

De Nederlandse Kaasplank

trichis



De Nederlandse Kaasplank

Maarten Koek (fromager-sommelier)

Etienne Verhoeff (tekst)

Maike Petri (fotografie)

Voorwoord

René Koelman, Bourgondisch Lifestyle



“Kaas loopt als een rode draad door mijn leven. Ik heb het lang proberen weg te drukken, maar het ging gewoon niet. Mijn grootouders hadden een groothandel in kaas en dat is voortgezet door mijn ooms. Ik heb er zelf gewerkt met mijn ouders. Kazen gekeerd en geborsteld. Eerst kleine kaasjes en daarna de grotere. Altijd dacht ik: ‘Dit is geen werk’. Maar bloed kruipt waar het niet gaan kan.

Het affineren van kaas is begonnen in Parijs, toen ik daar Nederlandse kazen verkocht en Franse kaas inkocht. Het gaf me de kans om bij de Fransen te kijken wat zij met kaas deden en vooral hoe. Dat opende mijn ogen, waardoor ik wist wat ik wilde. Maar dan wel met Nederlanders als doelgroep.

Wat dat betekent? Parijzenaars houden van heftige smaken op de kaasplank. Nederlanders niet. Daarom zijn we aan de slag gegaan met de kernwoorden *elegantie* en *verfrissing*, wat haaks staat op het muffige imago van kaas. En toch kan kaas wel cool en hip zijn.

Het eerste waar ik naar kijk, is hoe de kaas er zelf uitziet. Je proeft eerst met je ogen. Dus de kaas moet er aantrekkelijk uitzien. Daarna ruik ik eraan en voel. Ik knijp zelfs, om te zien of de textuur goed is. Als die onderdelen, inclusief de smaak, fris en elegant zijn, is de kaas goed. Niemand vindt een overrijpe kaas aantrekkelijk. Die is uitgedroogd. Dat verleidt niet.

Mijn favoriete Nederlandse kaas? Dat is de Veerse Schapenkaas. Het ziltige uit de grond proef je terug in die kaas in combinatie met karameltonen. Dat maakt het tot een unieke kaas. Weet je, we hebben een goede reputatie als kaasland. Maar, zoals de Fransen vaak zeggen, we maken veel ‘smakeloze’ Goudse kazen. Als ik dat hoor, nodig ik collega’s uit voor een bezoek aan Remeker. Dan laat ik ze zien hoe een boer als Jan Dirk van der Voort kaas maakt. Buitenlandse collega’s beleven dan pas Nederlandse rauwmelkse kaas.

Ik hoop dat er meer aandacht komt voor rauwmelkse kazen en vooral voor kleinere producenten. We hebben die diversiteit aan boeren nodig, maar ik ben bang dat we straks alleen nog maar geïndustrialiseerde kaas maken in Nederland door alle regels. Die maken het voor kleinere boeren bijna onmogelijk om geld te verdienen aan kaasmaken. Een boer moet ruimte en plezier hebben om goede kaas te maken. Alles wat je aandacht geeft, groeit. Ook de Nederlandse kaasindustrie; geen eenheidsworst en niet namaken. Een Zwaluwgekewetter is gewoon beter dan een camembert. Je proeft de bloemkool, die de koe te eten krijgt, terug. We moeten trots zijn op waar we goed in zijn.

We hebben succesvoorbeelden nodig om dit te laten zien. Daarom is het ook bijzonder dat een jonge specialist als Maarten inspiratie kan geven via dit boek. Kaas gaat leven en door zijn passie kan je de ogen van anderen openen. Dat kan uiteindelijk de Nederlandse kaas verder brengen en een nieuwe impuls geven om nog meer diversiteit te bieden. Samen moeten we kaas laten leven.” ●



Inhoud

- 04 Voorwoord
- 08 Wie is Maarten Koek?
- 18 Wat is kaas?

Geitenkaas

- 22 Picobello
- 28 Macendré
- 34 Zijper Boerengeitenkaas
- 40 Vertina

Witflorakaas

- 50 Skeapsrond
- 56 Witte van Köning
- 62 Zwaluwgekwyter

Roodflorakaas

- 72 Doruvel
- 78 Kijsrood
- 84 Reade Jutter

Harde kaas

- 94 Overjarige Boeren
- 100 Boeren Goudse Oplegkaas
- 106 Remeker Pracht
- 112 Schaepsdyck
- 118 Stroese Dame
- 124 Veerse Schapenkaas

Bijzondere kaas

- 134 Zeeuwse Knop
- 140 Romero
- 146 Friese Nagelkaas
- 152 Boeren Leidse met Sleutels

Blauwflorakaas

- 162 Bastiaansen Blauw Authentique
- 168 Blauw Klaver
- 174 Lady's Blue

Kaasplanken

- 46 De allemansvriend
- 68 Voor vegetariërs
- 90 Harde Hollandse kazen
- 130 Voor zwangere dames
- 158 Maartens pittige plank

- 182 Kaasindex
- 188 Verklarende woordenlijst
- 191 Nawoord
- 192 Colofon

“Verbaast het je, als ik vertel dat ik vroeger niet van kaas hield? Ja, brie en Boursin gingen nog wel en soms een boterham met belegde kaas. Ik weet nog dat mijn ouders mij tijdens een vakantie in Zwitserland meenamen naar een kaaswinkel. Na de eerste stappen binnen renden mijn broer en ik gillend weg: “Wat stinkt het hier!”, heb ik heel hard geroepen... Waar die antipathie vandaan kwam? Geen idee...”

Maarten Koek

*Fromager en sommelier bij
sterrenrestaurant Perceel*



Mijn allereerste blauwschimmel? Die was veel te scherp voor mij

“Gelukkig voor mij, als niet-kaaseter, was kaasproeven geen onderdeel van de middelbare hotelschool. Ik zeg nu wel gelukkig, maar eigenlijk is het gek. Bijna elk restaurant biedt tegenwoordig een kaasplank aan, dus waarom zou je aanstaande horecamedewerkers dan geen les geven in kaas uitzoeken, proeven en beoordelen? Zeker voor een kaasland als Nederland lijkt me dat heel goed.

De passie voor kaas begon bij mij pas in 2003, toen ik bij sterrenrestaurant De Zwethheul (tegenwoordig: Aan de Zweth) ging werken. Beetje bij beetje proefde ik kaas. Het begon met Taleggio, een milde roodschimmel uit Lombar-

dije. Mijn eerste hap was echt heel voorzichtig, een klein puntje. Toch smaakte het, dus probeerde ik de kaas ook met korst. De fromager van De Zwethheul liet me steeds meer verschillende soorten proeven, voornamelijk kazen uit het buitenland. Van geitenkaas, naar witschimmel tot harde kaas. Mijn allereerste blauwschimmel at ik bij Kaasaffineurs Van Tricht in België. Michel, de beste affineur van België, organiseerde een proeverij. De blauwschimmel die hij had meegenomen was echt nog te scherp voor me. Heel heftig.

Ik ben boeken gaan lezen en heb me verdiept in de achtergronden van kaas. Er lopen in





Als ik een kaas proef,
is geur de eerste stap

Je moet de kaas eer aan doen. Zeker na wat ik gezien heb op al die boerderijen

de horeca genoeg mensen rond met kennis van wijn, maar het aantal mensen met verstand van kaas is aanzienlijk minder. Toen de fromager van De Zwethheul wegging, heb ik mijn kans gegrepen: ik wilde de kaas doen. Pas later, toen ik bij sterrenrestaurant Ivy (tegenwoordig: FG) werkte, realiseerde ik me hoeveel Nederlandse kazen er eigenlijk beschikbaar zijn voor een kaasplank.

De Hollandse kazen maken een opmars in aantal en diversiteit, maar als een Nederlandse kaasboer zich echt wil onderscheiden? Dan ligt er een kans op het gebied van blauwschimmels en roodbacteriekazen. Die worden hier zelden gemaakt; de regels zijn streng, maar het

zou geweldig zijn als we hier zo'n Franse stinkerd kunnen maken.

