



Voor mijn moeder, mijn beste vriendin.

*'Enfin le vrai fromage belge'
Eindelijk, échte Belgische kaas*

— FREDDY MERTENS

DE KUNST VAN KAAS

40 BELGISCHE
KAASMAKERS EN
HUN NALATENSCHAP

ANN KEYMEULEN

MET FOTO'S VAN
JAN CRAB

DAVIDSFONDS
UITGEVERIJ



Keymeulen, Ann
De kunst van kaas

© 2016 Davidsfonds / WPG Uitgevers België nv, Mechelsesteenweg 203, B-2018 Antwerpen
Gemaakt onder licentie van Davidsfonds. 'Davidsfonds' is het geregistreerde merk van Davidsfonds vzw,
met maatschappelijke zetel te 3000 Leuven, Quinten Metsysplein 12.
www.davidsfondsuitgeverij.be | www.facebook.com/davidsfondsuitgeverij
info@davidsfondsuitgeverij.be
www.lartdufromage.be

Vormgeving: Daniël Peetermans | Redactie: Koen Driessens | Foto's: Jan Crabs

D/2016/0034/242
ISBN ???????
NUR 442

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd – op enige manier –
zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

INHOUD

Woord vooraf	10
Productieproces	10
Bergerie d'Acremont — Acremont, Bertrix	10
Ferme Le Bailli — Soignies	10
De Beauvoordse Wallhoeve — Veurne	10
Schapenmelkerij Bosschelle — Denderhoutem, Haaltert	10
Bufflardenne — Semel, Neufchâteau	10
Catharinadal — Achel, Hamont-Achel	10
Chimay Fromages — Chimay	10
La Chiquetterie — Nafraiture, Vresse-sur-Semois	10
Ferme du Centre de Détentio — Saint-Hubert	10
Ferme du Chemin Châtaigne — Fisenne, Erezée	10
El Cinse à Bèdots — Cerfontaine	10
Het Dischhof — Diksmuide	10
't Eikenhof — Lokeren	10
epasc — Ciney	10
't Groendal — Rumbeke, Roeselare	10
Fromagerie du Gros-Chêne — Méan, Havelange	10
Het Hinkelspel — Sleidinge, Evergem	10
Bergerie de l'Isbelle — Rendeux	10
Karditsel — Lummen	10

Kempense Geitenkaas Polle — Lichtaart, Kasterlee	10
Zuivelhoeve Keymeulen — Hofstade, Aalst	10
't Leenhof — Zele	10
Fromagerie Mathot — Rochefort	10
Fermière de Méan — Maffe, Havelange	10
De Moerenaar — Veurne	10
Ferme du Mouligneau — Forges, Chimay	10
Fromagerie d'Orval — Orval, Florenville	10
Plateau du Gerny — Aye, Marche-en-Famenne	10
't Reigershof — De Haan	10
Fromagerie du Samson — Gesves	10
De Schapenmelkerij — Brakel	10
Fromagerie des Tourelles — Fisenne, Erezée	10
Fromagerie du Troufleur — Waimes	10
Le Valèt — Waimes	10
Kaasmakerij Vander Gucht — Brussel	10
De Vierhoekhoeve — Gijzenzele, Oosterzele	10
Le Vieux Moulin — Herve	10
De Volle Maan — Sint-Lievens-Houtem	10
Walschot — Beersel	10
Abdij van Westmalle — Westmalle, Malle	10
Dankwoord	10
Index van kazen en bereidingen	10

WOORD VOORAF

Al enkele jaren verdiep ik mij in de prachtige rijkdom aan kaas in ons land. Telkens als ik een nieuwe vondst deed en deze mee naar huis bracht, merkte ik dat mijn omgeving steeds opnieuw dacht dat 'dit wel een Franse kaas moet zijn', waarop men vol verwondering ontdekte dat de kaas in kwestie er eentje uit eigen land is.

Met dit boek wil ik mijn bijdrage leveren aan het onder de aandacht brengen van onze eigen kaasproducten. Ik wil iedere echte bourgondische Belg, oud of jong, laten kennismaken met onze eigen Belgische ambachtelijke topkazen! Producten waarvan we met veel trots mogen zeggen dat ze minstens even lekker, zo niet lekkerder, zijn als hun beroemde collega's uit onze buurlanden.

