nieuws

Kaasboer vindt procédé voor harde kamelenkaas

nieuws

Kamelenkaas in zachte vorm - de zogenaamde 'Camelbert', afgeleid van Camembert - bestond al, maar een Nederlandse kaasboer uit Hoekelum in het Gelderse Bennekom is er nu in geslaagd om als eerste harde kamelenkaas voor consumptie te produceren, een absolute wereldprimeur. "In de Sahara eten ze ook kamelenkaas, maar die is kwarkachtig en niet lang houdbaar", zegt kaasboer Gert van de Kamp. Voor een kilo betaalt u wel zo'n tachtig euro.

6 JUNI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Kamelenkaas in zachte vorm - de zogenaamde 'Camelbert', afgeleid van Camembert - bestond al, maar een Nederlandse kaasboer uit Hoekelum in het Gelderse Bennekom is er nu in geslaagd om als eerste harde kamelenkaas voor consumptie te produceren, een absolute wereldprimeur. "In de Sahara eten ze ook kamelenkaas, maar die is kwarkachtig en niet lang houdbaar", zegt kaasboer Gert van de Kamp.

"De nieuwe Hollandse kamelenkaas kan daarentegen lang worden bewaard, zoals Goudse. Om hem hard te krijgen - met korst - hebben we een speciaal procedé ontwikkeld. Wat dat procedé is, blijft geheim, maar laten we zeggen dat het om twee dingen draait: de juiste temperatuur en tijd". Eenvoudig is dat productieproces allerminst. "Kamelenmelk heeft een heel andere eiwitstructuur dan koemelk en stremt moeilijker," zegt van de Kamp. "Kamelenkaas is eigenlijk als wijn maken. Proberen, proberen en nog eens proberen".

De melk, nodig voor de kaasproductie, komt van de kamelenboerderij van Frank Smits in Cromvoirt, bij Den Bosch. Daar worden tien kamelen gemolken, die elk dagelijks zo'n zeven liter melk geven. "Twee jaar geleden ben ik begonnen met drie kamelen afkomstig van de Canarische Eilanden en nu heb ik er 36", zegt Frank Smits, die voor zover hij weet de enige kamelenmelker in Europa is. En 36 is meer dan voldoende, vindt de veeboer. "De kameel leent zich eigenlijk niet voor intensieve veehouderij. Het is een stressgevoelig dier. Melken is ook geen sinecure. Zo moet er steeds het kalf bij zijn, anders weigert de moeder dienst".

Kamelenkaas proeft een beetje als Camembert, maar op de precieze smaak is het nog even wachten. "De kaas moet nog zo'n zes weken rijpen, pas dan kan hij 'jong' genoemd kan worden", zegt kaasboer Gert van de Kamp. Wie dan enkele plakjes wil, moet wel diep in de buidel tasten. Voor een kilo kamelenkaas betaal je tachtig euro. "Voor een kleine kaas is tien liter kamelenmelk nodig en kamelenmelk is een dure grondstof", zegt Van de Kamp. "Kamelenkaas zal daarom altijd wel een exclusief en prijzig product blijven".(KS)

Bron: Het Belang van Limburg

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada