



Heb je de buik vol van vleeschandelen en dierenleed? Dan ga je voor een barbecue van eigen kweek, van boeren bij ons uit de streek.

Vandaag op het vuur: grillkaas voor de veggies
Volgende week op de rooster: barbecue met baksteen in de maag



Kaasboer David De Coster geeft Cypriotische grillkaas Vlaamse draai

“Berlouni is het Berlaars antwoord op halloumi”

Sandra Bekkari maakt er salades mee, in Cyprus drinken ze er graag koud bier bij. Wil je de vegetarische gasten iets sappiger voorschotelen op de barbecue dan een sojaburger, dan is halloumi van eigen kweek het antwoord. “In het oosten wordt halloumi al eeuwen gegeten, hier wist tien jaar geleden bijna niemand wat het was”, zegt kaasboer David De Coster van De Zuivelarij. “Nu maak ik honderden kilo’s berlouni per dag, mijn grillkaas surft mee op de populariteit van Dagen Zonder Vlees en de keuken van het Midden-Oosten. Denk maar aan de kookboeken van Ottolenghi en hummusbars.”

Oude klasgenoten? Die zie je op een schoolreünie of op Facebook. Of tussen de kersenbomen en de koeien, waarom niet? Een paar keer per week trekt kaasboer David in de vroege ochtend naar het erf van z’n oude klasmakker Koen, vandaag melkboer. “Koen woont een straat verder, vroeger ging ik altijd bij hem op de boerderij spelen en amuseerden ons met samen kattenkwaad uitsteken.”

“Nu doen we zaken. Ik kom zijn melk ophalen om er mijn berlouni-kaas van te maken. Da’s mijn eigen variant van halloumi, wat een beschermde benaming is. Je mag die alleen gebruiken voor kazen gemaakt in Cyprus, met tot 50% koemelk en geiten- en schapenmelk. Ik maak berlouni, wat verwijst naar Berlare en België. Maar net als de Cypriotische variant kan je hem grillen op de barbecue zonder dat hij smelt.”

Matras voor koeien

De koeien van Koen zijn verwende bestjes. Ze worden elke ochtend gewekt door het getierel van de boerenzwaluwen, die de mooiste capriolen voor hun neus uitvoeren. Na een ochtendwandeling in de weide kunnen ze hun siesta doen in de schaduw van de stal. Niet op een stenen vloer, nee, op speciale rubberen koematrassen. “Sommige koeien vinden het zo heerlijk op hun matrassen in de schaduw dat ze met deze warme dagen liever hier blijven liggen dan in de weide een wandelingetje te doen, terwijl ze van wat knapperig hooi knabbelen.”

David gaat een paar keer per week op bezoek bij zijn speelkameraadje van vroeger. Want Koen’s melk is weidemelk, en kleurt daarom mooi geel dan de melk van dieren die het hele jaar door op stal staan. “Het betacaroteen in het gras wordt niet verteerd door de zeven koeienmagen en geeft een mooie gele schijn aan de melk, en ook aan de kaas natuurlijk. Mijn geitenmelk haal ik ook hier in de buurt, bij t’Leenhof, waar ze zelf ook van hun rauwe geitenmelk verse kaasjes met kruiden maken, en zelfs geitenijs. Ik maak er liever mijn ‘Berlouni Geit’ van.”

Garagekaas

In tegenstelling tot de Cypriotische boeren, mengt David koe-, geiten- en schapenmelk niet. “Door de smaken puur te houden, heeft de berlouni van koemelk een hartige, zachte smaak en een mooie vaste textuur met een heel hoog smeltpunt, zodat hij op je barbecue rooster niet één slierig gesmolten kaas achterlaat. De

‘Berlouni Geit’ is ook mooi te grillen op de barbecue, maar daar moet je wat meer bij blijven staan en hem voldoende omdraaien.” “Mijn oorspronkelijk idee, toen ik als kaasmaker in bijberoep begon vier jaar geleden, was met de melk van verschillende boeren in de buurt telkens een aparte kaas maken.” Maar het succes van zijn berlouni stak daar een stokje voor. “Het begon als een experiment met mijn studenten van de hotelschool: laten we zelf eens een kaas maken. Maar ik kreeg de smaak te pakken, en begon ook thuis kaas te maken.” “Voor mijn eerste berlouni’s kookte ik de kaas af op het vuur in de keuken. Tot mijn vrouw en kinderen het welletjes begonnen te vinden, met al die wrongel en pekelvaten in huis, en ik naar de garage werd verbanen. Op een dag gaf ik aan Sabrina, die met haar kaaskaarm De Volle Maan vele markten aandoet, een paar van mijn berlouni’s mee. De volgende week vroeg ze of ik er niet meer had. Zo begreep ik dat er voor een grillkaas van bij ons echt wel een markt is.”