Mijn reis langs een persoonlijke selectie van Belgische kaasmakers heeft een diepe indruk op me gemaakt. Ik mocht hen volgen in hun dagelijkse bezigheden. Ik zag hun liefde voor het vak en hun dieren – meer dan eens stond ik ook op het punt een geitje te adopteren. Elke kaasmaker heeft zijn visie, zijn manier, zijn kennis, en zijn passie rond hun kazen. Allen hebben hun leven aan het maken van kaas gewijd. Onder hen treffen we zowel pioniers en wereldverbeteraars uit de jaren 1970 met hun antwoord op de ratrace, als creatieve pragmatici uit de jaren 1980 geconfronteerd met melkquota. Sinds kort nemen weer jonge idealisten, ditmaal vanuit een diep milieubewustzijn, het kaasmaken op.

Kaas maken is een complex verhaal, dat zelfs mij, na het volgen van deze veertig verschillende kaasmakers, nog altijd niet al zijn diepste geheimen heeft prijsgegeven. Het is een ware kunst om kaas te maken. Een mix van wetenschap en buikgevoel. Maar vooral een zaak van liefde voor kaas en een grote dosis passie!

With love for Belgian cheese,

Ann Keymeulen



PRODUCTIEPROCES

DE MELK

Dat lekker eten in grote mate bepaald wordt door de ingrediënten ervan, klopt helemaal voor kaas. Want melk is niet zomaar melk. Lekkere topkazen krijg je pas van melk van uitmuntende kwaliteit, onder meer bij de verwerking naar een kaas van rauwe melk of van gepasteuriseerde melk. Rauwmelkse kazen worden gemaakt van de allerbeste melk.

En goede melk komt dan weer van gezonde dieren. De samenstelling en de kwaliteit van de voeding die deze dieren krijgen, speelt een heel belangrijke rol. Een gelukkig, gezond en met liefde verzorgd dier geeft de beste melk. Dus alles begint bij de melkveeboer. Boerderijkaas of melkerijkaas: alles staat of valt met de eerste schakel in de ketting, goede melk.

Of het nu over koemelk, geitenmelk of schapenmelk gaat, één ding hebben ze gemeen: hoe verser, hoe beter. Koemelk is het hele jaar door beschikbaar, maar geitenmelk en schapenmelk in vele gevallen niet. Laat de veehouder de natuur haar beloop, dan is de lammerperiode een 'melkarm' seizoen voor de kaasmaker. Zodra de dieren zwanger zijn, tot het moment dat het lammetje vaste voeding kan eten, zal de melk integraal dienen voor het grootbrengen van de lammetjes. Sommige veehouders zullen de lammerperiode beïnvloeden en spreiden, zodat ze het hele jaar door over melk kunnen beschikken. Kaasmakers met een eigen kudde hebben volledige controle over de kwaliteit en de smaak van de melk.

Deze producenten van boerderijkazen signaleren we in dit boek met een icoontje.

Opvallend is dat meer en meer kaasmakers die níét beschikken over een eigen kudde, in overleg gaan met hun melkleverancier. Samen bepalen ze de voeding van de dieren en de omstandigheden waarin ze vertoeven. Om samen te streven naar een nog betere en kwalitatievere melk. Sommige samenwerkingen gaan nog verder: er is zelfs overleg omtrent de rassen die de veehouders houden. Immers ook het ras beïnvloedt de samenstelling van de melk. Deze onderlinge afspraken stellen de kaasmaker in de mogelijkheid bepaalde kazen te produceren die ze anders helemaal niet zouden kunnen produceren.

Een trend die zich de laatste jaren sterk ontwikkelt, is het streven naar biologische veeteelt. De normen om een biologische boer of kaasmakerij te zijn, hebben zeer zeker een bepalende factor op de werking van deze bedrijven. Aan biologische veeteelt hangt nu eenmaal een prijskaartje en het is een pak arbeidsintensiever. De meeste vandaag niet-gecertificeerde biobedrijven hebben wel een langetermijnproject lopen om dit gegeerde certificaat binnen te behalen. We kunnen dat alleen maar toejuichen.



