



# BREBIS DE BRAKEL - SCHAPENKAAS MAKEN IN DE VLAAMSE ARDENNEN



De Schapenmelkerij - Krista met haar kudde Belgische Melkschappen

Vroeger was het schaap 'de koe van de armen'. Een gezin dat zich geen koe kon veroorloven, kon dankzij het houden van enkele schapen toch voorzien in basisbehoeften, zoals melk en kaas, vlees en wol.

In de huidige landbouw is de schapensector economisch verwaarloosbaar. Toch graast in de heuvels van de Vlaamse Ardennen een kudde **Belgische Melkschappen**. Een beschermd ras dat van oudsher geselecteerd werd omwille van de **hoge melkproductie**, maar dat amper vlees oplevert bij het slachten. Bovendien laten schapen zich moeilijk melken. Het melken is veel arbeidsintensiever dan bij koeien of geiten, omdat schapen hun melk niet zo makkelijk laten 'schieten'. Halverwege het melken stopt de melkstroom en moet de uier geschud en opgeklopt worden om hem te kunnen leegmaken, zoals ook lammeren dat doen als ze drinken. Dat alles maakt dat het ras met uitsterven bedreigd was. Maar door de schapenmelk te verwerken tot schapenzuivel, wordt het ras opnieuw economisch interessant en is het extra waardevol om een heerlijke traditie in stand te houden.

De melk van de dieren levert de alom gewaardeerde Brebis de Brakel op, alsook een romige yoghurt. Voor **het maken van de kaas** wordt de verse schapenmelk gepasteuriseerd en gedurende 50 minuten gestremd. Na het stremmen wordt de wrongel gesneden en de wei met de hand afgeschept. Vooral de wrongel in vormen te scheppen, wordt hij gewassen om de overtollige lactose te verdunnen. Daarna wordt de wrongel geperst gedurende 1u30 à 2u. Na het persen gaan de kazen 30u in een pekelbad, waarna ze drogen en aan hun rijpingsproces kunnen beginnen. De jonge kazen rijpen gedurende 6 à 8 weken, maar wie het iets pittiger wil kan kiezen voor een belegen of oude kaas, die 6 maanden tot een jaar de tijd krijgt om op smaak te komen.

**De Schapenmelkerij** in Brakel zet sinds jaren de traditie van het houden van Belgische melkschappen en het ambachtelijk maken van schapenkaas verder en zorgt zo voor meer lokale diversiteit in het aanbod van kazen in België. Ook wie zelf wil leren kaas maken, kan bij De Schapenmelkerij terecht. Onze melkschappen begrazen bovendien oude hoogstamboomgaarden en hellingen die voor de grote moderne landbouwmachines niet interessant zijn en houden zo het typische heuvelende landschap van hagen en houtwallen mee in stand.



## INZENDER

Willem & Krista Vernailen - De Winne  
De Schapenmelkerij (Brakel)  
<http://www.schapenkaas.be/>



## THEMA

Natuur en landbouw  
Eten en drinken  
Ambacht, vakmanschap en techniek



## LOCATIE

Halsebergweg 14  
9660 Brakel



## TREFWOORD

[#dier](#) [#eten](#) [#ambacht](#) [#vakmanschap](#)