Piepkas

Met honderden kilo’s berlouni per week en meer dan vijfhonderd verkooppunten draait Davids kaasmakerij nu op volle toeren. “Mocht ik een bio-berlouni maken, die zou ook gretig afzet vinden. En de berlouni heeft ook een broeierige en zussie; anari en viVie. Anari wordt gemaakt van



David De Coster
Kaasboer

“Het was het juiste product op het juiste moment. Vegetariërs zijn niet langer geitewollesokken, ze zijn hippe trendsetters.”



melkwei, en is bijvoorbeeld lekker smeerbaar op de boterham. ViVie is een ronde caccioricotta, met de zachte smaak van ricotta, maar de stevige textuur van een kaas-sneetje.” Maar de boom van zijn berlouni, die had hij ook niet voorzien. “Het was het juiste product op het juiste moment. Vegetariërs en flexitariërs zijn niet langer geitewollesokken, ze zijn hippe trendsetters. Door de vleesschandalen van de laatste jaren gaan mensen minder vlees eten en op zoek naar alternatieven. Omdat je berlouni perfect kan bakken in de pan of op de barbecue is het een volwaardige vleesvervanger, met een volle smaak. Al is het voor wie het nog nooit gegeten heeft, even wennen aan het piepend geluidje als je er je tanden in zet. Daarom noemen de Amerikanen hun variant van halloumi ‘squeaky cheese’, piepkas.”

Ook de opkomst van de keuken van het Midden-Oosten hielp David een handje. “Hummus is nog nooit zo populair geweest, er zijn zelfs hummus-bars in steden als Antwerpen

en Amsterdam. De kookboeken van de oosterse chef Yotam Ottolenghi staan bij veel mensen in de kast naast die van Jeroen Meus. En sinds Sandra Bekkari ook een recept met mijn berlouni in een van haar kookboeken heeft gezet,

willen nog meer mensen het wel eens proberen.”

Frietjes

Ook al lijkt berlouni vandaag de ‘new kid on the block’ op de barbecue, toch is het een eeuwenoud



Met geitenmelk van het naburige Leenhof maakt David viVie, een kaas met een zachte ricottasmak, vol gezonde eiwitten.

“Oosterse kaas van Belgische koeien”

Wie? David De Coster leidt kaasboerderij De Zuivelarij in Berlare, met zijn grillkaas berlouni als belangrijkste product (www.berlouni.be). Die is te krijgen op meer dan 500 adressen in Vlaanderen, van beenhouwer tot Spar en Okay.

Wat? Chef-kok David gaf les op de hotelschool van Gent en startte in 2014 in zijn garage met het maken van kazen in bijberoep. Door het overweldigend succes heeft hij nu plannen zijn 250 m² grote kaasmakerij nog verder uit te breiden met een hoevewinkel. Hij wil tot 600 kilo berlouni per dag gaan maken en experimenteert geregeld met andere kaastypes.

Sinds hoeveel generaties boer? “Mijn pa werkte bij de gemeente maar hield veel dieren bij ons thuis, van schapen tot konijnen, het leek wel een kleine boerderij.”

Vuurman- of vrouw? “Elke vrijdag steek ik de barbecue in de kaasmakerij aan om het einde van de week te vieren, dan eten we samen in de tuin om het weekend goed in te zetten.”

Op kolen of gas? “Geef mij maar een kolenbarbecue. Een gasbarbecue, dat is alsof je je vlees op een vuur bakt in een grillpan, dat vind ik veel minder authentiek.”

Favoriete BBQ-gerucht? “Als kind was ik gek op worstjes, maar nu lust ik alles.”

Favoriete saus? “Da’s moeilijk, er zijn er zoveel die extra smaak aan een barbecue kunnen geven... Zelfgemaakt is vaak het lekkerst en gezondst.”

Mogen er groenten bij? “Groenten als courgette, aubergine of kers-tomaatjes kan je ook schitterend klaar-maken op de barbecue. En vandaag heb ik voor bij de berlouni een

salade met bloemkool gemaakt, een recept dat ik nog wel op het punt aan het stellen ben.”

Het is BBQ-weer als... “Ik daar zin in heb, ik steek de barbecue ook geregeld aan in de wintermaanden.” (kase)

Berlouni met kers-tomaatjes en courgette.