SEIZOENEN

Kaasmaken is een evenwichtsoefening door de jaargetijden heen. In de winter is de melk vaak vetter, rijker en dikker. In de zomer is ze magerder en dunner. De samenstelling is bepalend voor de hoeveelheid melk nodig om tot een kaas te komen. Ze heeft tevens invloed op de rijpingsperiode en rijpingsomstandigheden van de kaas. Zelfs op de duur van het stremmen en de hoeveelheden zuursel en stremsel die de kaasmaker nodig heeft bij het maken van zijn kaas.

Bij het ontwikkelen van een nieuwe kaas is het voor de beginnende kaasmaker goed zichzelf een testperiode van een jaar te gunnen. Telkens als de seizoenen wisselen zal hij zijn recepten moeten bijsturen. Dat blijft trouwens voor elke kaasmaker gelden. Alleen hebben de iets meer ervaren kaasmakers ruime inzichten met het wisselende karakter van hun melk en zijn ze zodoende perfect in staat om snel te anticiperen en in te spelen op deze veranderingen.

RAUWE MELK OF GEPASTEURISEERDE MELK?

Bij gepasteuriseerde melk worden de meeste bacteriën (zowel de goede als de slechte) gedood door een snelle verwarming van de melk tot 72 °C. Dat wordt meestal gedaan met een pasteur: een toestel dat bestaat uit verschillende plaatjes die opwarmen en waarlangs de melk gestuurd wordt. De melk wordt op een paar seconden tijd naar 72 °C gebracht en terug afgekoeld naar een temperatuur rond de 32 °C. Het weer afkoelen van de melk is belangrijk om de werking van het zuursel en fermenten niet te verstoren.

Als we spreken over rauwe melk, dan wordt de melk meestal verwarmd tot slechts een gemiddelde temperatuur van 32 °C. Dat kan in bepaalde gevallen iets minder of iets meer zijn, maar zeker niet veel meer dan een paar graden. Door de lagere temperaturen blijven er een aantal goede bacteriën in leven. Zij zullen de smaak van de latere kaas mee bepalen en ervoor zorgen dat het effect van de seizoenen meer merkbaar is, zowel in het

rijpingsproces als in de smaak van de kaas. Dat is tevens de reden waarom rauwmelkse kazen steevast met topmelk wordt geproduceerd. De 'slechte' bacteriën in de melk moeten immers tot het strikte minimum beperkt worden.

Dan is er ook nog sprake van gethermiseerde melk. Die wordt opgewarmd naar een temperatuur ergens tussen rauwe en gepasteuriseerde melk in. Er worden meer bacteriën afgebroken dan bij de rauwe melk, maar minder dan bij de gepasteuriseerde versie. Gethermiseerde melk wordt in ons land haast niet toegepast, maar vind je des te meer terug bij bijvoorbeeld Italiaanse kazen.

ZUURSEL EN STREMSEL

Zuursel of de startcultuur zorgt ervoor dat de melk gaat verzuren. Het stremsel dient om de wrongelvorming te bevorderen. Vroeger werden enkel de zure sappen uit de maag van een kalf gebruikt. Vandaag bestaat er microbiel stremsel, gemaakt in laboratoria. Plantaardige extracten worden vooral in Portugal gebruikt en worden mondjesmaat ook bij ons gebruikt. Meestal spreken we dan over extracten van de kardoenplant.

HET MAKEN VAN KAAS

Het kaasmaken zelf begint bij het bepalen van de temperatuur van de melk. In dit voorbeeld werken we op basis van rauwe melk.

1. De melk wordt op de juiste temperatuur gebracht, namelijk 32 °C.
2. Het zuursel wordt toegevoegd, met als doel de melk te verzuren, en het stremsel om de melk te laten stremmen, verdikken, zeg maar. Het stremmen van de melk duurt wel een tijdje. Bij sommige kazen kan dat tot meerdere uren duren.
3. De kaasmaker controleert of de melk voldoende gestremd is. Wanneer de gestremde melk als





het ware in een zuivere 'scheur' openbreekt, is de melk voldoende gestremd.

4. De gestremde melk wordt afhankelijk van het gewenste eindresultaat gesneden met een wrongelsnijder. Dat is een toestel met kaasdraden om een zuiver snijvlak te bekomen en de toekomstige wrongel niet te scheuren.

