voor hun melk. Een van hun bestsellers is de Marokkaanse yoghurt. Een van de klanten is de heer Saidi. Om de week stapt hij in Den Haag in de auto om naar de boerderijwinkel van de familie Van Winden te gaan. Hij haalt melk, boter en yoghurt. Waaronder zo'n hele reis maken voor wat flessen zuivel? Saidi: „Ik ben oorspronkelijk boer, dus ik herken het verschil tussen goede en minder goede melk.”

Als een koe mais eet, waar hij vaak mee wordt bijgevoerd, proef je dat. Die melk neemt je hele mond in beslag

melksommelier Bas de Groot

Sietske Klooster is voorzichtig over 'melkspecialiteiten' als antwoord op de problemen van de zuivelsector. „De culinaire mogelijkheden zijn fantastisch. Zo heb ik eens met een Limburgse boer boters gemaakt van individuele koeien. Maar je hebt altijd te maken met een erg instabiele aanvoer. Het productie-apparaat is bulkgericht. Het coöperatiesysteem zit gedegen in elkaar



Bas de Groot, melksommelier

en biedt veel zekerheid voor boer en consument, maar boeren hebben maar een beperkte hoeveelheid melk die ze voor andere doeleinden kunnen gebruiken.” Bovendien wordt melk niet gezien als een luxe-product, zoals bij wijn het geval is. Dat zie je terug in de verkoopprijs.

Hoerica

Hoewel consumenten de weg naar melk-mé-smaak voorzichtig beginnen te vinden, doet de hoerica er nog weinig mee. Uitzonderingen daargelaten, zoals banketbakkerij Holtkamp in Maassluis. Befuamd zijn de tempoucen waarvoor de bakker elke ochtend om vijf uur de verse melk bij een boer uit de buurt haalt. En koffiebar Hopper in Rotterdam. Vanwege het hoge vetgehalte zweren ze daar bij melk van Jersey-koeien voor in de cappuccino- en de latte macchiato.

Nel Schellekens, kok in restaurant De Gulle Waard in Winterswijk, maakt al jaren gebruik van de smaak van melk. „Ik kook van grond tot mond, alles wat de natuur ons geeft, gebruik ik, van stierkalfjes tot aan de uier. Melk hoort daarbij. Ik gebruik rauwe melk van verschillende boerderijen. Voor elke toepassing heb ik een voorkeursmelk, of ik nou tomatensap maak of asperges. En van wat ik overheb maak ik hoemelk-likker, want ik gooi nooit iets weg.”

Ook collega-koks reageren verrast. „Ik liet melk van verschillende koe-rassen proeven aan een collega. 'Huh?' zei hij, 'ze smaken allemaal verschillend!' Ik: jongen, daar gaat het om! Alleen voor koffie kiest hij voor melk uit een pak. „Ik heb wel eens verse Jerseymelk gebruikt voor het cappuccino-apparaat. Alle slangetjes raakten verstopt.”

De witte motor

Nederlanders zijn door de decennia heen veel minder melk gaan drinken. De prijs per liter is gestegen.

Consumptie	1970	1990	2010
Totale melkconsumptie (x 1000 kg)	1.072.836	935.768	839.244
Melkconsumptie per persoon (kg)	82,2	62,6	50,5
Productie consumptie-melk (x 1.000 ton)	1.124	941	544
Prijzen	1970	1990	2010
Gemiddelde consumentenprijs (per liter)	€0,29	€0,62	€0,64*
Prijs die de boer krijgt voor melk (per 100 kg)	€16,93	€33,28	€33,72

(Bron: CBS, Eurostat, ZuivelNL)

(* 1 liter halfvolle melk, voorgaande jaren 1 liter volle melk)