Als ik een kaas proef, is geur de eerste stap. Hij mag niet naar ammoniak ruiken, maar een mooie hooigeur is welkom. Vervolgens voel ik de structuur om te zien of de kaas rijp genoeg is. Daarna snijd ik de kaas aan; je moet niet hakken, maar hem met zorg behandelen. Het is belangrijk dat je de kaas een uur van tevoren uit de koeling haalt: dan pas komt de smaak echt goed naar boven. Hoe kouder de kaas, hoe vlakker de smaak. En je wilt juist een smaakexplosie in je mond hebben als je een hap neemt. Je moet de kaas eer aan doen. Zeker na wat ik gezien heb op

al die boerderijen. Ik had al respect voor boeren en kaasmakers, maar nu helemaal.

De passie die ze hebben voor de dieren, het proces en het product is echt geweldig. Er spreekt zoveel liefde uit! Op onze roadtrip door het land heb ik niet zozeer nieuwe kazen gevonden, maar wel een hernieuwde beleving in mijzelf. En ik heb een grotere diversiteit ontdekt in het assortiment. Dat wakkert mijn passie alleen nog maar meer aan. Ik merk aan mezelf dat ik een ander verhaal vertel bij de kaasplank die ik serveer. Gasten in sterrenrestaurant Perceel, waar ik tegenwoordig werk, zeggen dat ik een glinstering in mijn ogen krijg als ik vertel over de

Boeren Leidse met Sleutels of de Friese Nagelkaas uit IJsselstein. Door al die kazen te proeven en te combineren met wijnen, sherry's, bier en port, heb ik nieuwe combinaties ontdekt. De Veerse Schapenkaas met een houtgelagerde chardonnay... Pff, dat is een spel met je smaakpapillen. Ik werd echt van mijn stoel geblazen! Ik denk dat het aanbod van Nederlandse kazen alleen nog maar mooier wordt. Veel kaasmakers experimenteren en ontwikkelen nieuwe smaken. Er staat zoveel te gebeuren: daar kijk ik echt naar uit!" ●



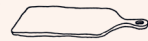
Veel kaasmakers
experimenteren en
ontwikkelen nieuwe smaken

Wat is kaas?



Kaas & smaak

Eigenlijk is kaas een manier om verse melk langer houdbaar en steviger te maken. Het zijn de boeren die de kaas smaak geven. Zij maken de keus voor de melksoort (koe, geit, schaap of zelfs buffel), de voeding van de dieren, de bereiding van de melk, de duur van rijpen, de manier van zouten, kruiden en het wel of niet toevoegen van schimmelculturen. Elke stap in het proces is van invloed op de smaak en dat maakt dat die ene lekkere kaas wezenlijk of subtiel kan verschillen van dezelfde kaas die een jaar later is bereid.



Stel je eigen plateau samen

Of je nu van milde of van pittige kazen houdt, een smakelijke kaasplank staat of valt met de opbouw. Haal je kazen altijd een uur van te voren uit de koelkast, zodat ze op kamertemperatuur zijn; zo komt de smaak het best naar boven. Snijd elke kaas met een apart mes; zo komen de smaken niet met elkaar in aanraking. Zorg voor een goede smaakopbouw. Begin fris en eindig pittig zodat je elke kaas proeft. Met dit handige schema voor een plateau van vijf kazen, sla je zelden de plank mis.

Geitenkaas, vanwege de frisse zuren is een geitenkaas een aangename start op de kaasplank.

Witflorakaas, de romigheid schudt je smaakpapillen wakker.

Roodflorakaas of harde kaas tot maximaal tien maanden oud: vanwege de ziltigheid.

Harde, zilte kazen of kazen met bijzondere toevoegingen als kruidnagel of komijn.

Blauwflorakaas sluit de plank af, omdat deze kaas vaak uitgesproken is qua sterkte en scherpte.

Proef dus altijd eerst de kazen, voor je een definitieve opbouw maakt. Experimenteer en wees creatief. Houd je niet van blauwflora- of geitenkaas? Laat hem weg en kies iets anders met deze opbouw in je achterhoofd.



Allergie & kaas

Een allergie kan de kaasbeleving behoorlijk verpesten. Toch zijn er, afhankelijk van de heftigheid van de allergie, een aantal sluiptwegen om van kaas te genieten. Iemand met koemelkallergie kan beter geen koemelkkaas eten, maar ook geen geitenkaas. De eiwitten in deze producten tonen veel overeenkomsten. Schapenkaas is theoretisch wel een optie. Misschien is dat het proberen waard? Mensen met lactose-intolerantie kunnen deze kaas proberen als deze ouder is dan twaalf maanden. Liefhebbers van kaas met een glutenallergie hebben geluk; kaas is glutenvrij. Let echter wel op de wassing van de kaas! Kazen die gewassen worden in bier of een eau de vie, bevatten gluten.



Zwanger & boerenkaas

Eet géén rauwmelkse kaas: daar kan de listeriabacterie in zitten en dat kan schadelijk zijn voor het ongeboren kind. Deze waarschuwing krijgen zwangere vrouwen niet voor niets. Vermijd zachte rauwmelkse kazen en eet liever kaas op basis van gepasteuriseerde melk. Wat veel mensen echter niet weten, is dat de listeriabacterie in de rauwmelkse kaas na veertien weken is afgebroken: harde boerenkazen ouder dan vier maanden kunnen dus wel op de kaasplank.



Vegetariër & kaas

Een bevroren vegetariër weet zeer waarschijnlijk dat de meeste kazen niet vegetarisch zijn; ze worden bereid met dierlijk stremsel uit de lebmaag van kalveren. Tegenwoordig zijn er echter ook kazen op basis van plantaardige en microbiële stremfels (zie indexering op pag. 182). Voor veganisten is het lastiger om aan kaas te komen, maar de sojakazen van Redwood zijn een optie.



Geitenkaas

Over Griekse sferen in Stolwijk, spijkers bij elkaar sprokkelen, ranzige bokkenlucht die je door de kaas heen proeft, lavendelhoning, een kaasminnende koningin, een relatief hoog scheidingspercentage, armeluiskoeien, alpines en toggenburgers, toenemende kwaliteit, sherry, hoog opgestapelde stront, 34 geiten, een koe en een hond.



“Koffie?”, vraagt Jan Wanders als we binnenstappen in de woonkeuken van Boerderij Saanenhof, een van de grootste biologische geitenkaasboerderijen in Nederland. We nemen plaats aan de familietafel die zijn naam eer aandoet; zodra de koffiekop op tafel verschijnt, schuiven ook zoon Jan, dochter Karin en vrouw Maria aan. Jan senior heeft het hoogste woord, Maria, Jan en Karin luisteren, glimlachen en vullen aan met anekdotes, waar mogelijk...

Picobello

Geitenkaasboerderij Saanenhof, Heeze (NB)

Sinds 1979 is Wanders boer, omdat hij dat graag wilde. “Ik heb twee dagen bij een bedrijf op sales gewerkt, maar dat was niets”, vertelt Jan. Ruim 36 jaar later boert hij nog steeds en is Saanenhof een echt familiebedrijf geworden. “Wist je dat de meeste echtscheidingen voorkomen bij geitenhouders? Dat hebben ze onderzocht in het buitenland. Het aantal geitenhouders fluctueert enorm: als de prijs voor geitenmelk goed is,

dan komen er veel bij. Daalt de prijs, dan zit je... ahum, samen op de boerderij”, eindigt Jan zijn zin netjes. “Nog knap dat wij het al veertig jaar samen uithouden”, knipoogt Maria. Ze lachen erom, maar het schetst wel hoe zwaar het leven van een geitenhouder kan zijn.