5. Eenmaal gesneden wordt de wei gedeeltelijk afgelaten en de overgebleven wrongel al dan niet 'gewassen'. Het wassen is belangrijk voor het bepalen van de stevigheid van de zuivel. De temperatuur van het waswater bepaalt of de wrongel gaat krimpen en steviger worden of juist niet. Voor een harde kaas worden hogere temperaturen gebruikt. Voor romige kazen heeft het waswater een lage temperatuur of wordt er helemaal niet gewassen. Dit zogenaamde wassen heeft ook als doel het melkzuur weg te wassen van de wrongeldeeltjes. En het zorgt ervoor dat de kaas minder zuur (en dus zoeter) zal smaken.

6. Na het wassen gebeurt een tweede wei-aflating en gaat de kaas in de vormen.



7. Afhankelijk van het type kaas zal de wei verder uitlekken onder zijn eigen gewicht of onder een pers geplaatst worden om onder druk de wei eruit te persen.

Nu is het tijd voor het afrijpen en behandelen van de verse kaas tot het eindproduct. Sommige kazen worden gewassen of geborsteld met pekewater. Dat is een mengeling van water met zout. Bij bepaalde mengelingen wordt de linsbacterie toegevoegd voor de typische rode kleur. Deze bacterie geeft ook een bepaalde geur en smaak aan de kaas. Weer andere kazen worden afgewerkt met een laagje zout of krijgen bijvoorbeeld een pekewater of een bad in bier.

VETGEHALTE

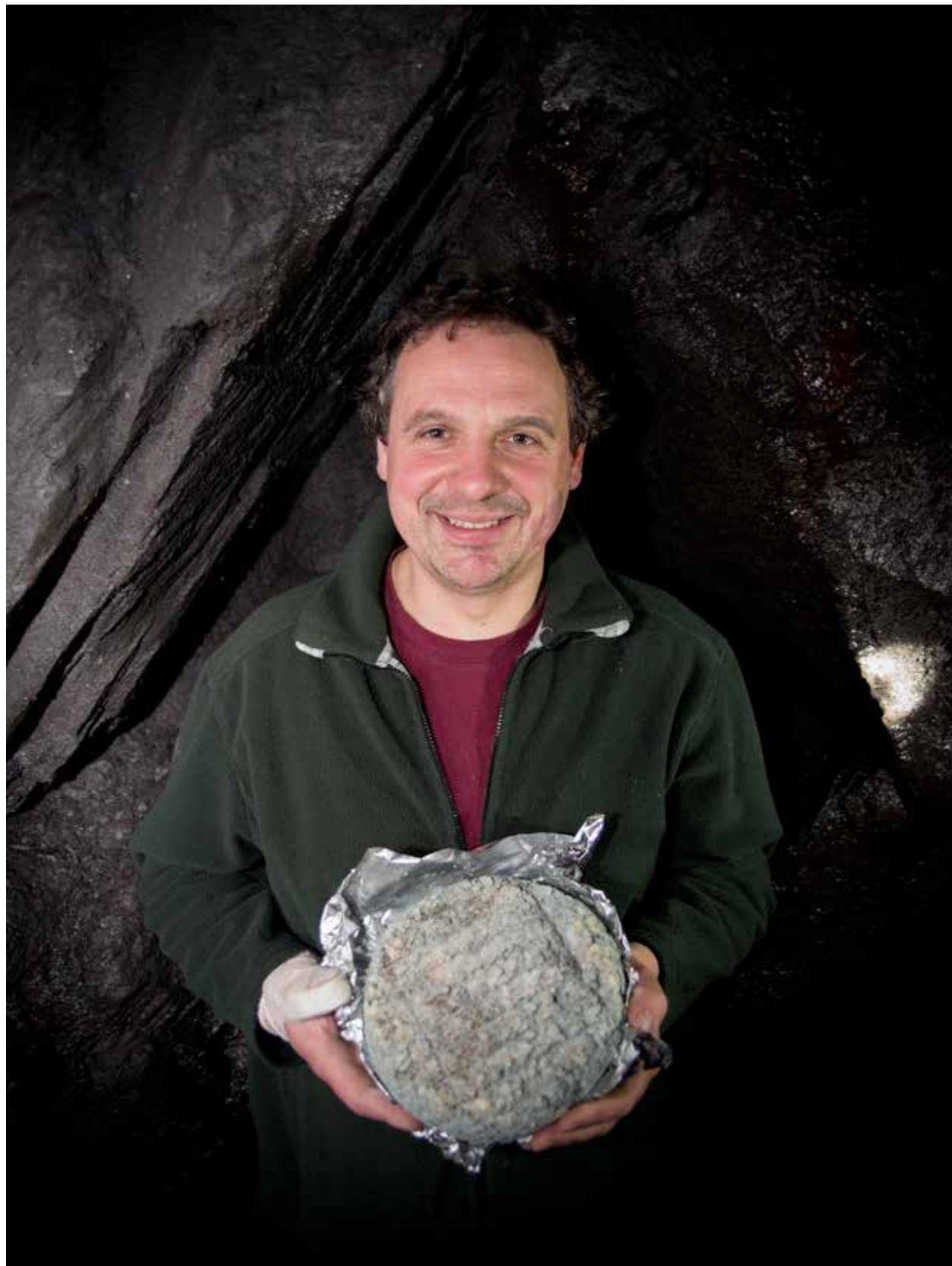
Een kaas bestaat uit droge stof en vocht. Het vochtgehalte van de kaas neemt af naarmate de kaas ouder wordt. De droge stof, die bestaat uit eiwitten, vetten en mineralen, blijft echter gelijk, waardoor het vetpercentage makkelijker op de droge stof berekend kan worden.

