

UW KAR GEKEERD

Bataat, snackgroenten, avocado: steeds meer consumenten keren hun winkelkar richting gezond, duurzaam en lokaal. En de sector keert mee. Elke vrijdag

kijkt Sarah Vankersschaever in uw winkelkar en gaat op zoek naar het verhaal of de kwestie achter een product. **Aflevering 3: Berloumi, Belgische halloumi**



Hebt u een vraag over voeding? Mail ze naar Sarah.Vankersschaever@standaard.be. U vindt het antwoord elke woensdag op dS Online en in dS Avond.

HOE LOKAAL KAN CYPRIOTISCHE KAAS ZIJN?

Een exoot van om de hoek



De vijf kaasmakers van De Zuivelarij maken in anderhalf uur tijd 160 kg



Berloumi. De boer om de hoek levert daarvoor elke week 12.000 liter melk.



In het Oost-Vlaamse Berlare wordt Cypriotische kaas gemaakt: Berloumi, de lokale variant van halloumi. Een product dat op meerdere trends tegelijk surft. Al schieten trends soms de wetenschap voorbij.

VAN ONZE REDACTRICE
SARAH VANKERSSCHAEVER
FOTO'S FRED DEBROCK

BRUSSEL | Je rijdt er zo voorbij, als je niet oplet. En als je wel oplet ook. In het Oost-Vlaamse dorpie Berlare, een paar kilometer voorbij het populaire Donkmeer, wordt achter een onopvallende gevel wekelijks gemiddeld 12.000 liter melk verwerkt. De vijf kaasmakers van De Zuivelarij kunnen tot 160 kilo kaas per anderhalf uur maken en als ze konden, deden ze er nog een schep bovenop. Want hun populairste product, Berloumi, vind je ondertussen in heel Vlaanderen.

De droom van bezieler David De Coster (47) begon in 2014 nochtans opvallend bescheiden. Als leerkracht aan de hotelschool van Gent experimenteerde hij samen met studenten rond kaas. Te beginnen met halloumi, een Cypriotische, traditionele grillkaas en zowat het eenvoudigste recept denkbaar. 'Niet slecht', vonden ze thuis in Berlare en de kinderen noemden het spontaan Berloumi. Bij David De Coster, altijd op zoek naar een goed idee, klonterden de gedachten samen tot een stevige kaaswongel: wat als hij de boer op zou gaan met Berloumi? Een bestaand product een nieuwe markt geven is tenslotte ook innovatie.

De voorbije vier jaar ging het hard: van een tafeltje op een druilerige woensdagmarkt naar een bvba met vijf mensen en met installaties die samen een miljoen

euro kosten. Al probeert de kaasmaker niet al te veel stil te staan bij dat laatste. 'Anders slaap ik niet meer.'

Het principe telt

'Onze Berloumi past bij wat mensen vandaag van voeding verwachten', zegt David De Coster. 'Het is lekker, lokaal, geen massaproduct, vegetarisch en ietwat nieuw. Een product zonder lange handleiding, maar evenmin kant-en-klaar: Berloumi moet je namelijk grillen of bakken.'

De kaas surft, dankzij zijn Cypriotische roots, ook mee op de 'mediterrane golf'. Het traditionele voedingspatroon uit het Middellandse Zeegebied is een van de meest onderzochte diëten en de gezondheidsvoordelen ervan zijn goed onderbouwd. Zowel koks (denk aan het succes van Yotam Ottolenghi) als kookboeken pikken er gretig op in.

'Hetzelfde geldt voor het *noradic* voedingspatroon', zegt Loes Neven, stafmedewerker gezonde voeding bij het Vlaams Instituut Gezond Leven, 'maar dat is op gelijkaardige principes gebaseerd: veel groenten, fruit, noten, volle granen, zuivelproducten, olijfolie, af en toe vis en dus veel onverzadigde vetzuren'. En dus ook: weinig vette en zoute snacks, weinig zoet, weinig vlees. Onze voedingsdriehoek vertoont niet veel verschillen met de Amerikaanse, maar je kunt ze ook invullen met Belgische producten.

