

het
KAAS
BOEK

DE CRÈME DE LA CRÈME VAN
DE RAUWMELKSE WERELDKAZEN

Lannoo

INHOUD

30



44



46



74



60

88

- 9** **WAAROM 'ECHTE KAAS' BELANGRIJK EN ACTUEEL IS**
- 11** **INLEIDING**

- 19** **KARDITSEL zinnig eigenzinnig**
30 *smaakprofiel Aurélie*

- 33** **KAASAFFINEURS VAN TRICHT**
kazen gerijpt tot perfectie
44 *smaakprofiel Herve pikant*
46 *smaakprofiel Cabriolait*

- 49** **REMEKER**
werken met de natuur
60 *smaakprofiel Remeker*

- 63** **WRÅNGEBÄCK**
een nieuwe versie van het oudste kaasmerk van Zweden
74 *smaakprofiel Wrångebäck Ost*

- 77** **CRAVERO**
parmigiano reggiano met een verleden
88 *smaakprofiel Parmigiano reggiano*

100



128



142



130

154

91 FORMAGGI DEBBENE
 biologische pecorino uit Sardinië
 100 *smaakprofiel Pecorino*

103 L'ETIVAZ AOP
 een ambachtelijk product afkomstig uit een alpiene levensstijl
 114 *smaakprofiel L'Etivaz AOP*

117 NEAL'S YARD DAIRY
 selectie en rijping van uitzonderlijke Britse kazen
 128 *smaakprofiel Montgomery*
 130 *smaakprofiel Baron Bigod*

133 STICHELTON
 de ware koning van de Engelse kazen
 142 *smaakprofiel Stichelton*

145 BWLCHWERNEN FAWR
 de langst bestaande biologische zuivelboerderij in Wales
 154 *smaakprofiel Hafod Welsh Cheddar*

168



196

180



206

194



220

157 APPLEBY'S DAIRY
bekroonde cheshire sinds 1952

168 *smaakprofiel Appleby's cheshire*

171 FROMAGERIE DONGÉ
authentieke en ambachtelijke brie de meaux

180 *smaakprofiel Brie de Meaux*

183 JOSEPH PACCARD
artisanale affinage van rauwmelkse reblochon

194 *smaakprofiel Reblochon*

196 *smaakprofiel Beaufort Haut Alpage AOP*

199 MAISON MONS
op zoek naar de beste traditionele kazen

206 *smaakprofiel Salers Tradition*

209 JASPER HILL FARM
handmatig gemaakte kazen in Europese stijl uit de VS

220 *smaakprofiel Bayley Hazen Blue*

230



232



234



236



238



240



242

224 NOG MEER SMAAKMAKERS

- 230 *smaakprofiel Comté AOP*
- 232 *smaakprofiel Mont d'Or AOP*
- 234 *smaakprofiel Roquefort Le Vieux Berger*
- 236 *smaakprofiel Langres AOP*
- 238 *smaakprofiel Zamorano AOP*
- 240 *smaakprofiel Picón Bejes-Tresviso AOP*
- 242 *smaakprofiel Humo*

247 DANKWOORD

248 COLOFON



waarom ‘echte kaas’ belangrijk en actueel is

Nu de implicaties van de intensieve veehouderij en grootschalige voedselproductie voelbaar zijn in de hele wereld, is het belangrijker dan ooit hoe ons voedsel geproduceerd wordt, hoe het smaakt en hoe gezond (of juist niet) het voor ons en het milieu is. Binnen die context lijkt een eerste verzamelboek over rauwmelkse hoevekazen uit de hele wereld en de mensen erachter – maker, affineur of handelaar – zeer goed getimed.

Het Kaasboek - De crème de la crème van de rauwmelkse wereldkazen vat goed samen hoeveel werk die kazen vragen. Zo kunnen consumenten zien wat voor soort voedselsystemen ze sponsoren met hun aankoop, en waarom net iets meer uitgeven aan echte kaas in plaats van aan grootschalig geproduceerde alternatieven betere waar voor je geld oplevert, niet alleen qua smaak en voedingswaarde, maar ook uit ethisch en milieutechnisch oogpunt. In mijn dertig jaar bij Neal's Yard Dairy, waarvan de afgelopen tien jaar als directeur, heb ik het voorrecht gehad om veel van de mensen uit dit boek te ontmoeten, en om van veel van hun kazen te genieten. Maar het wordt steeds belangrijker dat zij en hun intrinsieke kwaliteiten onder de aandacht van een breder publiek komen.

De activiteiten van Neal's Yard Dairy als handelaar, affineur en exporteur van kazen hebben ervoor gezorgd dat we konden samenwerken met gelijkgestemde ondernemers die in veel landen met dezelfde soort uitdagingen te maken hebben. In die uitdagende omstandigheden is een steeds hechtere, dynamische gemeenschap van mensen ontstaan die met echte kazen werken. Dit boek is een eerbetoon aan die groep. En door dat netwerk open te trekken naar iedereen die van kaas houdt en die kaas maakt, versterken en verduurzamen we de toekomst voor ambachtelijke kaasmakers.

Jason Hinds,
Sales Director Neal's Yard Dairy Londen



inleiding

WAAROM EEN BOEK OVER 'ECHTE KAAS'?

Begin juli 2018 ontmoetten wij elkaar bij pot en pint. Wij, dat zijn Frederic Van Tricht van Kaasaffineurs Van Tricht en Giedo De Snijder van Kaasmakerij Karditsel. Op zich is die afspraak niet ongewoon, want die proberen we om de zoveel maanden te maken. Het zijn steevast openhartige gesprekken tussen een kaasrijper en een kaasproducent over het reilen en zeilen van hun kaasactiviteit, onze samenwerking en de evoluties op de kaasmarkt, waarin we beiden actief zijn. Leerrijke en waardevolle ontmoetingen.

