

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.

CLAUDIA VAN DEN HOUTE

«Met twintig dieren begonnen, nu heb ik er 110»

«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. Bijvoor-

Onze schapen genieten 280 dagen per jaar van vers gras. Dan geven ze ook het meeste melk. Ze worden twee keer per dag gemolken

LAURENS DE MIDDELEER,
SCHAPENMELKERIJ BOSSCHELLE

beeld in tiramisu vervangen ze de mascarpone door plattekaas. België is een echt plattekaasland. Schapenplattekaas zul je echter niet op grote schaal

Het verschil met geitenkaas? Het heeft een veel romigere, volle smaak. Het is ook beter voor de cholesterol. Het vetgehalte is ongeveer hetzelfde, maar door het hogere eiwitgehalte is de kaas lichter verteerbaar

LAURENS DE MIDDELEER

vinden, maar eerder bij de lokale boer.»

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.»

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



VLAAMSE SCHAPENPLATTEKAAS

• UIT HAALERT •



Laurens De Middelmeer met zijn Vlaamse schapenplattekaas tussen zijn schapen. Foto's Claudia Van Den Houte

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.»

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.»

Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan vanaf zaterdag via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op www.hln.be/streekproduct.