DE WEI

De wei die overblijft bij de productie doen sommige kaasmakers naar een varkenskwekerij, andere verwerken de wei tot biogas. Soms verkopen ze de wei aan een warme bakker, die er brood van maakt of gewoon in de winkel doorverkoopt. Kathelijne van De Volle Maan bijvoorbeeld verkoopt haar eigen wei met een beetje biologisch appelsap eraan toegevoegd, wat het lekkerder maakt voor kinderen.

Heel wat wielrenners drinken graag verse wei vanwege het aanwezige orootzuur, wist Kathelijne mij te vertellen. Dit zuur zorgt voor de vernieuwing van de celkernen (in deze cellen wordt ons dna opgeslagen) en zorgt voor een goede werking van de darmflora.

Onthoud:
**supermelk +
 een superkaasmaker
 = superkaas**



BERGERIE D'ACREMONT (Bertrix)

Yin en Yang, dat zijn Peter De Cock en Barbara: Peter de heerlijke chaoot en Barbara de stem van de rede. Eén ding hebben ze gemeen: passie voor hun vak en voor elkaar. Twee volle dagen heb ik nodig om alle aspecten van dit koppel te ontdekken. Ze zijn, zoals ze zelf aangeven, 'zeer flexibel' en zetten hun hele planning op de kop om mij volledig te kunnen onderdompelen in alles wat La Bergerie d'Acremont te bieden heeft.

Ze dragen overigens de meest schattige kaasmakeroutfits die ik tijdens mijn bezoeken aan kaasmakers heb gezien. De moeder van Peter, Annie, leeft zich als creatieve schortenmaakster helemaal uit. Ze mag er ook eentje voor mij maken!

Al als kleine jongen raakte Peter gepassioneerd door het boerenleven tijdens de jaarlijkse familieeizen naar het mooie Zwitserland. In zijn tienerjaren ging hij steevast tijdens de vakantie naar het Zwitserse dorp Missy, waar hij op de boerderij van de familie Blanc mee tabak hielp plukken, de koeien melkte en zijn kennis van de Franse taal bijschaafde. De Zwitsers praten iets trager dan een Fransman, wat het leren van het Frans iets vergemakkelte, vertelt Peter. Het eerste diploma dat hij behaalde was in mechanica. Later behaalde hij zijn graduaatsdiploma melkveehouderij aan het Hoger Instituut der Kempen in Geel. Zijn eindwerk ging over 'de economische renda-