De boerderij van de familie Wanders is vanwege de biologische inslag in de omgeving uitgegroeid tot een begrip. De zevenhonderd

geiten krijgen gras, klaver en granen, die de familie zelf teelt. Het weiwater, een restproduct van de kaasmakerij, wordt gebruikt om de dieren eten te geven. Meer dan tachtig procent van de voeding komt van eigen land. Ook de mest wordt hergebruikt. Ruimte voor de geiten is er genoeg: ruim honderd hectare grond. Op de geitenstallen liggen zonnepanelen en voor het afvalwater is een waterzuiveringssysteem.

Zo efficiënt als het nu draait, begon het niet. “Elke twee weken als de krant binnenkwam, ging Jan op zoek naar geitjes die in de aanbieding waren”, vertelt Maria over het ontstaan van Saanenhof in 1979.

“Ik heb wat afgereden naar hobbyfokkers in het land”, vult Jan aan. “Groningen, Utrecht, Overijssel, Friesland, Gelderland. Overal haalde ik ze vandaan met mijn Renault 4 en dan achterin de auto mee of in de aanhanger. Wel zo’n zestien in totaal..”

“Weet je nog dat je op een keer gebukt door de stal naar de geitjes moest?”, herinnert zoon Jan zich. “Dat verhaal is me altijd bijgebleven: die mensen hadden de stal nog nooit uitgemest, dus de stront en het voer bleven zich opstapelen. Zo hoog, dat je bijna je hoofd stootte aan het dak.” De familie lacht hartelijk om de bizarre herinnering.

Het doel van Jan senior was om de geiten zelf te melken, de melk te verkazen en te vermarkten. Een hele uitdaging, maar bijna veertig jaar later werken ruim honderd restaurants met de kazen van Saanenhof. Het Capriooltje als kaas voor salades, en de Picobello, de eerste camembert in Nederland, voor de kaasplanken. Ook de kruidenkazen worden regelmatig verwerkt in gerechten van de chefs. “Er zijn zelfs chefs die speciale wensen hebben ten aanzien van de kruiden in de kaas. Die maken we dan voor ze”, aldus Jan.

Ik waan me even in Frankrijk als ik de Picobello proef



Een sémillon en chardonnay zorgt ervoor dat het boerse karakter van de kaas wordt verzacht

In de kaasmakerij ligt een indrukwekkende verzameling Goudse kazen. Per dag worden er 22 kazen gemaakt. Dat begint in de ochtend als de rauwe melk van de geiten direct wordt verwerkt tot kaas. Hierdoor hoeft de melk niet gekoeld of verwarmd te worden. Een ecologisch voordeel. Van de avondmelk maken ze de zachte kazen, omdat die een halve dag moeten zuren en stremmen. Via de kaasmakerij lopen we de stal in, waar de geiten aandacht komen vragen. Jan is er als de kippen bij om een aantal geiten te voorzien van een knuffel en een aai over de bol. Wat opvalt is dat alle geiten de hoorns nog hebben. Een onderdeel van de biologische werkwijze van de familie Wanders. In de hoek van de grote schuur zien we een paar kalfjes liggen. “Ja, toch maar proberen”, zegt Jan bijna verontschuldigend. “Maar geiten zijn leuker hoor. Als je naar binnen loopt, komen die meteen op je af; koeien blijven gewoon liggen in de hoek.” ●



Melksoort rauwe geitenmelk (biologisch) Rijping 10 tot 14 dagen

Korst natuurlijk, eetbaar Stremselsoort vegetarisch

Vetpercentage afhankelijk van het seizoen: 40% in zomer en winter, 60% in lente en herfst

De kaas

Maarten: “Ik waan me even in Frankrijk als ik de Picobello proef. Het kruimige van de kaas doet me denken aan een bezoek aan Normandië, een aantal jaar geleden. Ik was daar om verschillende witschimmelkazen te proeven. De Picobello smelt op de tong en de zuren van de geitenmelk komen verfijnd terug in de smaak. Het licht lopende naar de korst toe geeft bitters én een mooie smeuïgheid, terwijl de korst zelf tonen van herfst afgeeft. Het voelt of ik in een bos sta tussen de verse paddenstoelen en natte bladeren. Deze kaas zou ik op een kaasplateau op de eerste plek leggen. Dankzij de smeuïgheid en de verfijnde zuren van de picobello, zijn mijn smaakpapillen direct wakker!”

De drank

Maarten: “Bij deze kaas schenk ik een witte wijn. Ik kies voor een mix van de druivenrassen sémillon en chardonnay. Het wijnhuis Laurent Miquel uit de Languedoc-Rousillon maakt onder andere deze combinatie van druiven. De wijn heeft mooie, verfijnde zuren, hij heeft wat citrustonen, vetzigheid (viscositeit) en een lichte bloemigheid. Een sémillon en chardonnay zorgt ervoor dat het boerse karakter van de kaas wordt verzacht; het vetzige van de wijn pakt het romige van de Picobello op en de zuren in de kaas accentueren de zuren van de wijn.”

Het zoetje

Maarten: “Een compote of gel van peer zou ik bij de Picobello serveren. De dikte die de peer heeft, pakt het smeuïge van de kaas mooi op, terwijl het zoet van de compote de zuren van de kaas wat verzacht. Net als de wijn zorgt deze combinatie dat het boerse karakter van de kaas milder wordt.”

“Welkom op de kleinste geitenkaasboerderij van Nederland”, zegt Hanneke Kuppens lachend als we aankloppen in het hoge noorden. Ze komt naar buiten met twee bakken vol Machedoux-kazen, die nog moeten worden ingepakt. “Vanochtend gemaakt”, legt ze uit, om ons vervolgens wegwijs te maken op boerderij De Oude Streek, waar kaas wordt gemaakt die zelfs in de smaak valt bij onze koningin.

Macedré

Geitenhouderij De Oude Streek, Zevenhuizen (GR)

Groot is het bedrijf van Hanneke Kuppens inderdaad niet te noemen. Met 34 geiten, een koe en een hond staat het bedrijf in schril contrast met Boerderij Saanenhof. De biologische geitenhouderij in het Groningse Zevenhuizen hoeft ook niet groter; Hanneke doet alles alleen. Van de dieren verzorgen tot de kaas maken. “Ik ben hier in 1988 begonnen zonder een cent”, vertelt de boerin als we via het erf over een pad naar de

uitgestrekte weilanden lopen. “Van de boerderij waar ik bijna twee jaar vrijwillig heb gewerkt om het vak te leren, kreeg ik twintig drachtige geiten mee om te starten. Bij bekenden heb ik geld geleend en deze schuur gehuurd. Het belangrijkste was de kaasmakerij, want ik wilde geitenkaas gaan maken. Daarna ben ik langzaam verder gaan bouwen. Als ik wat kaas verkocht, kon ik weer spijkers kopen om de boel verder op te bouwen.”





Deze rauwmelkse geitenkaas
is gerold in houtskoolpoeder
van populieren

Na twee jaar stond Hanneke op eigen benen en inmiddels zijn de schuur, het huis en de grond achter de boerderij in haar bezit. Wekelijks levert ze duizend geitenkaasjes met Franse namen als Machedoux, Macendré, Machère en Machetin af bij restaurants en winkels.

Van binnen staat de stal er nog bij zoals in 1988. Van buiten is alles gerenoveerd in de loop der jaren. Achterin de stal bevindt zich de melkruimte. Acht geiten kunnen erin. Als je de deur erachter verschuift, beland je in de kaasmakerij. Vijf bij drie meter, hooguit; het is de kraamkamer van de kazen van De Oude Streek.

Net als vele andere kaasmakers begon de Groningse met harde kazen, maar ze wilde liever zachte geitenkaas maken. Ze kwam in contact met iemand die twintig jaar in het buitenland als kaasmaker had gewerkt en kocht zijn recept. “Ik vertelde een van mijn leveranciers in Amsterdam dat ik rauwmelkse zachte geitenkaas ging maken en hij wilde de primeur hebben. Prima, dacht ik toen. Tot ik een paar weken later de uitnodiging zag voor het feest. De eerste kaas zou worden uitgereikt aan de ambassadeur van Frankrijk, de pers was erbij... en ik had nog niets!”

