nieuws

Landbouwer wil echte Belgisch buffelmozzarella maken

nieuws

Patrick Cornelissen, een Vlaamse boer die naar Wallonië is uitgeweken, wil vanaf mei starten met de productie van “echte Belgische buffelmozzarella”. “Door de crisis in de melkveehouderij was ik op zoek naar een nieuwe bron van inkomsten. Met echte Belgische mozzarella hoop ik een uniek product in de markt te kunnen zetten”, klinkt het.

30 JANUARI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:10

Lees meer over:
melkvee
consument
marketing

Patrick Cornelissen, een Vlaamse boer die naar Wallonië is uitgeweken, wil vanaf mei starten met de productie van “echte Belgische buffelmozzarella”. “Door de crisis in de melkveehouderij was ik op zoek naar een nieuwe bron van inkomsten. Ik kocht in Frankrijk twaalf waterbuffels en een kaasinstallatie. Nu nog een cursus volgen om mozzarella te maken en ik ben vertrokken”, klinkt het.

Cornelissen is de tweede generatie Vlamingen die in het Waalse Neufchâteau boert. “Mijn ouders zijn in 1976 vanuit Diepenbeek naar hier verhuisd. Sinds dan hebben we altijd melkkoeien gehad en dat is altijd goed verlopen. Maar toen de melkprijs vorig jaar kelderde, besloot ik dat het tijd was voor iets anders”, legt de man uit. Hij speelde al langer met het idee om buffels te houden en misschien mozzarella te maken, maar hij ging ervan uit dat het een beschermde naam was.

“Tot ik vorig jaar hoorde dat de bescherming enkel geldt voor de naam ‘mozzarella di bufala’. Dus voor ‘Belgische mozzarella’ is er geen probleem”, aldus Cornelissen. Om de kosten te drukken, ging hij op zoek naar tweedehandsmateriaal. In Frankrijk vond hij een boer die wou stoppen en zijn 12 waterbuffels en kaasinstallatie te koop aanbod. “Over twee weken moeten ze hier zijn”, klinkt het ongeduldig.

Vooral de landbouwer met zijn nieuwe activiteit kan starten, moet hij zich eerst nog verdiepen in het mozzarella maken. “Ik heb er al veel over gelezen, maar dat is nog niet hetzelfde als het zelf doen. Daarom trek ik binnenkort naar Milaan om er een cursus kaasmakerij te volgen”. Vanaf half mei hoopt hij de eerste stukken mozzarella te kunnen verkopen op zijn boerderij. “Bedoeling is dit uit te breiden naar een paar winkels in de buurt. Mijn 12 buffels zouden jaarlijks melk voor zo’n 4.000 kilo mozzarella moeten produceren”.
Lopen de zaken vlot, dan sluit Cornelissen niet uit dat hij zijn 60 melkkoeien vervangt door waterbuffels. “Met 50 bijkomende buffels kan ik misschien al denken aan de verkoop in supermarkten of aan de export van mijn melkoverschot naar Italië. Je krijgt daar voor een liter buffelmelk een euro”, zegt de man die er prat op gaat dat hij de eerste Belgische mozzarella gaat produceren. “In Neeroeteren is er wel een zuivelfabriek die al mozzarella maakt, maar het gebruikt daarvoor enkel Nederlandse buffelmelk. Echt Belgisch is dat dus niet”.

Bron: Het Laatste Nieuws

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 |