



*De voedselregelgeving stelt schandelijk hoge hygiëne-eisen aan melkproducten. Daarom wordt fabrieksmatig gemaakte boter tegenwoordig altijd gepasteuriseerd. En omwille van de productiesnelheid is de zure boterbereiding veranderd in zoete boterbereiding. Om die reden zijn echte boter en echte karnemelk verdwenen uit de Nederlandse supermarkten. En dat terwijl gepasteuriseerde, modern bereide boter het qua geur en smaak bij lange na niet haalt bij de rauwmelkse variant.*

PASTEURISATIE EN MODERNE BEREIDING VERPESTEN GEUR EN SMAAK

## Echte boter?

**D**e boter van zoete room, die nu in de supermarkt ligt, wordt pas gemaakt sinds de jaren veertig. Om technische en hygiënische redenen is het fermenteren hierbij vervangen door pasteuriseren. Er is geen fermentatie, geen rijping en er ontstaan geen melkzuurbacteriën. Wel is er pasteurisatie, waarbij melk wordt verhit en de broodnodige bacteriën sterven. Boter van gepasteuriseerde melk is daardoor van mindere kwaliteit. Ook wordt de room zonder te fermenteren gekarnd en er wordt zuursel aan toegevoegd. Vervolgens wordt het gekneet en verpakt. Dit is een kunstmatig procédé ten opzichte van het traditionele. De essentiële rijpingsfase voor smaak en kwaliteit ontbreekt.

Rauwmelkse boter werd al in de prehistorie gemaakt. Oorspronkelijk gebeurde dit met zure room volgens de traditionele zure boterbereiding. Rauwe room wordt hierbij in een vat gegoten, op een koele plaats gezet en aangezuurd met een scheutje (echte) karnemelk van de vorige dag. Na 24 tot 36 uur komt de dikke room naar de oppervlakte die met een platte lepel wordt verwijderd. In die tijd is melkzuur ontwikkeld waardoor een fermentatieproces heeft plaats gevonden. Dit rijpingsproces is essentieel, want het zorgt voor de karakteristieke smaak van boter. Ook nemen de oergezonde melkzuur producerende bacteriën zo de overhand. Vervolgens wordt gekarnd. Hierbij komt echte karnemelk vrij, en dat is heel

wat anders dan de aangezuurde ondermelk die onder de naam karnemelk in de supermarkt ligt. De rauwmelkse boter wordt hierna gewassen met water, gekneet en eventueel gezouten. Het resultaat is een prachtig en gezond natuurproduct. De kwaliteit van boter is afhankelijk van de kwaliteit van de melk. En de kwaliteit van de melk is weer afhankelijk van het voer, de wei, de grondsoort en het ras van de koe. Dus liever geen gras dat met kunstmest is bewerkt en geen bijvoer in de vorm van maïs, mangels of graan, maar uitsluitend gras of hooi. Om maar te zwijgen over het consumptiepatroon van koeien uit de reguliere veeteelt. Rauwmelkse boter van een boer die goed voor zijn vee zorgt is dus essentieel. Nederlands mooiste rauwmelkse boter komt van oudsher van de bereiders van Leidse kaas: B.O.B. Boeren-Leidsekaas met Sleutels. Verkoop aan de consument vindt plaats op de boerderij (huisverkoop), op verzoek leveren de boeren ook aan horeca of detailhandel. Hieronder hun adressen; wel even bellen van tevoren.

Fam. Heemskerck	Boekhorsterweg 20	2374 BN	Oud Ade	071 - 5018235
v.o.f. H. Kwakernaak	Hofdijklaan 23	2374 BS	Oud Ade	071 - 5018372
J.F.M. van Leeuwen	Noord Aa 4	2381 LV	Zoeterwoude	071 - 5801481
M.L. van Ruiten	Julianalaan 29	2159 LC	De Kaag	0252 - 545796
Mts. C.en R. van Schie	Sweilandpolder 9	2362 AG	Warmond	071 - 5018852
Theo en Ina Versteegen	Weipoortseweg 73	2381 NG	Zoeterwoude	071 - 5802771
Mts. T. en P. Warmerdam	Wasbeeklaan 7	2361 HG	Warmond	071 - 3013163