Vanuit onze gezamenlijke passie voor en zorg om rauwmelkse kaas ontstond in die zomer van 2018 het idee om samen een kaasboek te maken waarin het kruim van de internationale kaasscene zelf getuigt hoe het authentieke kaas produceert en/of affineert – kaas die zowel qua smaak als qua intrinsieke waarde ontegenzeggelijk het verschil maakt.

Ongetwijfeld werden we daarbij geïnspireerd door het boek *Reinventing the Wheel. Milk, microbes and the fight for real cheese* van Bronwen en Francis Percival, dat in 2017 verscheen. Daarin onderzoeken de auteurs eerst wat er verloren is gegaan doordat industriële kazen de plaats hebben ingenomen van ambachtelijke kazen, die het resultaat zijn van de unieke plek waar ze gemaakt worden. Vervolgens tonen ze hoe de kaaswereld aan het veranderen is, hoe steeds meer ambachtelijke kaasmakers en -affineurs het unieke verband ontdekken tussen microben, melk en smaak. Die verhalen over echte kaas willen we in dit boek uitgebreid in beeld brengen.

WAT IS ECHTE KAAS?

Kaas vertelt altijd een verhaal. Het zegt iets over de plek, het melkvee en de mensen die het maken. Het ontstaat in de bodem en groeit vanuit het verlangen om er iets moois en voedzaams mee te maken. Zo is het eeuwenlang geweest, maar geldt dat vandaag nog steeds?

In iets meer dan een eeuw tijd hebben industriële bereidingswijzen elk aspect van het kaasbereidingsproces veranderd, van de dieren die de melk leveren tot de microbiële stammen die de melk fermenteren en de productiemethoden die worden gehanteerd.

Rauwe melk is geleidelijk aan gemarginaliseerd onder de valse voorwendselen dat ze schadelijk zou zijn voor de volksgezondheid – en dat na een intensieve lobby door de economisch sterke voedingsindustrie, die er alle belang bij heeft te pasteuriseren om keer op keer hetzelfde gestandaardiseerde product te kunnen afleveren.

Dat heeft voor hele generaties geleid tot een totale verschuiving van voorkeur en smaak. Niet langer gingen consumenten op zoek naar prikkelende, romige kazen of scherpe, pittige kazen, maar waren zacht smakende kazen, prijs en houdbaarheid de toonaangevende koopimpulsen. Tegenover de anonieme uniformiteit die ten grondslag ligt aan de schijnbare overvloed in de kaasvitrine, is er een tegenbeweging ontstaan die vanuit een hernieuwd denken opnieuw de



focus legt op de biodiversiteit van het weiland, het vee, de microflora en de zuivel. Dat is een beloftevolle ontwikkeling, die in de praktijk laat zien hoe meer onderscheidende en smaakvolle kazen hun plaats verdienen op onze tafels. Die benadering heeft bovendien geleid tot een heropleving van de ambachtelijke kaasproductie, mede dankzij de eisen die consumenten tegenwoordig stellen aan voedsel van hoge kwaliteit dat lokaal en traditioneel wordt geproduceerd.

Vergeleken met de overweldigende industrialisatie leiden traditionele bereidingswijzen tot een hogere kwaliteit en een authentiek karakter, maar ook tot meer veiligheid en duurzaamheid. Daarom willen we het niet alleen hebben over kaas maken, maar zeker ook over kaas boeren, want net als goede wijn is goede kaas een gevolg van zijn grondstoffen. Het boeren en de smaak zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Kaas is in dat opzicht uniek, omdat het met goede productiepraktijken in staat is de biodiversiteit van drie verschillende werelden – de flora, de fauna en de microbiotica – met elkaar te verbinden op een manier die door kaasliefhebbers kan worden geproefd. Echte kaas laat ons met andere woorden toe een landbouwsysteem te proeven. Het is een model voor hoe ecologische en duurzame voedselproductie er in de toekomst uit kan zien en kan worden ervaren.

WAT ZIJN ECHTE KAASMAKERS?

De tijd is rijp voor een boek dat de crème de la crème van de huidige internationale kaasscène op de kaart zet – een boek geschreven door een aantal exemplarische kaaskarakters uit Europa en Amerika die dagelijks hun passie, kennis en ervaring inzetten om kazen met intrinsieke kwaliteit aan te bieden aan de consument. Het resultaat is een reeks portretten van mensen en kazen die laten zien wat echte kaas speciaal maakt en welke unieke smaken die oplevert. Het is de beste manier om te laten zien wat het vergt om authentieke kaas te produceren en er zorg voor te dragen.

We hopen dat dit boek een inspirerende verkenning is van onze wereldwijd gedeelde culturele geschiedenis en de spanning tussen vooruitgang, moderniteit en traditie. Het doel was een duidelijke en toegankelijke rondleiding te geven in de fascinerende wereld van traditionele kaasproductie in woord en beeld. Daarom verschijnt dit boek in twee edities: een Nederlandstalige en een Engelstalige.

Deze thema's komen in de verhalen aan bod:

- *de kaascultuur in de diverse landen;*
- *de persoonlijke kaasgeschiedenis van de kaasmaker of affineur in kwestie;*
- *de oorsprong van de passie voor en de visie op echte kaas;*
- *de motieven, fundamenten, verwachtingen en struikelblokken in de dagelijkse praktijk;*
- *een slotbeschouwing voor de kaaswereld;*
- *een uitgelichte kaas met smaakprofiel en pairing-tips.*

Helaas hebben we niet de ruimte om alle kaasmakers en affineurs van echte kaas in beeld te brengen. Daarom hebben we een selectie gemaakt van vijftien smaakmakers uit Europa en de VS, waarbij we vooral getracht hebben om de verschillende kaastypes aan bod te laten komen. In het nawoord geven we per land een lijst van producenten die we niet in het boek tot hun recht konden laten komen, maar die het wel verdienden. Aansluitend voegen we nog zeven extra smaakprofielen toe van kazen en hun producenten die we graag in het boek hadden opgenomen. Wie weet komt er ooit een vervolg met meer smaakmakers als blijkt dat dit boek de internationale kaaswereld heeft kunnen inspireren en hongerig maakt naar meer.

HOE SMAAKT ECHTE KAAS?

Ook al zijn er tussen kaas en wijn heel wat gelijkenissen als het erom gaat hun intrinsieke waarde te beoordelen, toch bestaan er vandaag de dag nog geen standaarden voor de beoordeling van kaas zoals we die kennen voor de keuring van wijn. Kaas kan echter net als wijn beoordeeld worden op textuur, aroma's en smaken, zij het met aangepaste factoren. We kunnen primaire, secundaire en tertiaire aroma's onderscheiden en de smaken en het mondgevoel beschrijven.

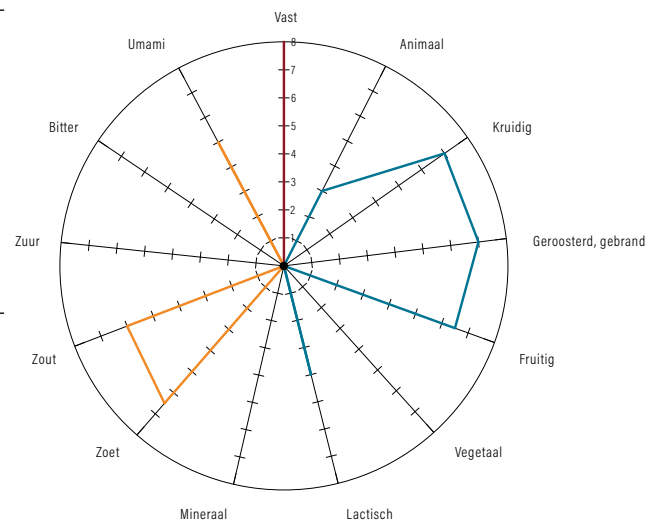
Onderzoeken hoe en waarom een kaas bepaalde aroma's, smaken en texturen ontwikkelt, leert ons veel over het basisproduct (de melk), het productieproces en het rijpingsproces. De vraag rijst dan ook waarom er geen grand-cru kazen zijn zoals bij wijn. Jasper Hill Farm, een Amerikaanse kaasmakerij uit Vermont die ook in dit boek aan bod komt, ontwikkelde voor zijn klanten een grafiek die de sensorische eigenschappen van hun kazen beschrijft. Zo kan de kaasmakerij eenduidig communiceren over verschillende kaaspartijen en hun overeenkomstige profielen. Jasper Hill was zo vriendelijk om het concept van de sensorische grafiek aan ons ter beschikking te stellen voor dit boek. Het smaakprofiel dat je aan het eind van elk hoofdstuk vindt, is dan ook gebaseerd op de grafiek van Jasper Hill, maar dan wat aangepast en vereenvoudigd.

Maar vergis je niet: achter de vereenvoudigde weergave van het smaakprofiel zit een uitgebreide smaaktest met deskundig proeven en evalueren door een en dezelfde persoon. Professionele wijnproever Charlotte Nauwelaerts nam die belangrijke taak met veel toewijding en geestdrift op zich. Charlotte bereikte niveau 4 van de internationale, gerenommeerde wijnopleiding WSET, waar deelnemers door intensieve training in theorie en praktijk worden klaargestoomd voor de meest hoogstaande jobs in de wijnindustrie. Die ervaring gebruikt ze ook bij het proeven van kaas om aroma's te herkennen en te benoemen. Charlotte was tien jaar medewerkster van Elsen Kaasambacht in Leuven (België), een van de befaamdste kaaswinkels in de Benelux, waar ze dagelijks bezig was met het rijpen en proeven van kaas. Je vindt Charlotte op Instagram als @charlotte_and_wine.

Aan de hand van een voorbeeld maken we graag duidelijk welke basisfactoren aan de grondslag liggen van de smaakprofielen die je in dit boek vindt. L'Etivaz AOP is een harde,

rauwmelkse zomerkaas uit Zwitserland die wordt gemaakt van mei tot oktober in de alpenweiden in de Vaud. De kaas heeft een vaste textuur en de dominante aroma's zijn gebrand en kruidig. Achter die korte beschrijving zit een uitgebreide smaakbeschrijving.

	FACTOR	WAARDE
TEXTUUR	<i>Vast</i>	8
AROMA	<i>Animaal</i>	3
AROMA	<i>Kruidig</i>	7
AROMA	<i>Geroosterd, gebrand</i>	7
AROMA	<i>Fruitig</i>	6,5
AROMA	<i>Vegetaal</i>	0
AROMA	<i>Lactisch</i>	4
AROMA	<i>Mineraal</i>	0
SMAAK	<i>Zoet</i>	6,5
SMAAK	<i>Zout</i>	6
SMAAK	<i>Zuur</i>	0
SMAAK	<i>Bitter</i>	0
SMAAK	<i>Umami</i>	5



WAT IS ONZE MISSIE?

In een wereld waarin veel mensen onverschillig zijn geworden voor intrinsieke kwaliteit en echte smaak, willen wij weer meer geardheid brengen. Met dit boek willen we aandacht, respect en betrokkenheid vragen voor het grote verhaal dat alles verbindt, een verhaal dat er volgens ons echt toe doet.

We hopen dat de getuigenissen in dit boek verhelderend zijn voor zowel de kaasprofessional en de (master)chef als de kaasliefhebber en de foodie. We hopen dat de verhalen inspirerend zijn voor iedereen die van kaas houdt, maar nooit de waarde, de betekenis of het potentieel ervan heeft overwogen. Maar bovenal hopen we dat dit boek hongerig maakt naar een stuk (h)eerlijke, authentieke kaas.

Giedo De Snijder en Frederic Van Tricht









STICHELTON
de ware koning
van de
Engelse kazen

KAASMAKER

JOE SCHNEIDER

Stichelton Dairy Ltd

opgericht in 2006

Cuckney, Nottinghamshire

VERENIGD KONINKRIJK

WWW.STICHELTON.CO.UK

DE VRAAG HOE JE DE
KENNIS EN ERVARINGEN
OVER KUNT BRENGEN
VAN DE ENE GENERATIE
OP DE ANDERE, HEEFT
ME ALTIJD GEBOEID,
WANT DIT IS DE ENIGE
MANIER WAAROP JE DE
TRADITIES EN DE KUNST
VAN AMBACHTELIJK
KAASMAKEN KUNT
WAARBORGEN.





DE BRITSE KAASTRADITIE

Ik begon mijn carrière als kaasmaker toen ik als een in Nederland woonachtige Amerikaan Griekse kaas maakte voor een Turk. Nu, vele jaren later, maak ik een traditionele blauwaderkaas in hartje Engeland. Dus als ze mij vragen hoe de kaascultuur in mijn eigen land eruitziet, dan is het voor mij nogal ingewikkeld om daar zomaar antwoord op te geven. Ik groeide op in de staat New York in de Verenigde Staten, waar de kaas die wij kochten en aten in de jaren zeventig en tachtig uit de supermarktschappen kwam als individueel verpakte plakjes die meer weg hadden van olieachtig plastic dan van kaas. Ik was al ver in de twintig toen ik ontdekte dat echte Parmezaanse kaas niet uit een glanzend groen blik kwam. Als er al een ontluikende ambachtelijke kaascultuur in Amerika bestond in de jaren tachtig, dan was die helemaal aan mij voorbijgegaan. Tegenwoordig is dat heel anders. Een nieuwe generatie Amerikaanse kaasmakers is de wereld in getrokken op zoek naar kennis en inspiratie en zij brachten de wijze lessen die ze geleerd hadden mee terug naar hun boerderijen in Wisconsin, Vermont

en elders. Sommige van de interessantste en lekkerste hoevekazen ter wereld worden tegenwoordig in de Verenigde Staten gemaakt. Ik verliet dit land al jaren eerder om volgens de aloude traditie achter een vrouw aan te gaan (die ik inmiddels te pakken heb gekregen) en wel helemaal naar Nederland. De Nederlandse kaascultuur bleek totaal te verschillen van die waarmee ik opgegroeid was en liet me voor het eerst zien wat er tot dan toe ontbrak aan mijn ervaring met kaas. Ik woon nu in Engeland en dat komt voor een groot deel door wat daar twintig jaar geleden op het kaasfront speelde.

Groot-Brittannië heeft een aloude en unieke geschiedenis wat het kaasmaken betreft, maar ik ben geen historicus, dus ik beperk mijn observaties tot de kaascultuur die ik daar tegenkwam toen ik Engeland voor het eerst bezocht in 1995. De eerste keer dat ik de kaaswinkel van Neal's Yard Dairy in Londen binnenstapte, was ik onder de indruk van de schappen die gevuld waren met gigantische objecten: prachtige kazen, rond en hoog met blauwgrijze randen en lichte kernen in allerlei soorten en maten. Het zien van hele kazen in hun natuurlijke vorm op deze manier was een geheel nieuwe ervaring voor mij. Britse kazen zijn zo gevormd om historische redenen. In tegenstelling tot onze collega's van het Europese vasteland, wier kazen ter plekke werden gemaakt en geconsumeerd, waren Britse kazen lange tijd onderweg, achter in de huifkar van de boerderij naar markten in verre dorpen en steden. De kazen moesten dus stevig, gehard en gemakkelijk te stapelen en te vervoeren zijn. Stel je voor dat je een kar vol met brie vijf dagen lang moet vervoeren van Lancashire naar Londen in hartje juli. Deze duurzame eigenschap zie je terug in de meeste traditionele regionale kazen, zoals cheddar, cheshire en lancashire, en louter door hun aanwezigheid en gigantische formaat zijn ze uniek in de kaaswereld.

Wat me ook fascineerde aan de kazen bij Neal's Yard Dairy, was hoe elke kaas een eerbetoon vormde aan de drie-eenheid van traditie, plaats en persoon. De kazen daar waren niet zomaar kazen: het was de cheddar van Montgomery, de lancashire van mevrouw Kirkham en de cheshire van Appleby. Ze hadden allemaal een stukje geschiedenis waarin tijd, plaats en generaties zich ineenstrengelden. Ik had dit nog nooit gezien tijdens mijn verblijf op het Europese vasteland, waar de kaasmaker in veel gevallen een goed bewaard geheim bleef onder de affineurs en winkeleigenaars. Het gaf mij toen de indruk dat de Britse kaascultuur iets bijzonders had. Het maken van Britse hoevekazen is een ambacht dat in de laatste honderd jaar veel te lijden heeft gehad om

redenen die uitgebreid zijn beschreven in de geschiedenisboeken. De oorlog droeg zeker bij aan deze aftakeling, omdat veel familieboerderijen die een voorheen interessante plaatselijke kaas maakten, zich gedwongen zagen over te gaan op commerciëlere kaasvarianten, of om hun melk te verkopen aan de fabrieken die dergelijke kaas maakten ten dienste van de oorlog. Veel van deze traditionele kaasmakers keerden na de oorlog niet terug naar hun ambacht en ruilden het harde en vaak ondergewaardeerde werk van de ambachtelijke kaasmakerij in voor een regelmatige melkcheque van de toen pas opgerichte Milk Marketing Board.

Door naoorlogse technologie raakte ook het pasteuriseren van melk in zwang en sinds de jaren vijftig volgde Groot-Brittannië Amerika's obsessie met hygiëne en sterilisatie, waarbij rauwe melk niet gezien werd als een uitgesproken smaak rechtstreeks van het land, maar als een gevaar voor de gezondheid. Rauwmelkse kaas dreigde in de jaren tachtig bijna uit te sterven toen er wetgeving in de maak was om het gebruik van ongepasteuriseerde melk helemaal te verbieden. Gelukkig werd deze poging tot het uitroeien van honderden jaren traditie en cultuur in de hoevekaasmakerij tegengewerkt door een handjevol verlichte geesten die de misvattingen en angsten over voedselveiligheid aanvochten. Deze groep voert ook al jarenlang strijd tegen de algehele onverschilligheid van de markt voor deze cultureel belangrijke kazen door in hun winkels en marktkraampjes de kazen en kaasmakers die de kunst van weiland naar culinair genot belichamen in het zonnetje te zetten. Deze renaissance onder de Britse kazen was de cultuur waarmee ik eind jaren negentig in aanraking kwam en waar ik verliefd op werd. Sindsdien is het mijn levenswerk geworden om mijn steentje bij te dragen aan deze prachtige ontwikkeling.

WAAR WETENSCHAP EN KUNST SAMENKOMEN

Mijn reis als kaasmaker begon op een barbecue langs een kanaal in 's-Hertogenbosch in Nederland, waar ik een Turkse jongen tegenkwam die feta wilde produceren voor de grote Turkse gemeenschap in Nederland. We raakten aan de praat en ik luisterde vol interesse naar waar hij mee bezig was. Ik had een diploma in landbouwtechniek waar ik niets mee deed en ik was op zoek naar een baan, dus ik vroeg hem of ik hem kon helpen

met zijn kaasmakerij. Mijn kennis van kaas kwam toen niet verder dan het eten van kaas, dus ik kocht elk Engelstalig boek dat ik maar kon vinden om te leren hoe je melk in kaas kon omtoveren. Bij mijn pogingen om iets te leren over het kaasmaken kwam ik tot een van de interessantste gevolgtrekkingen: waar haal je de kennis vandaan? Er zijn inderdaad veel boeken geschreven over kaasmaken, van intimiderende technische handleidingen tot meer praktische benaderingen, maar toen ik de kneepjes van het vak begon te leren van echte kaasmakers, kwam ik erachter dat de overdracht van kennis en ervaringen lang niet altijd zo simpel is. Ik begon kaasmakers in Nederland, België, Frankrijk en Engeland op te zoeken. Ik ging langs bij iedereen die me een paar dagen of weken in huis wilde hebben en die ik ervan kon overtuigen dat mijn gratis en onervaren extra paar handen hen eerder zou helpen dan in de weg zitten. Zo ontmoette ik een aantal geweldige mensen die alle tijd voor mij namen. Sommige kaasmakers waren wat voorzichtiger met hun kennis, alsof ze bang waren dat ik er met hun kaasgeheimen vandoor zou gaan. Anderen waren erg open, maar vaak ondervond ik dat kaasmakers die dit al jaren deden en hun ambacht intuïtief benaderden, moeite hadden om op een technische manier te verwoorden wat er precies gebeurde.

De vraag hoe je de kennis en ervaringen over kunt brengen van de ene generatie op de andere, heeft me sindsdien altijd geboeid, want dit is eigenlijk de enige manier waarop je de tradities en de kunst van ambachtelijk kaasmaken kunt waarborgen. Het kaasmaken is een complexe mengeling van goede, ouderwetse, concrete kennis en een vleugje mystieke alchemie, een tweeledigheid die me altijd heeft geïntrigeerd. De precieze wetenschap over het stollen van stremsel en het op gang brengen van de startercultuur is uitgebreid in vakliteratuur beschreven voor iedereen die het proces wil begrijpen. De wetenschap van het kaasmaken is veelomvattend en leuk om te onderzoeken, maar er bestaat ook een andere, vagere kant, een aspect van ervaring en kennis dat moeilijk aan te duiden is. De deskundige kaasmakers die ik ontmoet heb, hanteren niet echt wetenschappelijke principes wanneer ze hun neus gebruiken om te weten te komen of een kaas goed gerijpt is. Hoewel ze snappen wat er gebeurt onder het oppervlak van hun stollende melkvaten, gebruiken ze hun handen en andere zintuigen om te bepalen of de wrongel nu versneden moet worden of dat ze nog even moeten wachten. Dat is de kunst van ambachtelijke kaasmakerij, een perfecte samensmelting van ambachtelijke zintuigen en wetenschap.





STILTON IS GEDEGRADEERD
NET DOOR DE
EUROPESE BESCHERMDE
OORSPRONGSBENAMING,
WAARIN WORDT GESTELD DAT
ALLEEN GEPASTEURISEERDE
MELK GEBRUIKT MAG WORDEN.
DIT IS EEN ONTAARDING
VAN HET PROGRAMMA, DAT
OGENSCHIJNLIJK IN HET
LEVEN WAS GEROEPEN
OM DE IDENTITEIT VAN
REGIONAAL GEPRODUCEERDE
VOEDSELPRODUCTEN TE
BESCHERMEN.

DE KAASMAKER ALS HOEDER

Toen ik deze tweeledigheid in het kaasmaakproces begon te vermoeden, vond ik het maken van feta met gepasteuriseerde melk in een klein fabriekje nogal eendimensionaal. Ik voelde me aangetrokken tot de donkere, vochtige grotten die ik eerder in Frankrijk had bezocht en de prachtige voldoening gevende schimmelgroei op de cheddarkaaskorsten die ik eerder had gezien in Somerset. Ik dacht dat ik alles wist van de wetenschap (dat bleek achteraf niet het geval te zijn) en ik wilde meer weten over die magische alchemie. Eind jaren negentig onderging het Verenigd Koninkrijk een opleving in het maken en verkopen van ambachtelijke hoevekazen en een waardering van kaas in het algemeen, dus richtte ik mij op Engeland als de volgende stap in mijn kaas-carrière.

Ik werd gevraagd om te komen werken op een biodynamische boerderij in Sussex, waar ik twee mensen ontmoette die een grote invloed hadden op mijn visie op voedsel en de agrarische sector. Old Plawhatch Farm werd gerund door Michael en Jayne Duveen. Op de boerderij gebruikten ze rauwe melk van hun kudde maas-rijn-ijssevee om kaas, yoghurt en room van te maken. Ik leerde over de wezenlijke verbintenis tussen het land en het voedsel dat het voortbrengt, hoe het terroir wordt overgedragen van aarde naar gras, van gras naar koe, naar uier en uiteindelijk naar het vat. De kaasmaker fungeert als hoeder; uit een van de perfectste natuurproducten distilleert hij of zij de subtielste extracten zonder afbreuk te doen aan de verbintenis met het land waar het voedsel vandaan komt, het klimaat, het weiland, de dieren en de mensen. Toen al wilde ik een kaas maken die een plekje verdiende op de schappen van Neal's Yard Dairy naast al die andere geweldige Britse hoevekazen.

In 2000 begon ik mijn tweede project in het Verenigd Koninkrijk, samen met de Bamford-familie op hun landgoed in de Cotswolds. Ze hadden daar een melkboerderij en lady Bamford wilde de melk gebruiken om kaas te maken. Ook wilde ze daar de Daylesford Organic Farmshop opzetten voor de productie en verkoop van ambachtelijk geproduceerd voedsel. Ik heb daar vijf schitterende jaren doorgebracht en mijn vak geperfectioneerd. Ik werkte samen met gepassioneerde bakkers, chefs, boeren en telers die mij inspireerden met hun streven naar per-



fectie. Zonder die ervaring denk ik niet dat ik het zelfvertrouwen of de kracht zou hebben gehad om de reis te beginnen die in 2006 vorm kreeg bij een glas bier in een kroeg in Borough Market in Londen, waar Randolph mij na vele biertjes het idee aanpraatte om een uitgestorven kaas weer tot leven te wekken. Door het unieke verhaal van het uitsterven van de traditionele rauwmelkse stilton in Engeland kreeg mijn passie voor rauwmelkse kaas de juiste focus met de creatie van Stichelton.

DE NIEUWE KONING VAN DE ENGELSE KAZEN

Stilton staat in sommige kringen bekend als de koning van de Engelse kazen en het verhaal van wat de stilton overkwam, is onlosmakelijk verbonden met het verhaal over het ontstaan van Stichelton. Ik geef altijd ongevraagd een stukje wijsheid mee aan elke jonge kaasmaker die ik tegenkom. Bij elke vorm van voedselproductie, dus ook bij kaas, kom je op een gegeven moment op een

kruispunt in je carrière. Je kunt de kant op van de geïndustrialiseerde productie, waar de ingrediënten niets meer dan gegevens worden en de kwaliteit en smaak onderschikt raken aan de efficiëntie van het proces. Of je kunt de ambachtelijke kant op, waar je werkt met je handen en zorgvuldig omgaat met door jouw gekozen ingrediënten, met als enige doel het verbeteren van de smaak en het eetgenot. Veel mensen weten niet eens dat dit kruispunt bestaat, dus volsta ik ermee om het alleen te noemen zonder een preek te houden over welke kant ze op moeten. Maar ik ben wel een kaasevangelist. Als ik nu uit mijn raam kijk, dan zie ik het gras in de velden waar de koeien staan te grazen, ik zie de bewolkte lucht die boven de heuvels en de herkauwende koeien hangt. Wat gisteren nog gras was, is nu melk in een vat onder mijn kantoor. Deze ochtend liep ik naar de melkstal om te overleggen met Graham, die de koeien melkt en bepaalt wat ze eten en hoeveel, die uitkiest welke grassoorten er voor ze geplant moeten worden. Hij is dol op koeien en hij is in een goede bui ondanks het ijskoude weer, dus ik denk dat de melkooft van vandaag goed zal zijn. Al deze met elkaar verbonden factoren gaan in de melkflora zitten: het klimaat, de aarde, het gras, de stallen

en de mensen die deze koeien verzorgen en melken. Ze dragen allemaal hun steentje bij aan het karakter en potentieel van de melk die wordt omgetoverd tot heerlijke kaas, een ambassadeur bij uitstek van de plaats waar deze vandaan komt. Als je deze melk pasteuriseert en alle goeds in de melk door verhitting doodmaakt, dan gaan al deze verbanden verloren. Je hebt dan geen connectie meer met het land en de melk wordt een onverschillig mengsel van vet en eiwitten dat van elke willekeurige boerderij had kunnen komen. Ik heb helemaal niets met dit soort melk. Het gebruik van je eigen rauwe melk om kaas te maken is essentieel, maar eind jaren tachtig werd de laatste rauwmelkse stilton gemaakt, om vervolgens uit te sterven. Ik overdrijf niet, dus ik zeg het nog een keer: ambachtelijke rauwmelkse stilton, gemaakt op een boerderij met rauwe melk, bestaat niet meer. Randolph Hodgson vond deze situatie een schandelijke belediging voor de rijke geschiedenis en traditie van de Britse kaas en trachtte in 2004 iets te doen aan deze onaantoonbare situatie.

Stichelton is geen stilton. Alle stilton wordt gemaakt van gepasteuriseerde melk. Er kunnen veenbessen, noten, of zelfs banaan in zitten als je dat lekker vindt, maar je vindt geen enkele stilton die gemaakt is op een boerderij met rauwe melk. Stichelton wordt alleen gemaakt van onze eigen rauwe melk en bevat helemaal geen noten of fruit of wat dan ook. Stilton is gedegradeerd omdat het beschermd wordt door de Europese BOB-wetgeving (Beschermde Oorsprongsbenaming), waarin wordt gesteld dat alleen gepasteuriseerde melk gebruikt mag worden. Dit is een ontaarding van het BOB-programma, dat ogenschijnlijk in het leven was geroepen om de identiteit van regionaal geproduceerde voedselproducten te beschermen. In het geval van de stilton-BOB worden niet de kleinschalige producenten en de ambachtelijke productiemethodes beschermd, maar wel de markt van een klein kartel heel grote stiltonproducenten. De BOB omvat niet de traditionele kaasmakergemeenschap; het is een opzettelijke barrière voor kleine producenten zodat het marktaandeel onder de controle van een paar grote bedrijven blijft. Dat leidt tot de vraag: waar hoort een BOB bij? Als een land of een gemeenschap een lange, rijke traditie van kaasproductie in zijn eigen regio heeft, van wie is dan die traditie? Is de voedselcultuur van ons allemaal, of alleen van de corporaties? Deze bedrijven bestonden waarschijnlijk niet eens aan het begin van de tradities, maar nu controleren ze het hele productieproces. Als je het belang van deze vraag begrijpt, dan hoor je bij ons.