'We denken te vaak dat we alle-

maal moeten eten zoals de huidige inwoners van Italië of Griekenland', zegt voedingsdeskundige Patrick Mullie (VUB). 'Maar de pasta's en verzadigde vetten stonden er vroeger niet op het menu, toen het nog arme regio's waren en de mensen geen geld hadden voor een dagelijkse portie vlees. "Mediterraan" is in de eerste plaats een voedingsprincipe, waarbij je de groenten en fruit evenveel lokaal kunt kopen.'

Van dat laatste maken marketeers handig gebruik: omdat de

Onze voedingsdriehoek verschilt principieel niet zo veel van het mediterrane dieet. Je vult het gewoon in met Belgische producten

wetenschap bewijst levert voor de gezondheidsvoordelen van 'mediterrane', associëren we de term spontaan met gezond. 'Maar van volle, vette yoghurt met een oude, Griekse dame op het brik is niet wetenschappelijk bewezen dat die je langer en gezonder doet leven', zegt Mullie. 'Al helemaal niet als je daarnaast gewoon verder rookt, weinig beweegt, overgewicht hebt en geen evenwichtig voedingspatroon volgt.'

Melk om de hoek

Verscheidene retailers toonden al heel snel grote interesse voor de Berloumi. De grillkaas ligt ondertussen in de winkels van Spar, BioPlanet, Okay, Colruyt en vanillejuni ook in die van Delhaize. De eerste drie jaar was David De Coster bang dat een grote speler zoals Campina de kaas zou willen produceren, wat voor Berloumi de doodsteek zou betekenen. 'Maar ondertussen is Berlou-

mi een sterk merk. De supermarkten leggen ons in de rekken omdat we authentiek zijn en niet het zoveelste massaproduct. Het tegenovergestelde dus van een AB InBev, dat kleine bedrijfjes opkoopt om toch maar wat authenticiteit in huis te hebben.'

Een belangrijke factor voor die authenticiteit is het feit dat Berloumi wordt gemaakt met melk van om de hoek. 'We werken samen met een lokale boer', zegt De Coster. 'Hij is er net als wij trots op dat zijn melk niet in een massakoeltank verdwijnt, maar tot een unieke kaas wordt verwerkt.'

Maar als de kaas tot diep in Limburg te krijgen is, kun je hem daar dan nog lokaal noemen? 'Het blijft lokaal geproduceerd', vindt De Coster, 'en het is een Belgisch product. Soms horen we in één adem de kritiek dat we te groot worden. Ik vind dat vreemd: het is niet ecologisch, soms zelfs minder hygiënisch en vaak niet rendabel om elke boer z'n eigen hoeveproducten te laten maken. Wij kunnen een groter volume verzetten, meer investeren in de vereiste voorschriften en bijvoorbeeld nadenken over wat we met onze restwarmte doen. Al zijn zelfs wij nog tijdelijk beperkt: we zouden heel graag een rietveld aanleggen om ons afvalwater te zuiveren, maar daar heb je weer geld voor nodig.'

Lokaal en lokaal

Voedingswetenschappers zijn het erover eens wat 'mediterrane' is, maar over het begrip 'lokaal' is algemeen veel minder duidelijkheid. 'Lokaal' betekent voor ons dat een product uit de regio komt, dus binnen een straal van ongeveer 50 kilometer, beantwoordt Hilde Debeque onze vraag via mail. Ze is medewerker van Voedselteams, een vzw die onder meer via voedselabonnementen de regionale economie wil stimuleren. 'Soms zijn specifieke producten niet in de regio verkrijgbaar en dan kunnen ze ook wel eens van verder komen. Het belangrijkste is dat de producenten gekend zijn en dat je ze zou kunnen ontmoeten.'

Jeroen Watté van Wervel, de

beweging voor gezonde landbouw, noemt liever geen kilometers. Hij vindt het belangrijk dat niet alleen de productie en de verkoop lokaal gebeuren, maar ook de gebruikte grondstoffen 'van hier' zijn. 'Lokaal' betekent dat de keten kort is', legt hij uit. 'Echt lokaal rundvlees en echte lokale melk zijn afkomstig van koeien die met Belgisch gras gevoederd zijn, en niet met veevoerders uit Oost-Europa of Brazilië. Dat vinden we bij Wervel intellectueel oneerlijk. En gras geeft bovendien aantoonbaar gezondere melk.'

