



Willianne Zuidweg en Els Mesu met de Gouden Melkbus. © Lex de Meester

Nederlander drinkt nog amper karnemelk, maar voor die van Schellach wil je wel in de rij staan

De beste karnemelk van Nederland komt uit Zeeland. Kaasboerderij Schellach in Middelburg won donderdag de felbegeerde Cum Laude Award, met een perfecte score van honderd punten. Terwijl in Nederland steeds minder karnemelk wordt gedronken, staan ze er bij Schellach voor in de rij.

Ondine van der Vleuten

15 maart 2026, 10:34Laatste update: gisteren om 16:48

Een score van 100 punten is in de wereld van de ambachtelijke zuivelbereiding uiterst zeldzaam. Het betekent dat de vakjury voor elk onderdeel (geur, smaak, textuur en uiterlijk) de maximale score gaf. Karnemelk hoort fris-zuur te zijn zonder scherp te worden, romig aan te voelen zonder vet te zijn, en een zijdezacht mondgevoel te hebben.

Bij Schellach bereiken ze dit door de tijd stil te zetten. In de industrie moet alles snel. Karnemelk wordt daar vaak 'gefabriceerd' door magere melk aan te zuren. Zo wordt de melk in een paar uur tijd kunstmatig iets dikker en zuurder gemaakt. Bij Schellach gaat het er nog ouderwets ambachtelijk aan toe, en dat kost tijd en aandacht.

Lekker rijpen en dan karnen

De volle verse melk wordt aangezuurd met melkzuurbacteriën en mag 24 uur 'rijpen'. Daarna begint het karnen. Langdurig wordt het mengsel geklopt in de karnton totdat de vetbolletjes samenklonteren tot boter. Wat overblijft is de karnemelk. Echte, boerenkarnemelk bevat nog microscopisch kleine botervlokjes. „Die zeven wij er nog uit”, zegt zuivelboerin Els Mesu.



Boerenkarnemelk van Schellach: betere is er niet in Nederland, vindt de landelijke vakjury. © Lex de Meester

Het resultaat: een romige karnemelk met een volle, diepe smaak maar zonder vet. „We doen altijd mee in de regionale keuringen. Dan winnen we af en toe wel een prijs, maar dit... Dit is echt heel bijzonder. Ze vroegen aan ons: wat is nu het geheim? Ja... We zijn heel precies in het proces. Dat zal het wel zijn”, zegt Mesu.

“Als je te lang doorkarnt krijg je zeep. Dan smaakt je karnemelk naar zeep, echt waar”

Els Mesu, Zuivelboerin

Ze schuift de eer direct door naar haar zonen Robbie en Erwin Mesu en Willianne Zuidweg, die over de zuivelproductie gaan. „Willianne doet nu een interne opleiding, Robbie en Erwin hebben die al achter de rug. Want er komt veel bij kijken hoor. Alles doet ertoe. De temperatuur van de ruimte waarin je werkt, hoe warm de melk is, hoe lang je karnt.

Je moet er feeling voor hebben en elke dag weer kijken hoe de melk reageert. Want net zoals wanneer je thuis verse slagroom klopt, kan het van het ene op het andere moment misgaan. Als je te lang doorkarnt krijg je zeep. Dan smaakt je karnemelk naar zeep, echt waar.”

4,3 kilo roomboter per jaar

De koeien van Schellach produceren per dag 3000 liter melk. Het grootste gedeelte daarvan, wordt verwerkt tot kaas, een kleiner deel tot karnemelk en boter. Boter lusten we wel: sinds natuurlijke vetten weer ‘mogen’ zit de consumptie behoorlijk in de lift. Per hoofd van de bevolking eten we jaarlijks zo’n 4,3 kilo.

Voor één kilo roomboter is ongeveer 25 liter melk nodig. Per hoofd van de bevolking eten we jaarlijks zo’n 4,3 kilo. Van karnemelk, het restproduct van de boter, wordt de afgelopen jaren steeds minder gedronken.

“We hebben klanten die meer karnemelk komen halen, dan melk”

Els Mesu, Zuivelboerin

Maar terwijl veel Nederlanders de neus ophalen voor karnemelk, is de boerenkarnemelk van Schellach niet aan te slepen. „Daarom voegen we ook extra melk toe”, verduidelijkt Els Mesu. „We hebben klanten die meer karnemelk komen halen, dan melk. Tegenwoordig staat het ook in een aantal regionale supermarkten.” De Bond van Boerderijzuivelbereiders zou graag zien dat - net als in Duitsland - boerderijkarnemelk een andere naam krijgt dan de fabrieksmatig geproduceerde. „Dat is voor de consument duidelijker. In de fabriek halen ze eerst het vet uit de melk. Dan hou je ondermelk over en die wordt aangezuurd. In Duitsland noemen ze dat: Sauermilch. Onze boerderijkarnemelk heet daar Buttermilch. Dat zouden wij ook graag willen. Want het zijn echt twee verschillende producten.” De felbegeerde wisseltrofee, een grote Gouden Melkbus met oren, glimt nu een jaar lang in de boerderijwinkel.