SLOW CHEESE

De ontaarding van het BOB-systeem is een grote hindernis voor kleine producenten die een stilton-hoeveelheid willen maken. Ze kunnen namelijk de kaas niet als stilton verkopen tenzij ze de melk pasteuriseren. Desondanks besloten wij door te gaan met ons project en gingen we op zoek naar traditionele methodes om deze historische Britse kaas te maken op een boerderij met rauwe melk. In aanvang hadden we wel een idee welk soort recept we wilden gebruiken, want we wilden niet het wiel opnieuw uitvinden. Maar de kennis van en de ervaring met het maken van dit soort rauwmelkse kaas was toen al lang verdwenen, dus heeft het jaren van vallen en opstaan gekost voordat we wisten hoe we het best Stichelton konden maken. Het grootste probleem voor het maken van onze kaas was dat de beginomstandigheden erg belangrijk waren voor het recept. In tegenstelling tot de meeste andere Britse regionale kazen wordt Stichelton langzaam in 24 uur tijd gemaakt met een zuurgraad die zich in een slaktempo ontwikkelt. Deze langzame ontwikkeling van de zuurgraad geeft de melk de tijd die hij nodig heeft om qua smaak volledig tot zijn recht te komen, maar het maakt de kaas wel kwetsbaar voor allerlei andere hobbels op de weg. Andere recepten geven meer mogelijkheden om het proces te beïnvloeden, door bijvoorbeeld het roeren, verhitten, verwarmen of manipuleren van de wrongel. Bovendien is hun bereidingstijd veel korter, waardoor het gemakkelijker is het proces aan te passen als de zuurgraad of de drainage te langzaam of te snel gaat. De uitdaging voor Stichelton is uniek in dat opzicht. De basisomstandigheden moeten uiterst zorgvuldig worden opgezet, want zodra de wrongel wordt versneden, kan de kaasmaker niets meer doen om het proces te beïnvloeden. Hij heeft veel minder tools in zijn gereedschapskist dan de makers van andere kazen. Ik gebruik vaak de curlingsport ter vergelijking, waar het doel is om de steen in een kleine cirkel te krijgen aan de andere kant van een meterslange ijsbaan. De curler moet de juiste richting en de snelheid exact bepalen, zodat de steen precies op de juiste plek terechtkomt, want zodra de steen wordt losgelaten, kun je er niets meer aan doen (om ons voorbeeld kracht bij te zetten negeren we even die hilarische veegbewegingen op de baan). Dit lijkt veel op het maken van Stichelton, want we moeten precies de juiste hoeveelheid homeopathische starter gebruiken, de melk op een optimale temperatuur krijgen, precies de juiste hoeveelheid stremsel toevoegen en wachten tot de wrongel net

voldoende gestold is voor het versnijden. Daarna is het gedaan en kunnen we alleen nog thuis in bed kruipen tot de volgende ochtend en dan kijken of het allemaal is gelukt en de steen in de cirkel is beland. We doorstaan deze kwelling niet voor niets. Het is cruciaal dat de zuurgraad zich langzaam ontwikkelt en dat het vocht van de wrongel rustig en ongestoord weg kan vloeien om zo veel mogelijk smaak uit de melk te halen. Met te veel starter maskeer je de natuurlijke organismen in de melk en pers je het vocht te snel uit de wrongel, waardoor je een hardere en drogere kaas krijgt die vooral naar starter smaakt. Voeg te weinig starter toe en je krijgt een natte, zwakke kaas die op de plank ineens stort voordat de smaak voldoende tijd heeft gehad zich te ontwikkelen.

Deze gevoeligheid voor minuscule veranderingen in het recept vraagt om empathisch aanvoelen van de bijna wekelijkse veranderingen in de samenstelling van de melk. Door een hechte samenwerking met de veehouder moeten we goed op de hoogte blijven van deze seizoensschommelingen in de melk. Wat de koeien eten, de tijd van het jaar, in welk stadium van het lactatieproces ze zitten: het zijn allemaal factoren die de melk beïnvloeden en het productieproces van Stichelton bemoeilijken. Per slot van rekening zijn wij bacteriekwekers en elk seizoen levert een andere oogst aan melkflora waar we op moeten anticiperen en dagelijks beslissingen over moeten nemen. Kazen die einde zomer of einde herfst gemaakt worden, wanneer het vetgehalte in de melk hoog is omdat de koeien lekker vers gras met droog stalvoer hebben kunnen eten, zullen sneller rijp en zoeter zijn, vol zachte, stroperige nectar. Winterkazen zijn harder en droger, hebben meer tijd nodig, hebben een hoger zuurgehalte en zijn hartiger. Supermarkten zouden dit verschil niet accepteren, maar ik houd van de verschillende kanten van Stichelton met het veranderen van de seizoenen, omdat het het natuurlijke ritme van de boerderij door de seizoenen heen weergeeft.

EEN VERBONDENHEID VAN PLAATS EN TIJD

De kaasmakers en kaasverkopers met wie ik graag samenwerk, hechten hetzelfde belang aan hoe de melk tot uiting komt. Deze saamhorigheid met anderen die begrijpen hoe belangrijk het behoud van ons cultureel erfgoed in de voedselproductie is, geeft me het gevoel

dat wat we doen de moeite waard is. Overall in de kaaswereld kom ik kleine gebaren van zorg en toewijding tegen waardoor ik geïnspireerd raak. Ik ken een bevriende kaasmaker wiens oma hem vroeger de huid vol schold als hij de melk liet spetteren bij het gieten van de karn in het vat, omdat hij dan de melk beschadigde. Een andere vriend van mij maakt zijn kaas alleen als de koeien in het weiland grazen, omdat hij ervan overtuigd is dat de beste kaas komt van koeien die vers gras eten. En een derde-generatie-cheddarproducent die ik ken, heeft een opslagruimte die aanvoelt als een grote cheddarkathedraal. Hij heeft grote boerenhanden die zich net zo thuis zouden voelen om een lasapparaat als om een wrongelsnijder. Hij kent zijn boerderij en zijn land door en door en begrijpt als geen ander de vitaliteit van zijn koeien en de kwaliteit van hun melk, die nu voortleeft in het stukje kaas dat hij ons voorhoudt om aan te ruiken en van te proeven als we bij elkaar staan. Je kunt niet anders dan ontroerd zijn door de kracht van de saamhorigheid achter dit kleine gebaar. Het is een verbondenheid van plaats en tijd, gevormd door iets wat wij met elkaar delen. Een diepgaand menselijk geschenk. Honderden kaaswinkels in de hele wereld zijn geïnspireerd door deze kostbaarheid. Iedereen die onze kaas verkoopt, snapt het. Ze zijn onze ambassadeurs, die waarde hechten aan de eerlijkheid en authenticiteit die hoort bij bijzondere kazen, die door gepassioneerde mensen op eigen bodem worden gemaakt en deze rijkdom gewoon willen delen met anderen.

VAN KAAS NAAR KERK

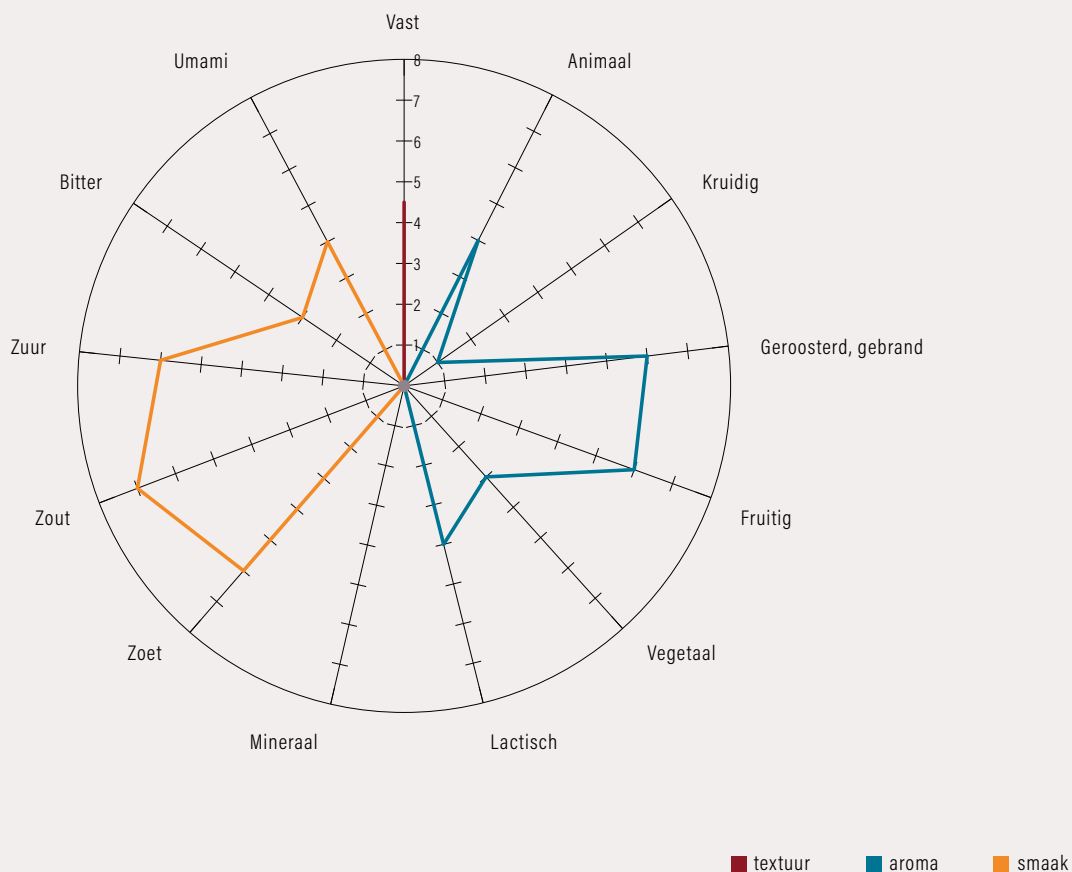
Ik heb het woord 'ambacht' al best vaak gebruikt. Het kaasmaken is een ambacht, beoefend door ambachtslieden. Het vraagt toewijding, vakmanschap, doorzettingsvermogen en bereidheid om te leren. Ben je ooit wel eens in een kerk geweest en heb je je verwonderd over het metselwerk of het fijne houtsnijwerk van ambachtslieden die honderden jaren geleden leefden? Als ik mijn werk goed doe, dan maak ik heerlijke, eerlijke kaas die de integriteit en tradities van de echte kaasmakerij in zich draagt. En als mensen zo genieten van mijn kaas dat zij hun leven lang op zoek gaan naar echte kazen en hun kinderen onderwijzen over goede voeding, dan eet men honderden jaren nadat ik er niet meer ben nog steeds rauwmelkse hoeveekaas en dat zal de kerk zijn die ik heb helpen bouwen.

SMAAKPROFIEL

STICHELTON

Stichelton Dairy

Engelse blauwgeaderde kaas vergelijkbaar met blauwe stilton, maar gemaakt van rauwe koemelk



TEXTUUR	ZACHT EN BOTERIG
DOMINANTE SMAKEN	WALNOTEN POMPELMOES TOAST, BRIOCHE, KOEKJES KARAMEL VLEESBOUILLON GEKOOKTE MELK BOTER
SUBTIELE SMAKEN	SCHIMMEL, HUMUS AARDSE TOETSEN GROENE APPEL NATTE WOL
WIJNTIPS	VERSTERKTE ZOETE WIJN (VIN DOUX NATUREL) bv type porto of banyuls

