

Welke culinaire schatten heeft België te bieden? We zoeken het lekker lokaal, van de Vlaamse velden tot de Ardense bossen.

KAAS OP DE ROOSTER

In het Oost-Vlaamse Berlare maakt David De Coster een Belgische versie van halloumi, de typisch Cypriotische kaas. Het is een apart type kaas, geschikt voor bakken, grillen en braden. Je kunt er zelfs frietjes of balletjes van maken.

De Coster gaf jarenlang les aan de koksschool en met zijn studenten probeerde hij af en toe nieuwe dingen uit. Een van die 'experimenten' kwam in een kaaswinkel terecht en sloeg aan; het was een veeleer neutrale, elastische kaas van het type dat vooral in het Midden-Oosten erg populair is. Halloumi wordt er gegeten bij het ontbijt, als onderdeel van een mezzé of bij een glas bier. De versie die David maakt, mocht hij geen halloumi noemen, die benaming was geografisch beschermd. Vandaar Berloumi, een samentrekking van *Ber(lare)* en *(Hal)loumi*. Intussen is de kaas hier te lande al stevig ingeburgerd.

We treffen De Coster in zijn kleine kaasmakerij achter zijn woonhuis, waar hij zes jaar geleden het eenmansbedrijfje begon, maar dat intussen uit zijn voegen barst. In tijden dat 'lokaal' en 'korte keten' nog niet op ieders lippen lag, was De Coster al op zoek naar mogelijke samenwerkingen met plaatselijke boeren. "Ik geloof niet in de kleine boerderijwinkeltjes die elk hun eigen rijstpapje verkopen, dat is geen gezond economisch model", zegt hij. Om ecologisch, vernieuwend en veilig te kunnen werken is een zekere schaalgrootte nodig." Hij sloot een pact met een jong boerenkoppel uit de buurt om hem de koemelk te leveren voor zijn Berloumi, vandaag werkt hij ook samen met andere boeren voor andere kazen.

Eigen aan dit type kaas is dat de wrongel een tweede keer wordt gekookt in de melkwei, een beetje vergelijkbaar met het procedé van mozzarella. Het resultaat is de typisch elastische textuur.

"Om het voor de consument aantrekkelijker te maken, breng ik elk seizoen een anders gekruide Berloumi uit. De kaas blijft altijd hetzelfde, de marinade verandert om de drie maanden." Het succes van zijn kaas? Berloumi past in een vegetarisch dieet, is lokaal geproduceerd en kwam er net in de periode dat de keukens van het Midden-Oosten populair werd. "Wie maakte vijf jaar geleden zijn eigen hummus of pepte zijn salades op met granaatappelpitten? Nu kookt iedereen uit Ottolenghi."

Naast Berloumi maakt David De Coster ook labneh, een lichtzoute, dikke yoghurt, ricotta en een Berloumi van geitenmelk. "Elke kaas heeft zijn eigen melkboer. De ricotta doet het erg goed, en daar ben ik blij om. Het zat me dwars dat ik de wei die overbleef na het maken van Berloumi aan de varkens moest voederen. Bovendien leent de zoete wei zich bijzonder goed tot het maken van ricotta."

Berloumi wordt meestal vacuüm verpakt in blokjes verkocht, en kan in de koelkast lang bewaard worden. Door zijn bijzondere textuur laat hij zich bakken of grillen. Zo komt hij ook het best tot zijn recht: met een krokant korstje en zacht vanbinnen."

De Coster verhuist binnenkort naar een groter pand. "Dankzij een mevrouw uit Berlare, die haar bedrijf van bloempotten stopzette, kon ik een deel van haar ruimte kopen. Dat is het mooie, heel Berlare leeft met ons mee."



VERKOOPPUNTEN

Berloumi vind je onder meer bij Delhaize, Colruyt, Spar en Bio-Planet, labneh bij Delhaize, ricotta bij Okay.

Meer info: terroir.be
**Het recept voor Berloumi-
'frietjes' vind je op
weekend.be**