biliteit op een Belgische hoeve'. Zijn besluit was eenvoudig: 'Wat je produceert, verkoop je best zelf, rechtstreeks aan de consument.' Eigenlijk had hij voor dit onderwerp gekozen om zijn vader te overtuigen hem te laten verder studeren aan het Zwitserse efilm (École Fromagerie Industrie Laitier Moudon) in het kanton Vaud. Er was niet veel geld om dure studies te financieren, maar vader Etienne vond dat iedereen zelf zijn toekomst moest kunnen kiezen en werd overgehaald door het enthousiasme van zijn zoon. Zo geschiedde en Peter trok naar Zwitserland, waar hij het diploma van meester kaasmaker behaalde. Nu enkel nog de commerciële kant van de zaak onder de knie te krijgen...

Peter ging in aan de slag bij de Leuvense kaasspecialzaak Elsen. Hier leerde hij omgaan met een heel ruim aanbod aan kaas en kreeg zijn visie stilaan een concretere vorm. Hij besloot kaas te gaan maken van schapenmelk.



Zijn eerste kleine kudde telde acht Belgische melkschapen, die hij in Werchter op de festivalparking liet grazen. Zijn eerste kaasjes waren al snel een feit. Yoghurt en verse kaas werden aan huis geleverd door vader Etienne. Uit plaatsgebrek moest Peter een geschikte locatie en infrastructuur vinden om een echte kaasmakerij te starten. Via een artikel in Landbouwleven kwam hij in het Waalse Acremont terecht. Hij kocht er op zijn 24 jaar een oude boerderij met bijbehorende grond van 3,5 hectare. 'Bloed, zweet en tranen heeft me die gekost, maar het was het allemaal waard.'

Barbara studeerde sociale pedagogiek en antropologie toen ze in 2000 Peter leerde kennen op de markt van Leuven, waar Peter zijn kaas verkocht. Peter was tot over zijn oren verliefd, maar had geen geluk: Barbara verhuisde naar Frankrijk, waar ze vier jaar aan jeugdwerk deed. Het Franse avontuur eindigde in 2006 en Barbara keerde te-

rug naar Leuven, waar ze op een mooie dag weer boodschappen deed op de markt en jawel... Peter had haar onmiddellijk gespot! Ditmaal liet hij haar niet meer los: 'Met die vrouw wou ik mijn leven delen!'

Het paar kreeg drie kinderen en die hebben op de boerderij de tijd van hun leven. Steeds op avontuur tussen de schapen, op de weiden of in de kaasmakerij. In deze prachtige omgeving kunnen ze al hun fantasie botvieren. De oudste, Charlotte, is een echte verkoopster en helpt af en toe mee in de winkel. Stef is de denker: alles moet goed doordacht zijn. Lars is nog maar een kleuter, maar nu al de toekomstige kaasmaker: de jongste die ik ooit ontmoet heb.

Waarom koos Peter voor het Belgische melkschaap? 'Om de biodiversiteit in stand te houden en het ras zuiver te houden, zodat het niet zou verdwijnen.' Na de Tweede Wereldoorlog zijn al heel

wat Belgische rassen verdwenen. Authenticiteit en kwaliteit zijn heel belangrijke waarden voor Peter en Barbara. 'Wij delen de visie dat we producten van eigen bodem moeten promoten. Wie lokaal koopt, creëert lokaal werk.'

De 250 schapen worden maximaal benut. Niets gaat verloren. De wol wordt verwerkt door twee Belgische bedrijven en niet in China, zoals zo vaak gebeurt. Een deel van de wol gaat naar een bedrijf in Verviers (dbc wool), dat er onder andere dekbedden van maakt. Een ander, kleiner deel gaat naar een spinnerij (La Filature du Hibou uit Boninne), die de bollen wol spint die Barbara dan weer in de hoewwinkel verkoopt. Het vlees van de dieren wordt door een lokale slager verwerkt tot gerookte schapenbout en gerookte salami. Ze verkopen ook lamsvlees, boutjes koteletjes enzovoort van de jonge lammetjes. Alle huisbereide zuivelproducten - van yoghurt en heerlijk vers

schapenijs tot de lekkerste kazen - zijn te koop in de hoewwinkel. De winkel is voorzien van een eetzaal, waar je huisgemaakte fondue met witte wijn of bier, raclette of kaasschotels kunt eten. En waar de bierliefhebbers het lokale bier La Morai-pire (de mijnwerker) kunnen degusteren.

