

Remeker

Jersey Boerenkaas



Familie van de Voort - Lunteren



Al sinds mensenheugenis, vanaf ongeveer 1600, wordt de grond van de boerderij beheerd door familie Van de Voort. De grond ligt aan de eeuwenoude Postweg, precies waar deze weg de Lunterse beek kruist.

De familienaam "Van de Voort" is ontstaan uit deze kruising, omdat een *voort* een doorwaadbare plaats is in een beek.

Peter en Jan Dirk

De huidige boerderij is gebouwd in 1925. Peter van de Voort bouwde toen de boerderij voor zijn zoon Jan Dirk van de Voort die in dat jaar trouwde. In 1926 werd er een zoon geboren, die ook Peter van de Voort heet, en ook weer de vader is van Jan Dirk van de Voort, de huidige boer op De Grootte Voort, die ook weer een zoon heeft die... Peter van de Voort heet.

De geschiedenis

Zoon Peter 1926 was de eerste die zelf ging melken en leidde de boerderij door het tijdperk van kunstmest en melkmachines. Hij introduceerde de Jersey op het bedrijf, een gouden greep voor de volgende generatie en een prachtige koe.

De industriële tijden zijn op dit bedrijf ook weer verlaten en de huidige zoon Jan Dirk maakte er een biologisch bedrijf van,



herintroduceerde de kaasmakerij en samen met zijn vrouw Irene zette hij de Remeker neer als kroon op deze geschiedenis.

Remeker

De Remeker wordt gemaakt op boerderij "De Grootte Voort" in Lunteren. Acht



weilanden horen bij de boerderij. Eén van de weilanden heeft een oude veldnaam, "Remeker", waar ze de naam van de kaas aan ontleend hebben. Een "reem" is een weiland en "eker" betekent eik, dus de weilanden zijn omzoomd met eiken. Een rij eiken vormt een houtwal. Deze houtwallen zijn kenmerkend voor het landschap in de Gelderse Vallei.

De grond

Acht weilanden horen bij De Grootte Voort, meer dan dertig hectare. De grond is de basis, het eerste levende organisme op het bedrijf, dat zij koesteren met hart en ziel. De bodem is zo oud, ze dwingt respect af. Tegelijkertijd zijn zij verantwoordelijk voor haar. Als ze investeren in de bodem, door gefermenteerde stalmest te gebruiken, dan bloeit het bodemleven op en kunnen ze in overvloed gras oogsten.

Klaver

In de weilanden groeit gras én klaver. De klaver is de basis van de biologische landbouw. Doordat ze op een natuurlijke manier stikstof bindt uit de lucht, is kunstmest overbodig.

Het ras

De koeien zijn van het ras Jersey. Een mooie bruine koe, met grote, even bruine ogen. Het is een kleine koe die extra geschikt is voor de biologische landbouw. De koe heeft weinig nodig en kan daarmee relatief wel veel melk geven. Ze werkt efficiënt. Het is een slimme koe. Daarbij is haar melk ook speciaal. De Jerseymelk heeft een hoger caroteen gehalte dan gewone melk van andere rassen, en daardoor een opvallend gele kleur.



Ook heeft de melk een hoger kalkgehalte en het juiste soort eiwit voor het maken van kaas komt meer voor in Jerseymelk. Hierdoor stremt de melk goed, met uitsluitend toevoeging van zuursel en stremsel.

Horens

De horens op de koeien spelen een belangrijke rol. Van de Voort denkt dat ze noodzakelijk zijn in het geheel. Horens zijn van binnen hol en staan in verbinding met andere holten in de kop.

Zij merken dat de gehoornde dieren beter de wisselingen in het weer en daardoor de wisselende samenstelling van het gras (suikers/eiwit/structuur) kunnen bufferen. Uiteindelijk is dat terug te proeven in de kaas, die haar geheimen prijsgeeft omdat ze puur is.

Ze werken met rauwe melk, gebruiken geen conserveringsmiddelen en heel weinig ongeraffineerd zeezout.

Als de kaas lang genoeg kan rijpen, ontwikkeld zich de fijne 'ronde' smaak, die in de mond blijft hangen en dan nog steeds in staat is smaaktonen toe te voegen!

Natuurlijke werkwijze

Door goede verzorging van de bodem, krijgt het gras kwaliteit. Naast dit gras voeren ze alleen verse voeding die bij de koe past. Dit zijn geplette granen. De granen worden iedere morgen vers geplet, zodat de enzymen in de granen benut worden door de dieren. Door dit optimale rantsoen en een open stal zijn de



koeien gezond.

Ze gebruiken daarom geen enkele antibiotica meer sinds 2004.

Vervolgens zijn ze enkele jaren later ook gestopt met het ontwormen en het inenten van de dieren. De natuurlijke kruiden, die de dieren nu bijgevoerd krijgen, maken dat mogelijk.

Om de pasgeboren kalfjes een goede start te geven, laten zij ze drie weken bij de eigen moeder. Een natuurlijke manier van werken geeft, naar onze ervaring, altijd de beste weerstand.

Natuurkorstkazen Remeker Pril, Remeker Ryp en Olde Remeker

Alleen de melk van eigen Jerseykoeien wordt gebruikt om de Remeker te maken. Ze verwerken deze melk rauw, werken ook bij de bereiding biologisch, en gebruiken weinig zout (keltisch zeezout).

De kazen hebben een natuurlijke korst.

De eigen Ghee wordt als korstdek middel gebruikt voor deze kaas. Deze vinding heeft hen de Ecoland Innovatieprijs opgeleverd.

De natuurkorstkaas, die ongeveer 3 maanden is gerijpt noemen ze *Remeker Priil*. Deze kaas heeft verrassend veel smaak en structuur.

De Remeker Ryp is de best verkochte kaas. De invloed van de natuurlijke korst en flora van het pakhuis doen hun werk. De *Remeker Ryp* laten ze 8 tot 9 maanden rijpen om een volle smaak te bereiken.



Sinds kort is de *Olde Remeker* er ook in natuurkorst. Door de lange rijping (16

maanden) in Ghee en de werking van het microklimaat in het pakhuis, heeft deze kaas een geheel eigen smaak gekregen.

De kaas blijft uitstekend snijdbaar, de korst is eetbaar en de smaak is complex sterk, maar zuiver. Het is zonder meer de meest bijzondere kaas die ze in huis hebben!

Remeker Ghee

Remeker Ghee wordt op boerderij "De Grootte Voort" bereid uit de weiboter van Jerseykoeienmelk. Remeker Ghee is zuiver melkvet met een nootachtig aroma.



Geschikt om te bakken, braden, stoven en frituren. Het versterkt de smaak van kruiden en specerijen, spat niet bij verhitting en is lang houdbaar.

Remeker Ghee is een prima alternatief voor brandzalf. Het werkt ook goed bij smet of schuur plekken.

De Ghee zit in handige glazen potten van 230 gram. Als de deksel eenmaal is losgedraaid, heeft de Ghee steeds verse lucht nodig en moet

je de dop er los opleggen of licht erop draaien, zodat er nog luchtuitwisseling mogelijk is. Je kunt de Ghee het beste bij kamertemperatuur bewaren. Op deze manier is de Ghee onbeperkt houdbaar.