De première werd drie weken uitgesteld, maar was een groot succes; met onder andere een artikel van een halve pagina in de Telegraaf werd Machedoux gelanceerd. “Wat je dan overkomt... Ik werd platgebeld. Schiphol Plaza wilde drieduizend kaasjes per week hebben. Tegen iedereen heb ik nee gezegd. Ik wist niet of ik een maand later dezelfde kwaliteit kon leveren. Een slimme zakenman was misschien naar de bank gegaan om geld te lenen voor de productie, maar dat wilde ik niet.”

Het droge en fruitige van de riesling pakken het romige van de geitenkaas op

En zo is het ruim 25 jaar later nog steeds. Ze verzorgt en melkt de geiten, maakt de kaas zelf. Alleen het inpakken doet ze samen met iemand. Verder is De Oude Streek een echte eenmanszaak. “Kaas door iemand anders laten maken? Nee, dat moet ik zelf doen. Ik denk er weleens over om melk in te kopen bij een andere boer, maar nu zie ik mijn geiten en hoe het met ze gaat.”

Na de rondleiding over de boerderij is het tijd om te proeven. We stappen de boerderij-winkel binnen. Er hangt een foto van de koning

en koningin voor de kraam van... De Oude Streek. Hanneke: “Bij de kennismakingstoer door Nederland kwam het koninklijk paar aan mijn kraam. Uiteindelijk heb ik twee minuten met ze gesproken en hebben ze iets geproefd. Ik wilde niet zomaar kaas meegeven; straks gooien ze het thuis weg! Ik vroeg of ze Machedoux wilden meenemen? Willem-Alexander niet, maar Maxima riep meteen: ‘Graag, ik ben gek op kaas.’ Wie weet welk staatshoofd deze geitenkaas inmiddels heeft gegeten...” ●

Melksoort rauwe geitenmelk, biologisch Rijping 8 à 12 weken
Korst natuurlijk, eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 45%

D e k a a s

Maarten: “In het hoge noorden maakt Hanneke Kuppens verschillende geitenkaasvarianten, maar ik heb gekozen voor de Macendré. Deze rauwmelkse geitenkaas is gerold in houtskoolpoeder van populieren. In het Frans heet dit sel noir, ook al is het geen echt zout. De smaak is romig, heeft verfijnde zuren en wat aardse tonen door de aslaag, die de kaas een groen-zwart uiterlijk geeft. Afhankelijk van de opbouw van je plateau kun je deze kaas op twee plekken leggen; bij een sterkere kaasplank op plek één, bij een mildere kaasplank op plek twee.”

D e d r a n k

Maarten: “Een riesling (trocken) schenk ik bij deze kaas. De wijn is meestal drogend, heeft fruittonen van citrus en groene appel. Hij is rijk aan mineralen door de kalkachtige grond, waarop de druif groeit. In de afdronk proef je wat kruidigheid. Het droge en fruitige pakken het romige van de geitenkaas op; de kruidigheid en mineraliteit zorgen voor een mooie extase in de combinatie.”

H e t z o e t j e

Maarten: “Voor de Macendré kies ik een compote van perzik. Het zoete van de rijpe perzik pakt het romige van de geitenkaas op. De bitters in de compote worden versterkt door de aardse tonen van de aslaag.”



Zijper Boeren- geitenkaas

Utopia Hoeve, Schagerbrug (NH)

“Kom verder! Ik maak net mijn fenegriekkaas af”, roept Theo Dekker vanuit de deuropening als we met de auto het grindpad van de Utopia Hoeve op knarsen. Hond Cas blaft ons vrolijk tegemoet. Theo is een verrassende verschijning met zijn lange sloof, douchemuts en kaplaarzen aan. Eenmaal binnen begrijpen we zijn outfit meteen; hier wordt kaas gemaakt en daar kunnen spatten bij vallen!

Deze kaas is een allemansvriend en past prima op een kaasplateau

Midden in deze moderne kaasmakerij staat een roestvrijstalen ton met daarin dagverse wrongel en wei. De vloer is kletsnat, omdat Theo de ondergrond regelmatig schoon spuit met water. “Ik moet dit even afmaken, want verser dan dit krijg je de kaas niet”, glimt Theo trots, terwijl hij een plank vol boerengeitenkazen met fenegriek op een andere stapelt.

De kaasmakerij en ook de geitenstal, waar Theo ons even later rondleidt, zien er clean en professioneel uit; een bonte verzameling van zo'n 300 witte geiten, alpines en toggenburgers staat te doezelen in de zon die door de dakramen speelt. Het ruikt er fris. Niets over te mekkeren.

En dat is precies de ontwikkeling die de geitenkaas de afgelopen twintig jaar heeft doorgemaakt. “De kwaliteit van geitenmelk is enorm toegenomen; het proces is schoner geworden en de melk zuiverder”, meent Theo. Voeding en de gezondheid van de geiten zijn de basis, een goed geventileerde stal komt op de tweede plaats en tot slot zorgen de schone installaties ervoor dat Theo die typische geitensmaak uit zijn product heeft weten te halen. En dat waardeert de consument.

Theo komt zelf uit een boerenfamilie; de gebroeders Dekker, zijn vader en oom, hadden zo'n veertig koeien. Als hobby hield de jonge Theo een zwartbonte geit, een stamboekdier. Samen met zijn oom liep hij shows af, waarmee het dier getest werd en de melk gecontroleerd. De hobby liep uit de hand. Eén geit werden er twee, er kwam een bok voor de fok en al gauw had de familie Dekker zo'n tien dieren staan.



Mijn advies in deze combinatie is om eerst een stukje kaas te nemen, dan een slokje wijn en dan weer kaas

“Op een dag ging ik met mijn oom een geit van een goed ras kopen bij een dame”, herinnert Theo zich. “De vrouw zei dat ze ook kaas van de melk maakte en natuurlijk moesten we proeven. Het was smerig! Die ranzige bokkenlucht, dat proefde je er doorheen. En je weet hoe het gaat, als je eenmaal iets verkeerd geproefd hebt, dan probeer je het nooit meer.”

Echter, de Assendelfter ging met zichzelf de uitdaging aan om een beter, lekkerder product te ontwikkelen. Vanuit een recept voor kaas op basis van koemelk begon hij te schaven: schrappen en toevoegen, vallen en opstaan. Het duurde tien jaar voor Theo een kaas van constante kwaliteit kon produceren. Hij bleek er feeling voor te hebben; zowel de handel als de consument proefden de zuiverheid en het ontbreken van die typische bokkenlucht in het product terug. De Zijper Boerengeitenkaas was geboren en heeft naast een jonge, jong belegen en belegen variant ook nog een keur aan speciale smaken als fenegriek, daslook, truffel, honingklaver, Italiaanse kruiden en bij tijd en wijlen zelfs bier. Naast de technologische ontwikkelingen die Utopia in staat stelden de zuiverheid van de melk te verbeteren, heeft Theo de tijdsgeest mee.

“Geiten zijn nooit voor vol aangezien. Er kleeft het imago aan van de armeluiskoe en de consument is kritisch. Liepen ze tien jaar geleden nog met een grote boog om mijn marktkraam heen, nu is het op en te kort. Mensen hebben waardering gekregen voor het product.” ●

Melksoort rauwe geitenmelk (biologisch) Rijping 8 tot 10 weken
Korst niet eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 45%

De kaas

Maarten: “De Zijper Boerengeitenkaas ken ik al jaren en de jong belegen variant gebruik ik veel op mijn kaasplank. De structuur is stevig en egaal, maar de kaas smelt op je tong. En daar proef je de boerderij in: hij is smedig, de verfijnde zuren van de melk proef je. Deze kaas is een allemansvriend en past prima op een kaasplateau. Afhankelijk van de opbouw leg ik hem op de eerste of de tweede plek; mocht je een zachte geitenkaas gebruiken, leg die dan als eerste neer en deze jong belegen Zijper Boerengeitenkaas op de tweede plek.”

De drank

Maarten: “Bij deze kaas moest ik wel even nadenken; bij geitenkaas kun je eigenlijk altijd wel een sauvignon blanc schenken, maar ik heb mezelf uitgedaagd iets bijzonders te vinden. Voor deze kaas heb ik de spanning gezocht. De wijn komt van Weingut Klaus Meyer uit de wijnstreek Pfalz (Duitsland) en is gemaakt van de grauburgunder (pinot gris). De smaak is fris en zuiver, heeft tonen van citrus en meloen en mineralen door de kalkondergronden. In de afdronk proef je lichtkruidige tonen. Mijn advies in deze combinatie is om eerst een stukje kaas te nemen, dan een slokje wijn en dan weer kaas. In eerste instantie gaat de wijn over de kaas heen, maar daarna komt de kaas weer volledig naar boven en wordt de smaak nog intenser. Een onverwachte en spannende combinatie!”

Het zoetje

Maarten: “In tegenstelling tot de wijn hoefde ik over het zoetje niet lang na te denken. Ik wist meteen dat het een goede combinatie zou zijn om deze kaas te serveren met een drupje weidehoning. En inderdaad: heerlijk.”



Denk aan fetakaas en je waant je op een Grieks eiland. Een heerlijk avondzonnetje, nog ruim vijftientig graden, na een prachtige stranddag. Je zit op een terras, omringd door Grieken, met een wijntje. Op tafel krijg je choriaticki; salade met rode ui, tomaat, komkommer, olijven en natuurlijk fetakaas. Voor de zon moet je misschien naar Lesbos of Kreta toe, maar voor heerlijke fetakaas kun je gewoon naar Stolwijk rijden!

Vertina

MooiMekkerland, Stolwijk (ZH)

Stolwijk? Inderdaad... Wij combineren Stolwijk ook niet direct met fetakaas, maar op melkgeitenboerderij MooiMekkerland maakt Tina Verhoef haar trots: Vertina. En met deze Stolwijkse fetakaas is Tina al regelmatig in de prijzen gevallen. "Een probeersel", zoals ze het zelf omschrijft, want kaasmaken is eigenlijk een bijproduct. De familie Verhoef heeft al jaren een autoschadeherstelbedrijf en thuis wordt er ge-

boerd. Noem een dier en het heeft een onderkomen gehad op de boerderij in het Groene Hart. Pas toen zoon Martin in 2001 serieus aangaf dat hij boer wilde worden, werd er grond rondom de huidige boerderij gekocht. En er kwamen 850 geiten, omdat daar geen quotum voor gold. Inmiddels telt de boerderij 1500 geiten en lammetjes. Ze lopen in een grote stal in diverse delen: lammetjes, geiten die gaan jongen en geiten die al gejongd hebben.

Het dak van de enorme stal is geïsoleerd, de lucht wordt gezuiverd voor de geiten. Genoeg ruimte voor de dieren, maar MooiMekkerland is geen biologische boerderij. De geiten blijven binnen en worden gecontroleerd gevoerd. Ze leveren samen een behoorlijke hoeveelheid melk. Negentig procent van de geitenmelk gaat naar de fabrieken voor verdere verwerking. Met de overgebleven tien procent gaat Tina aan de slag. “Dat was niet het idee in het begin. Er was eigenlijk helemaal geen plan, maar je gooit niet weg wat er is. Dus ben ik van lieverlee kaas gaan maken.”

Helemaal vreemd was het kaasmaken niet voor Verhoef. Haar ouders hadden een boerderij in Lekkerkerk, waar ze tien jaar werkte en kaas maakte van koemelk. Toch een verschil met geitenmelk. Tina: “Ik had een basisrecept en ben daarmee aan de slag gegaan. De eerste kaas was niet goed. Veel te droog. Je wilt toch dat hij smeuijg is en dat je mooie plakjes kunt maken. Pas na twee jaar had ik een goede kaas.”

Eén keer per week maakt Tina haar geitenkaas, in haar eentje. “Dat vind ik het prettigst”, zegt ze. “Als ik de verse melk van de geit krijg, dan verwarm ik die naar dertig graden. Er gaat vervolgens calcium, natrium, zuursel en stremsel bij voor de smaak. Na drie kwartier heb je een dikke pap en ga je snijden. Daarna tappen we de wei af en gaat er waswater bij. De timing en temperatuur bepalen de smaak van de kaas.”

De toegevoegde
Provençaalse kruiden
zijn door de hele kaas
verdeeld en geven een
mooie kruidige smaak



De geitenkaas van Tina smaakt niet zout. Een bewuste keuze. Meer zout betekent een langere houdbaarheid, maar ze wil zelf een pure smaak; en die pure smaak proef je in alle geitenkazen, van de belegen tot de fenegriek.

De trots is wel de fetakaas met Provençaalse kruiden: Vertina. Vernoemd naar zichzelf, Tina Verhoef, maar dan net omgedraaid. Vertina staat symbool voor de ontwikkeling van MooiMekkerland. In haar speech voor de kaasver-

kiesing van Cum Laude, waar ze de prijs van kaas met het mooiste verhaal won, zei ze: “Het is een droom dat zo’n bijzonder smakelijk kaasje mijn naam draagt: Vertina! In dit kaasje ligt voor mij de hele ontwikkeling van een bescheiden start van MooiMekkerland naar de inmiddels uitgegroeide geitenmelkerij met ruim 1500 geiten. Nu is MooiMekkerland met een duurzame, emissiearme stal helemaal klaar voor de toekomst. Je zou kunnen zeggen dat dit het gedroomde kaasje is!” ●



Lavendelhoning versterkt het samenspel met de fetakaas

Melksoort rauwe geitenmelk (biologisch) Rijping 3 tot 4 weken
Korst natuurlijk, eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 48+

De kaas

Maarten: “Als ik aan Griekse fetakaas denk, zie ik een stevige, rulle kaas voor me met weinig diepgang in de smaak.

MooiMekkerland maakt Vertina met liefde en passie en dat proef je terug! De kaas heeft een mooie balans tussen stevigheid en smeugheid. Het zoutgehalte is aanwezig, maar zeker niet overheersend. De toegevoegde Provençaalse kruiden zijn door de hele kaas verdeeld – wat op zich al knap is – en geven een mooie kruidige smaak, die ook goed in balans is. Toch is deze kaas een uitdaging voor een fromager, omdat je een fetakaas niet snel op een plateau legt. Mijn keus zou zijn om hem op de eerste plek te leggen, waar meestal zachte geitenkazen liggen.”

De drank

Maarten: “Geen wijn, maar een fino sherry (droge sherry) bij de Vertina. Mijn voorkeur zou gaan naar de fino van Bodega El Maestro Sierra uit Jerez de la Frontera (Spanje). Deze sherry heeft een ziltige noot en een lichtkruidig karakter. Het zal geen verrassing zijn dat dit het ziltige van de fetakaas en de smaak van de Provençaalse kruiden oppakt.”

Het zoetje

Maarten: “Vanwege de kruidige smaak van de kaas zou ik er een honing bij leggen, die het kruidige en ziltige van de kaas accentueert. Denk aan een lavendelhoning: deze versterkt het samenspel met de fetakaas.”

De allemansvriend

*Een kaasplank met smaakvolle kazen,
die niet té scherp zijn.*

Zijper Boerengeitenkaas

De jong belegen variant is een goede
start voor een kaasplank.

Witte van Köning

Deze witflorakaas is romig en
heeft een lange nasmaak.

Doruvael

Geen pittige Franse
roodschimmel, maar meer
een Belgische abdijkaas.

Romero

Een tien maanden oude
kaas met een kruidige
rozemarijnkorst.

Blauw Klaver

Geschikt voor de beginnende
blauschimmelkaas-eter.





Witflorakaas

Over wie de prijs betaalt voor kiloknallers, een kaastobbe van veertig jaar oud, kweeper, een Frans ziekenhuis voor kazen die extra aandacht nodig hebben, cider, toeval, work in progress, kruiden en bessen die in het wild groeien, een kinderliedje, ambitie, ecologisch boeren, kostenbesparing, een Belgisch walhalla en bier met port.