Wil je wat langer in deze prachtige regio verblijven, dan kun je een overnachting boeken in de gîte op de boerderij.




**L'OEILLET
 DU CHÂTEAU**

PASPOORT

Merkttype: rauwe schapenmelk
Vetgehalte: 28,5 procent op het totaalgewicht
Zuiveltype: licht ivoorkleurig met een fijn patroon van heel kleine oogvorming met een zachte structuur
Korst: licht gecoate korst
Smaak: fruitig en fris, lichte neiging naar Comté met lichte, zoete toetsen en een lichte crunch in de beet
Rijpingsperiode: 7 á 8 maanden, waarvan 6 maanden in het kasteel
Gewicht: circa 3,6 kg
Gehoorteplaats: Acremont (Bertrix), Luxemburg
Kopen: in de hoevewinkelg

Peter gebruikt is afkomstig van een lam en niet zoals gebruikelijk van een kalf.

Het recept van deze kaas stamt uit de tiende of elfde eeuw. De geur van het gasbekken onder de ketel voert me terug naar mijn eigen kinderjaren, naar mijn grootmoeder die haar oude gasbekken aanzet om grote ketels confituur te maken. Na een uurtje wachten wordt het zuursel bijgevoegd. Weer een uur later wordt de gestremde melk met een kaasharp gesneden in stukken ter grootte van een erwt. De temperatuur wordt al roerend verhoogd tot 39 °C, waarna het geheel dertig minuten mag rusten. Tijdens het wachten vertelt Peter welke zuivelproducten ze naast de kaas nog maken. Boter helaas niet. 'We zouden wel willen,' vertelt Barbara 'maar daar hebben we helemaal geen tijd meer voor.' Toch haalt Peter speciaal voor mij al zijn 'wapens' uit de kast om een heer-

In een heuse koperen ketel maakt een tot rust gekomen drukke Peter zijn laatste nieuwe creatie: L'Oeillet Du Château. De ketel heeft een inhoud van precies 300 liter. De melk wordt eerst opgewarmd in een kaastobbe tot exact 32,5 °C en het stremsel werd al toegevoegd. Het stremsel dat



lijk verse melkerijboter te maken, want 'boter van schapenmelk moet je echt geproefd hebben'.

De wrongel gaat in de vormen waarin Peter eerst in de wei gedrenkte doeken heeft ingebracht. Dat doet hij opdat de temperatuur en de zuurtegraad dezelfde zou zijn als die van de wrongel. Hij steekt houten pinnen in de verse wrongel om extra gangen te creëren voor een vlottere wei-aflating. Hoe minder vocht in de wrongel achterblijft, hoe beter de kwaliteit en hoe ouder de kaas kan worden. Na een uur uitlekken gaat de kaas tot de dag nadien onder de pers waarna hij gedurende 24 uur in een pekeldbad verblijft. Daarna gaat de kaas eerst een vijftal dagen in een droogkamer, om dan in een rijpingskamer gedurende vijf weken aan 7 °C verder te rijpen.

Na die periode komt de grote verhuizing naar het kasteel van Bouillon, vandaar de naam. De kaas

verblijft de komende zes maanden in het kasteel, waar elke bezoeker de kaas achter glas kan bewonderen. De rijpingskelder van de kaas zit in de rotsen, wat een perfecte omgeving is voor een optimale rijping. Een oeillet is een anjer: de tuinen van het kasteel staan in de zomer vol met deze prachtige bloemen. Ik voel mij een heuse hofdame als ik mij door de poorten van het prachtige kasteel van Bouillon begeef.

De meter van L'Oeillet Du Château is Sylvie Istace, van het specialiteitenwinkeltje Epicierie Istace in Bouillon. Zij is de grootste fan van de kasteelkaas en verkoopt hem in haar winkeltje, dat zeker een bezoekje waard is. Je vindt er enkel kwalitatieve en authentieke streekproducten.