'Wij vinden dat lokaal rundvlees en lokale melk afkomstig moeten zijn van koeien die met Belgisch gras gevoederd zijn'

JEROEN WATTÉ
Wervel

Ook de grootte van een land speelt een rol in wat we 'lokaal' noemen, zo blijkt als we kijken naar initiatieven in onze buurlanden. *Mangez local!* in Frankrijk heeft het over een straal van maximaal 100 kilometer. Het Duitse *Direkt Regional* is vager: 'regio' is namelijk niet wettelijk gedefinieerd en kan dus op verschillende manieren geïnterpreteerd worden, staat op hun website. 'Voor sommige mensen is dat 'hun woonplaats, een deelstaat of natuurgebied'. In het geval van Beieren, de grootste Duitse deelstaat, gaat het bijvoorbeeld over een straal van 175 kilometer.

'We hebben er zelf nooit kilometers opgezet', zegt ook Sara De Pretet, projectmanager Korte Ketten bij VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing), 'omdat in een klein land als België "lokaal" eigenlijk heel België inhoudt.'

Simpel is het niet, lekker wel.

3 VRAGEN

Waarom halloumi niet smelt

1. Wat is halloumi? En wat is het verschil met Berloumi?

Halloumi is een van oorsprong Cypriotische kaas die vooral in het Middellandse Zeegebied erg populair is. Ondertussen is de kaas in Europa aan een opmars bezig. Het is een halfzachte, witte, zoute, ongerijpte en gepasteuriseerde kaas van wisselende hoeveelheden koe-, schapen- en geitenmelk. Opvallend is dat hij gebakken, gegrild en gefrituurd kan worden (zie vraag 3).

Berloumi, de 'Berlaarse halloumi', is minder zout dan de Cypriotische en bestaat in twee varianten: op basis van geitenmelk en een bioversie op basis van koemelk. Kaasmaker David De Coster: 'We gebruiken verse melk en voegen geen melkewitstoffen toe, in tegenstelling tot de traditionele halloumi. Daardoor is onze kaas iets minder taai.'

2. Mag een Vlaming Cypriotische kaas maken?

Twee jaar lang was het David De Coster tegen Goliath. De grote Foundation for the protection of the traditional cheese of Cyprus named halloumi was namelijk niet opengezet met de Berlaarse kaasmaker en zijn Berloumi. De stichting dreigde met een zware claim, maar de kleine kaasmaker won: in maart vorig jaar kwam het bericht dat de kaas Berloumi genoemd mocht worden. 'De Foundation vond dat onze naam voor verwarring zorgde', zegt De Coster. 'Maar ze kunnen

de wereld niet verbieden om de kaas te produceren of onder een gelijkaardige naam te verkopen: halloumi is geen merknaam, maar gewoon een kaassoort.'

3. Waarom smelt die niet? Halloumi heeft een hoger smeltpunt dan de meeste andere kazen, waardoor je hem kunt grillen, bakken en frituren. Hetzelfde geldt voor de Indische paneer en de Mexicaanse queso fresco.

'Om te weten waarom kaas niet smelt, moet je weten waarom hij wel smelt', legt David De Coster uit. 'En nu wordt het technisch. 'Kaas smelt wanneer het calcium van tussen het caseïne-eiwitnetwerk verdwijnt. Dat kan doordat de wrongel of kaas verzuren tijdens het bereidingsproces of tijdens het rijpen. Bij vrijwel alle kazen is dit het geval.'

'Bij jonge, verse kazen is het caseïne-eiwitnetwerk intact en zal de kaas eerder rekker in plaats van te smelten, denk aan mozzarella. Bij oude kazen is het eiwitnetwerk vanzelf meer uit elkaar gevallen onder invloed van enzymen, en zal de kaas eerder dun smelten zonder reuk.'

Bij de bereiding van halloumi worden weinig of geen zuurproducerende bacteriën gebruikt en de bacteriën die van nature in de melk aanwezig zijn, overleven het kookproces niet. 'Dus houdt calcium het eiwitnetwerk intact. En de kookstap stabiliseert het eiwitnetwerk.' (vsa)