Zodra kaasmeester Michaël Steeghs de wikkels van de kazen openscheurt, loopt het water ons in de mond. Zachte, witte korstkazen en een roodschimmel; goh, hier lusten we wel een biertje bij! Jammer genoeg is het pas halftien in de ochtend. “Dit zijn de Skeapswit, de Skeapbloem en de Skeapsrond. Dit is de Kijsrond, dit de Kijsrood en deze... Tja, deze heeft nog geen naam, die is nog in ontwikkeling”, wijst Steeghs de zes kazen aan.

Skeapsrond

Boerderij Dikhoeve, Ransdorp (NH)

Het bedrijf, de mens en de kaas; alles is work in progress op de Dikhoeve. Buiten wordt er door Alexander en Willem Kuiper stevig gewerkt aan uitbreiding en vernieuwing van de melkstal om de schaapskudde uit te breiden en het melkproces te optimaliseren. Michaël heeft zich ontwikkeld van bioloog, verstoekt francofiel en ecooog

tot kaasmeester/affineur. En de kazen? Het uitgangspunt voor de kaasmeester is: hoe krijg ik op een ambachtelijke manier een ander type kaas dan de in plastic gerijpte kazen en hoe houd ik die betaalbaar? Want de dure schapenmelk en de relatief kleine volumes zorgen ervoor dat de Dikhoeve bepaald geen kiloknallers maakt.

“Of het nu de boer is of het dier: consumenten snappen steeds beter dat iemand een prijs betaalt voor de kiloknallers. Consumenten worden zich bewust van wat ze krijgen. Daardoor zijn ze bereid om meer te betalen voor een product, waarbij fatsoenlijk met dieren wordt omgegaan en op een juiste wijze geboerd wordt.”

Daarnaast waarderen steeds meer mensen kazen die met passie en gevoel gemaakt worden. “Ik werk hier met dagverse melk, die met het seizoen mee verandert. Ik ga ermee aan de slag zoals ik hem in het vat krijg”, zegt

Steeghs, die er bijna drie jaar over deed om het maken van schapenkaas tot in detail onder de knie te krijgen. “Je moet poetsen en bijsturen. Het is een kwestie van voelen, ruiken, proeven, zuren meten. Kaas maken is elke keer weer een levend proces en continu in beweging.”

Leermeester van de Steeghs is de Fransman Ivan Larcher. Deze zuiveltechnicus heeft het kaasmaken bijna verheven tot een kunst. Affineren leerde hij bij Hervé Mons, een van de Franse topaffineurs. Zijn kazen rijpen op peperdure stromatten. Als een van de duizenden



De smaak is vol, heeft een kruidige toets van schapenmelk en heeft lichte bitters en herfstachtige tonen naar de korst toe

kazen extra aandacht nodig heeft, wordt hij niet weggegooid, maar belandt hij in l'hôpital, het ziekenhuis. Prachtig, natuurlijk, maar dit proces één op één overnemen, is kostbaar en maakt kaas onbetaalbaar, begrijpt ook Steeghs, die steeds naar nieuwe wegen zoekt om de techniek te verbeteren en de kosten te drukken. Vandaar ook de verbouwing aan de melkstal: nieuwe stal = betere logistiek = tijdsbesparend = kostenbesparend. "Wij hebben geen hôpital, maar wel een rijpingsruimte", verklaart Steeghs een van zijn aanpassingen. "Wij stoppen de schuur niet maandenlang vol met kaas, maar maken een zachte kaas met een snelle doorloop in kleine volumes." Het drukt de kosten, houdt de kwaliteit hoog en zo kan boerderij Dikhoeve toch zijn unieke witschimmels van schapenmelk maken, precies zoals Steeghs beoogt. ●

Vanwege de romigheid van de kaas zou ik kiezen voor een appelcompote



Melksoort gepasteuriseerde, biologische schapenmelk Rijping 4 tot 12 weken
Korst eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 50%

De kaas

Maarten: "Op Boerderij Dikhoeve maken ze al een aantal jaar bijzondere kazen onder leiding van Michaël Steeghs. De schapenkazen Skeapsrond, Skeapswit en Skeapsbloem, de koekazen Kijsrond en Kijsrood en er is nog een aantal kazen, waar ze druk mee bezig zijn. Ik heb gekozen voor de Skeapsrond en de Kijsrood (pag. 78); De Skeapsrond is zacht, romig van structuur en heeft een mooie stevige korst. De rijpere kazen zijn licht lopend naar de korst toe. De smaak is vol, heeft een kruidige toets van schapenmelk en heeft lichte bitters en herfstachtige tonen naar de korst toe. De smaak van deze kaas is rijk, rijk genoeg om hem op de derde plek te leggen, als je voor een mildere plank kiest. Kies je voor een sterker kaasplateau, leg hem dan op de tweede plek."

De drank

Maarten: "Naast wijn- en non-alcoholische arrangementen, werk ik ook met bierarrangementen. In mijn zoektocht naar lekker bier, kwam ik het Belgische dubbelbier Broeder Jacob tegen, vernoemd naar het kinderliedje dat in Nederland beter bekend staat als Vader Jacob. Vandaar dat je op de flesjes muzieknoden ziet. Het dubbelbier wordt gemaakt in combinatie met een vijf jaar oude tawny port uit de Portugese Douro-vallei. De smaak van Broeder Jacob heeft verfijnde tonen van hop en bitters, maar heeft ook tonen van noten, pruimen en eiken. De nasmaak is fluweelzacht. Het bier zorgt ervoor dat de smaak van de Skeapsrond versterkt wordt, zonder dat het gaat overheersen. De romigheid krijgt een nootachtig karakter door de noten en pruimen in het bier. De bitters en hopachtige tonen van het bier ondersteunen de kruidigheid en de herfstachtige tonen van de kaas. De zachte afdrank ondersteunt het geheel."

Het zoetje

Maarten: "Vanwege de romigheid van de kaas zou ik kiezen voor een appelcompote. De romige en zoete tonen van de compote ondersteunen het romige van de kaas, terwijl het herfstachtige en kruidige van de kaas worden verzacht. De compote en de Skeapsrond vormen een mooi geheel."

In Zevenaar wordt de lunchtafel gedekt. Er staan drie kazen op tafel. De Witte van Köning en twee nieuwe kazen, het Kleintje van Köning en het Kameraadje. Ze zijn de trots van Christine Köning-Wipfler. “De kaasmakerij is mijn domein”, zegt ze met een vrolijke glimlach. De boerderij is een familiebedrijf, waar drie gezinnen van moeten leven. “Toch zat er geen economisch motief achter om de lage melkprijs te compenseren. Ik wilde gewoon kaas maken.”

Witte van Köning

Boerderij Köning, Zevenaar (GD)





De inspiratie voor het kaasmaken kreeg Christine in Oostenrijk. Tijdens een vakantie bezocht ze de Biohofkäserei Deutschmann in Frauental. “Mijn vader komt daar vandaan, dus ik volgde hen al een tijdje”, legt Christine uit. “Toen ik daar was, wist ik het: dit is de manier waarop ik kaas wil maken. Ze maken er allemaal bijzondere kaasjes en werken met producten uit de streek. Die manier van kaasmaken prikkelde mij.”

Buiten een theoretische cursus had Christine geen enkele ervaring met het maken van kaas. Ze moest het vooral zichzelf leren. Begin 2016 volgde ze een cursus in Duitsland, die nieuwe inzichten bracht. “De voorrijping is enorm belangrijk. Dat doe ik nu veel beter en daardoor is de kwaliteit sterk verbeterd. Ik ben het kaasmaken nog leuker gaan vinden.”

De kaasmakerij, waar de Witte van Köning wordt gemaakt, is een kleine ruimte. Via de keuken loop je naar de werkplek van Christine, die precies tussen het woonhuis en de koeienstal in ligt. In de gang staan grote, witte koelkasten, waar de rijping plaatsvindt. In de kaasmakerij staat een kaastobbe van veertig jaar oud. “In

het verleden, toen de melkprijs slecht was, hebben mijn zwager en schoonzus ook kaas gemaakt. Dat was een Goudse kaas om een beetje bij te verdienen. Die tobbe stond hierboven opgeslagen en ik gebruik hem nu voor onze witschimmelkaas.”

Wat ons vooral opvalt is de bescheidenheid van Christine. Ze is pas eind 2014 begonnen met het vervaardigen van haar kaas, die inmiddels al op meerdere plekken in Nederland te koop is. Zichzelf echter vergelijken met collega-kaasmakers die al jaren bezig zijn, durft ze niet. “Die zitten op een routine en niveau dat ik nog lang niet heb. Ik ben een maakster en daar heb ik enorm veel plezier in. Jaren geleden ben ik al gestart met een delicatessenlijn van wilde kruiden en bessen. Een product maken van dingen die hier in het wild groeien, dat vind ik leuk. Zo vond ik het ook altijd vreselijk dat het mooie van de koemelk wordt afgehaald. Het wordt gekoeld en dan weer uit elkaar getrokken... Zonde van de grondstof. Vergelijk me maar met een kok die van eenvoudige en simpele producten iets lekkers kan maken.”

De kaas is romig, mooi zacht en licht lopend naar de korst naarmate hij ouder wordt



Het zoete van de kweeper pakt het romige van de kaas mooi op, terwijl het pittige van de mosterd juist voor spanning zorgt

“Ik gebruik slechts 300 liter per week voor mijn kazen, van de 1,5 miljoen liter die we per jaar produceren, maar het is zeker mijn bedoeling dat de kaasmakerij groeit”, ontvouwt Christine haar toekomstplannen. Toch moet ze nu nog meehel- pen op de boerderij. “Ik ben nog steeds verant- woordelijk voor de veeverzorging, al is dat wel gehalveerd qua werk. Mijn familie heeft een deel overgenomen, omdat ze het kaasmaken een kans willen geven. Toch blijft hun nuchtere en eco- nomische inslag overheersen, omdat je eten en smaak een beetje moet kunnen waarderen om te weten waarom je er een bepaalde prijs voor kan rekenen. Daar durft nog niet iedereen in de familie op te vertrouwen, maar langzaamaan komt er een omslag.”

De Witte van Köning is dan ook nog maar het begin voor Christine; zoveel wordt ons wel duidelijk tijdens de lunch. Met het Kameraadje, een witschimmel met appelfiderkorst, en het Kleintje van Köning, een bolkaasje van witschim- mel, als nieuwe kazen in het assortiment is een basis gelegd voor nog meer kazen. “Het begin van mijn handtekening”, zegt Christine. “Ik ben ge- start met het maken van een bekende kaas, een Nederlandse camembert. Maar uiteindelijk wil ik geen kaas namaken. Een stilton of munster zal het dus niet worden, maar een roodkostripping kan ik in de toekomst weer wel gaan gebruiken. Als je over vijf jaar terugkomt, heb ik waarschijn- lijk hele andere kazen gemaakt. Dan heeft mijn werk zich ontwikkeld. Ambitieuus? Tja, nu ik het zo zeg... inderdaad, ja.” ●

Melksoort rauwe geitenmelk (biologisch) Rijping 8 à 12 weken
Korst natuurlijk, eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 50+

D e k a a s

Maarten: “Ik ken de Witte van Köning sinds 2015, toen ik aan het jureren was voor Cum Laude, een kaasverkiezing. Christine deed mee in de categorie Kaas met een Bijzonder Verhaal en ik was direct geïnteresseerd. Jammer genoeg was de kaas toen over de top, te rijp. Christine was ook pas een halfjaar bezig! Anderhalf jaar later heeft deze kaas de publieksprijs bij de Käsepreis Deutschland 2016 gewonnen dus ik ben benieuwd naar de ontwikkeling. De kaas is romig, mooi zacht en licht lopend naar de korst naarmate hij ouder wordt. Ik proef de bitters van de witschimmelcultuur en een lange nasmaak. Een prima kaas om op de tweede plek van je kaasplateau te leggen. Mocht je géén geitenkaas gebruiken, dan kan hij vanwege de zachtheid van de kaas ook prima op de eerste plek geplaatst worden.”

D e d r a n k

Maarten: “Met deze kaas kun je alle kanten op qua drank. Ik heb gekozen voor een witte wijn van het Weingut Christoph Bauer uit Jetzelsdorf, Oostenrijk: de gemischter schatz. Vrij vertaald betekent dit ‘gemengde schat’, wat erop neerkomt dat de wijn is gemaakt van meerdere druivenrassen. In dit geval van de gruner veltliner en twee autochtone druivenrassen, welschriesling en neuburger. De smaak van deze wijn is fris. Hij heeft groene tonen, citrusfruit, dikte (viscositeit), mineraliteit en een lange afdronk. De viscositeit ondersteunt het romige van de Witte van Köning. De mineralen en de frisse, groenige tonen verzachten de witschimmelcultuur, die de bitters aan de kaas geeft.”

H e t z o e t j e

Maarten: “Ik zou kiezen voor een gel van kweeper en mosterd. Het zoete van de kweeper pakt het romige van de kaas mooi op, terwijl het pittige van de mosterd juist voor spanning zorgt met de bitters van de witschimmelcultuur.”



Zwaluw- gekwetter

Eko boerderij Arink, Lievelede (GD)

“Vandaag is het gras, morgen is het melk, overmorgen kaas”, zegt John Arink als hij wijst naar zijn land met daarop de koeien. Het is lente en de tijd van op stal staan, is voorbij. De koeienstal achter ons is leeg, voor ons ontdekt een kalfje de wereld. “Als de moeder haar kalf zoekt, loeit ze hard. Tot die tijd mag het beestje alles zelf ontdekken.” John heeft het nog niet gezegd of we horen uit het niets een luidkeels: ‘Booeeeeeee’. Wat een timing! Welkom op Eko boerderij Arink.

Wat bijzonder is aan deze kaas,
is dat hij gemaakt wordt van
vegetarisch stremsel



Sinds 1985 boert John Arink al. Een excursie in de Noordoostpolder opende zijn ogen voor het ecologisch boeren en in 1991 ging het roer om. “Nu zeggen collega’s dat we het makkelijk hebben, omdat we ecologisch boeren. Ze vergeten dat de eerste tien jaar weinig geld werd verdiend. De economie moet goed zijn, anders red je het niet.”

Nu heeft John Arink zestig Fries-Hollandse runderen lopen op zijn boerderij – van die zwartwit gevlekte koeien, die zo tekenend zijn voor het Nederlandse landschap. Een groot deel van de melk gaat naar zuivelfabriek Aurora, waar het wordt verwerkt tot biologische kaas, een klein deel wordt verwerkt in de eigen kaasmakerij en het vlees wordt verkocht in de boerderijwinkel. Als we dit boek in 2013 hadden geschreven, dan was de boerderij niet eens een bestemming geweest. Tot die tijd ontbrak de eigen kaasmakerij. “Ik ben altijd een liefhebber geweest”, vertelt Arink. “Iets met kaas doen, stond op het verlanglijstje. Maar met de boerderij en de verzorging van de dieren had ik daar de tijd niet voor.”

Tot Hermiene Makkink aan kwam waaien tijdens een open dag op de boerderij. Arink: “Toen Hermiene aanklopte, paste dat precies: ze sprak mijn vriendin Liane aan over een kaasmakerij en of dat we dat niet samen konden doen. Ze had een opleiding gehad in België.” Na een paar gesprekken besloten John en Hermiene de stoute schoenen aan te trekken en aan de slag te gaan. John levert de melk, Hermiene maakt er kaas van en samen met Liane bepalen ze of de kaas goed is. John is vooral gek op zachte kaasjes. Dat vormde de basis voor een rauwmelkse camembert. “Maar ons proces is niet precies hetzelfde. Daarom noemen we het geen camembert, maar een rauwmelkse witschimmelkaas. Het is ons recept geworden na wat proberen.”