BLUE DE SCAILTON

PASPOORT

Merkttype: rauwe schapenmelk

Vetgehalte: 28,5 procent

Zuiveltype: blauw geaderd

Korst: blauwschimmel

Smaak: licht veerkrachtig, smeltend, een typische ervaring van schimmelkaas, maar helemaal niet sterk-scherp of zout-zilt als je hem eet zonder korst; met korst heb je een pittigere, pikantere sensatie - vooral in de keel - die lang blijft nazinderen

Rijningsperiode: 4 á 8 weken

Gewicht: circa 1,8 kg

Gehoortenplaats: Acremont (Bertrix), Luxemburg

Kopen: in de hoevewinkel



De De melk wordt samen met het zuursel en de blauwschimmel opgewarmd tot 32,5 °C. Na een uur wordt het schapenstremsel toegevoegd aan de melk. Alles mag een uurtje rustig stremmen. De gestremde melk wordt gesneden ter grootte van een hazelnoot. De wrongel en de wei worden tijdens het roeren opgewarmd tot 42 °C en alles mag nadien opnieuw rusten. Het is belangrijk erop te letten dat de wrongel niet kleef, zodat later tijdens de rijping lucht tussen de stukjes kan komen. Eens de wei is afgelaten, mengt Peter zout met blauwschimmel onder de wrongel. Hij brengt het geheel in de vormen en keert ze al na vier minuten. De verse kaas rust in de koelkamer gedurende een week, waarna hij geprikt wordt. Een kaas wordt geprikt om lucht in de jonge kaas te laten komen, zodat de schimmel in de wrongel actief wordt. De kazen worden daarna



ingepakt in een speciaal papier dat de schimmels toelaat zich verder te ontwikkelen.

De kazen zijn klaar voor hun tocht in het donker. Peter neemt me mee naar de oude leisteengroeve waar we ons al glijdend en strompelend (vooral ik dan toch) in een donkere gang begeven. In de kleine lichtbundel van onze lantaarn zie ik de gitzwarte wanden naast mij, boven mij en onder mij. En dan doemt de echte schat van de groeve voor me op. In een kast, speciaal ontwikkeld voor dit kaasavontuur, liggen de heerlijkste kazen te wachten tot ze terug het daglicht mogen zien. Peter vertelt me dat het voor hem een stimulans was om op een innovatieve en creatieve manier om te gaan met de condities van de leisteengroeve en hygiënenormen van het favv. Opdracht geslaagd! Na deze tocht in de groeve is het mij duidel

PETER EN BARBARA'S SPECIAL

De kazen van Peter en Barbara zijn erkend door Génération W, een vereniging van Waalse chefs die lokale boeren en producten willen beschermen. (Hun website vertelt je nog veel meer, want ze doen meer dan dat.) De chefs verwerken producten van minstens vijf lokale boeren in hun gerechten. Zo is Clement Petit-Jean van Torgny de beschermengel van de Bergerie d'Acremont. De man is volgens Peter een groot verdediger van mensen die genetisch levend erfgoed in stand houden. Als ik Peter zeg dat je een beetje gek moet zijn om dit te willen doen, lacht hij: 'Zoals Jan Hoet het altijd zo mooi zei: "Passie is maar passie als heel uw vermogen ervan afhangt.'" De ziel van dit huis staat duidelijk voor authenticiteit, passie en kwaliteit.



TAFELN IN HET GEZELSCHAP VAN BLEU DE SCAILTON EN L'OEILLET DU CHÂTEAU

Kaasfondue uiteraard!

Ingrediënten voor vier personen:

- 400 g geraspte L'Oeillet Du Château
- 400 g geraspte jonge Goudacremont
- 200 g l'Acremont (2 jaar rijping)
- 100 g geraspte Bleu de Scailton
- 1 flesje blonde tripel, bijvoorbeeld La Moraipire, het leisteemijnwerkersbier gebrouwen in Brasserie de Millevertus in Breuvanne en verdeeld door de Confrérie des Scailtons uit Bertrix

Bereiding:

- Warm het bier voorzichtig op en meng beetje bij beetje de kaas eronder, zodanig dat de kaas smelt. Alles gesmolten? Voilà. Klaar is Kees.
- Je hoeft geen kruiden of bindmiddel toe te voegen. De kaas doet het werk voor jou. Die is zo rijk van smaak dat puur, puur, puur de boodschap is.