

Vlaamse schapenplattekaas van Schapenmelkerij Bosschelle: "Als 18-jarige met 20 dieren begonnen, nu heb ik er 110"

HLN kiest Hét Streekproduct 2019

Redactie | 31 augustus 2019 | 07u01

f DEEL | | REAGEER



© Claudia Van den Houte - Laurens De Middelmeer met zijn Vlaamse schapenplattekaas tussen zijn schapen.

HAALTERT Schapenmelkerij Bosschelle is een bedrijf in volle groei. Laurens De Middelmeer uit Denderhoutem was 18 jaar toen hij het bedrijf in 2013 oprichtte met twintig schapen. Ondertussen leveren zijn 110 schapen melk voor schapenplattekaas en nog een hele waaier andere producten.

"Ik kwam uit de landbouwschool en wou effectief aan de slag in die sector", vertelt Laurens. "Omdat ik met schapen mijn boterham wou verdienen, ben ik mij beginnen toeleggen op producten van schapenmelk. Vier jaar geleden was schapenplattekaas een van de eerste producten die ik verkocht." Ondertussen heeft Laurens al een hele waaier aan schapenmelkproducten. "Mijn schapenplattekaas natuur is erkend als streekproduct, net als mijn verse schapenkaas natuur, maar daarnaast hebben we ook plattekaas met kruiden, plattekaas met komkommer en plattekaas zonder zout. Sommigen eten het als beleg op hun boterham, anderen als tussendoortje of in desserts. Bijvoorbeeld in tiramisu vervangen ze de mascarpone door plattekaas. België is een echt plattekaasland. Schapenplattekaas zul je echter niet op grote schaal vinden, maar eerder bij de lokale boer."



© Claudia Van den Houte - Vlaamse schapenplattekaas van Schapenmelkerij Bosschelle.

280 dagen vers gras

"We verkopen elf verschillende soorten bollen kaas: van verse kaas met bieslook, peper, noten, curry, paprika's, rozijnen en nog meer. Naast verse kaas en plattekaas maken we ook yoghurt, roomijs, harde kazen, feta en ricotta." Een groot assortiment producten is te koop in de hoevewinkel van schapenmelkerij Bosschelle in de Teerlingstraat 35. "We verkopen onze plattekaas grotendeels zelf in onze winkel en via lokale markten."

“ We volgen de vraag naar productie. Zolang de vraag groeit, groeien wij mee, zolang we plaats hebben tenminste

Laurens De Middelmeer

Ook de kudde schapen blijft groeien. "Die is in zes jaar van 20 naar 110 schapen gegroeid. We volgen de vraag naar productie. Zolang de vraag groeit, groeien wij mee, zolang we plaats hebben tenminste." De 110 schapen krijgen dan ook voldoende ruimte. "Onze schapen genieten 280 dagen per jaar buiten van vers gras. Dan geven ze ook het meeste melk. Ze worden twee keer per dag gemolken. 's Nachts blijven ze in de stal."



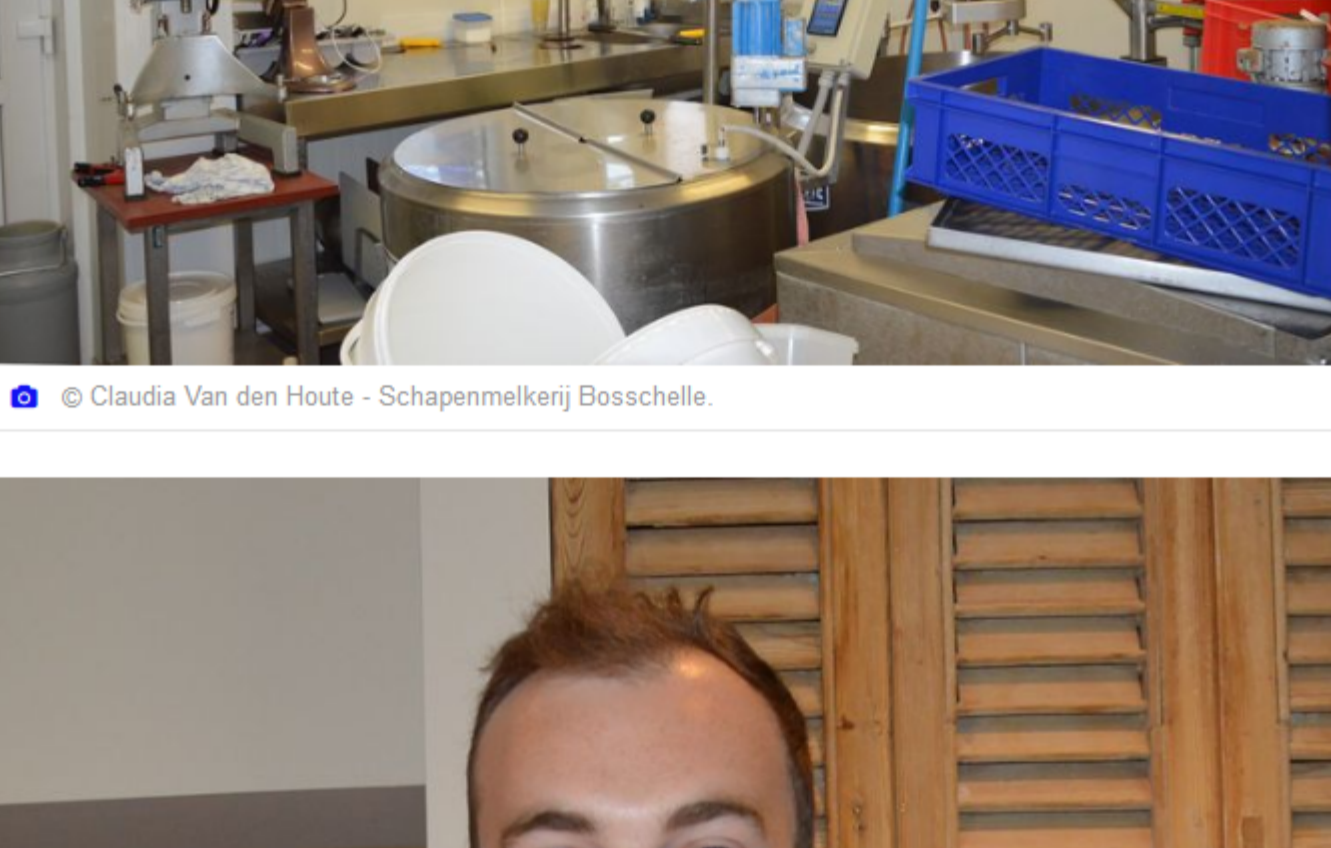
© Claudia Van den Houte - Laurens De Middelmeer maakt Vlaamse schapenplattekaas.

Groot verschil met geitenkaas

Schapenkaas wordt vaak op dezelfde lijn gezet met geitenkaas, maar Laurens benadrukt dat het twee verschillende producten zijn. "Qua smaak is er een groot verschil. Schapenkaas heeft een romigere, volle smaak. Het heeft niet de typische smaak van geitenkaas. Je kunt schapenkaas het best vergelijken met een koeienkaas die romig en vol van smaak is. Schapenkaas is ook beter voor mensen met een te hoge cholesterol. Het vetgehalte is ongeveer hetzelfde, maar omdat het eiwitgehalte van schapenkaas hoger ligt, is de kaas lichter verteerbaar."

“ Schapenkaas is ook beter voor mensen met een te hoge cholesterol. Het vetgehalte is ongeveer hetzelfde als geitenkaas, maar omdat het eiwitgehalte van schapenkaas hoger ligt, is de kaas lichter verteerbaar

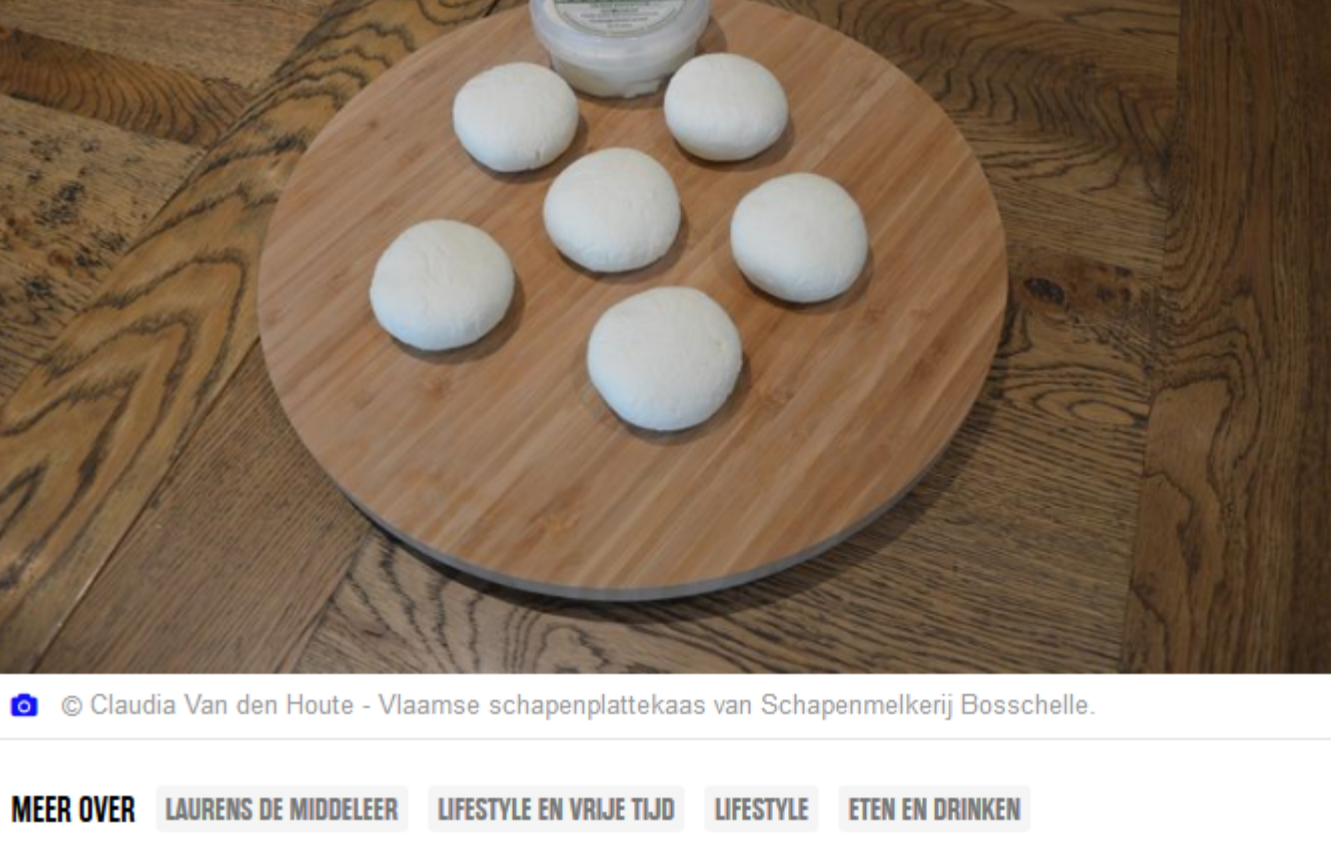
Het Laatste Nieuws gaat in samenwerking met Vlam op zoek naar het Beste Streekproduct van Vlaanderen. Een streekproduct wordt ambachtelijk vervaardigd, in de eigen streek, met een traditie van minimum 25 jaar en... geniet natuurlijk bekendheid bij het publiek. Stemmen op jouw favoriete streekproduct kan via de HLN app. Download gratis de nieuwe HLN-app op iOS of Android, ontdek alle streekproducten die meedingen naar de titel Het Streekproduct 2019 bij In De Buurt en stem op jouw favoriet. Alle informatie over onze wedstrijd vind je op www.hln.be/streekproduct.



© Claudia Van den Houte - Schapenmelkerij Bosschelle.



© Claudia Van den Houte - Laurens De Middelmeer met zijn Vlaamse schapenplattekaas.



© Claudia Van den Houte - Vlaamse schapenplattekaas van Schapenmelkerij Bosschelle.

MEER OVER LAURENS DE MIDDELEER LIFESTYLE EN VRIJE TIJD LIFESTYLE ETEN EN DRINKEN

ECONOMIE, BUSINESS EN FINANCIËN HLN ECONOMISCHE SECTOR

f DEEL | | REAGEER