Bovenin de koeienstal werd de werkruimte voor de kaasmakerij gemaakt. Vijf meter boven de koeien zweeft de kweekkamer. Een lange trap naar boven biedt toegang tot Hermienes domein. Twee ruimtes in totaal. Eén voor de verwerking van de kaas, de andere om de schimmel haar werk te laten doen. Twee tot drie keer per week wordt hier Zwaluwgeketter gemaakt, een witschimmel, in twee varianten: Mild en Temperament. Per week worden er twaalfhonderd kaasjes gemaakt die naar diverse afnemers gaan. “In eerste instantie maakten we de milde variant. Mijn broer heeft toen een aantal kaasjes meegenomen naar onze handelaar in Amsterdam om te kijken wat ze ervan vonden. Iemand zei dat de milde geen karakter had. Dat gevoel had ik zelf ook al. Toen zijn we met de Temperament aan de slag

gegaan en die was goed. Hij ruikt ook veel sterker. Als je de koelcel open hebt staan, dan kan je bijna niet in de koeienstal zijn... dat hoort erbij”, zegt John met een grote grijns op het gezicht.

“Ik kreeg pas een mailtje van iemand die bij Restaurant De Leest in Vaassen (drie Michelinsterren) onze kaas op het plateau had gekregen. Hij vond hem heerlijk.” Als John Arink het voorval aanhaalt, gaat hij al glimmen van trots. En terecht, want binnen drie jaar staat Zwaluwgeketter op het vizier van de Nederlandse sterrenrestaurants. Bovendien heeft Kaasaffineurs Van Tricht uit België een exclusieve deal met de Achterhoek. Als we hem vertellen dat dit Belgische walhalla voor kaasmeesters een van de beste zaken ter wereld is, reageert John enigszins laconiek: ‘Oh, dat wist ik niet...’ ●



Melksoort rauwe koemelk (biologisch) Rijping 8 tot 12 weken
Korst natuurlijk, eetbaar Stremselsoort vegetarisch (microbieel) Vetpercentage 50%

De kaas

Maarten: “Ik vind deze kaas een goed alternatief voor de Franse camembert. De kaas is net zo mooi smeug en heeft verfijnde bitters naar de korst, die niet overheersen. Wat ik bijzonder aan deze kaas vind, is dat hij gemaakt wordt van vegetarisch stremsel. Het bedrijf werkt volledig biologisch. Voor de gemiddelde kaaseter is de Zwaluwgeketter Mild aan te raden. De plaats op de kaasplank is afhankelijk van je plateau: zonder geitenkaas op plek één, mét geitenkaas op plek twee. Liefhebbers van sterkere witschimmelkazen zullen een voorkeur hebben voor de Temperament. Deze variant van de Zwaluwgeketter kun je op de tweede plek leggen als je voor een pittig plateau kiest en op de derde plek als je voorkeur uitgaat naar een milder plateau.”

De drank

Maarten: “In de zomer van 2013 reisde ik naar Normandië om te zien hoe de Franse camembert gemaakt werd in het gelijknamige dorpje Camembert. Toen ik deze kaas uit Lievelde proefde, gingen mijn gedachten direct weer naar die zomer. Ik bezocht daar ook een calvados- en cidermaker, het Domaine Dupont in het kleine plaatsje Victot-Pontfol. Zij maken onder meer een alcoholvrije appelscider (ze koken de appels boven de 78 graden, zodat de alcoholische gistcellen afbreken) met zoetige tonen van rijpe appels en een zachte afdrank. Het boerse karakter van de cider gaat goed samen met het romige van de Zwaluwgeketter en de bitters die de kaas naar de korst heeft. Deze harmonie zal vrijwel iedereen lekker vinden.”

Het zoetje

Maarten: “In de zoetigheid zoek ik bij deze kaas juist meer de spanning op. Ik heb gekozen voor een gelei van vijg en sinaasappel. De bitters worden verzacht door de sinaasappel en het boerse karakter wordt versterkt door rijke smaak van de vijgen.”

Voor vegetariërs

Een plateau kazen, die gemaakt zijn met vegetarisch stremsel.

Witte Meikaas

Verse witte kaas, gemaakt van microbiëel stremsel op basis van paddenstoelen.



Zwaluwgekwetter

Een goed Hollands alternatief voor de Franse camembert.



Contadino

Een Italiaans georiënteerde kaas, met toevoegingen als knoflook, olijf en tomaat.



Schapenkaas met kruiden

Schapenkaas met zeekraal (zie index) is op basis van vegetarisch stremsel.



Bastiaansen Blauw Caractéristique

Bastiaansen heeft veel vegetarische kazen, zoals deze pittige blauwschimmel.





Roodflorakaas

Over iets willen met roodbacterie, een boottocht naar de Wadden, automatiseren versus gevoel, angst voor rood, Witriks, huis en haard achterlaten, infraroodscans, Kaas Zonder Naam, augurken, smieren, uitvallende koelcellen, lastig en kostbaar, hoofdpijnkaas, lokale biertjes, robots die koeien melken, abdijkazen en Franse stinkerds.



Wie Nederlandse roodbacteriekaas zegt, zegt Doruvel. Al ruim twintig jaar maakt de familie Vlooswijk de kaas die menig kaasboer niet durft te maken. “Doruvel is eigenlijk per toeval ontstaan. Doordat de koelcel uitviel”, vertelt Jirco Vlooswijk als we over Zuivelboerderij Doruvel lopen. De geboorte van de oudste Nederlandse roodschimmelkaas is in eerste instantie meer geluk dan wijsheid geweest.

Doruvel

Zuivelboerderij Doruvel, Montfoort (UT)

Hoe Frans Doruvel ook mag klinken, deze kaas komt toch echt uit Holland. Een rentmeester bedacht de naam voor de boerderij jaren geleden, als gevolg van de ruilverkaveling die had plaatsgevonden rond Montfoort (Door Ruilverkaveling van Elders). De kaas werd geboren tijdens de vakantie van de familie Vlooswijk.

Jirco: “Tijdens die week dat we afwezig waren, is de koelcel op de boerderij uitgevallen. Toen we terugkwamen, zagen we dat de Goudse

kazen waren vastgeplakt aan de plank en toen we ze los wilden maken, trokken we de kazen stuk. Dat zorgde voor een apart geurtje. En die lucht kenden we niet, dus durfden we de kaas ook niet te verkopen. Wij dachten dat de kaas bedorven was. Toen hebben mijn ouders een kaasconsulent erbij gehaald. Die wist wat er was gebeurd: we hadden een spontane roodbacterie in die ruimte. De kaas was goed en smaakte ook prima.”

Daarmee was de kaas ontstaan, maar hoe krijg je die smaak weer terug als iets zomaar gebeurt? “Mijn ouders zijn daar wel een jaar mee bezig geweest”, gaat Vlooswijk verder. “Ze hebben de nodige experimenten gedaan, maar het is ze uiteindelijk gelukt om naast Goudse kaas ook een roodschimmelkaas te maken.”

De kaas viel al snel op. Een kaashandelaar uit Duitsland vond hem heerlijk en steeds meer partijen haakten aan. Nu ligt de Doruvael bij menig restaurant op de kaasplank, met het verschil dat hij in het begin rauw melk was en tegenwoordig gepasteuriseerd wordt gemaakt.

Samen met Jirco lopen we naar de koeien, die hij altijd heeft verzorgd. Het is een open stal, waarin het voor de boer met name een kwestie is van toezicht houden. Rond 2012 nam Jirco de kaasmakerij over van zijn vader, een tijdrovende taak. Hij voerde in korte tijd een aantal drastische veranderingen door, zodat hij zich zowel met het verzorgen van de dieren als met kaasmaken bezig kon houden. “Ik heb zoveel mogelijk geautomatiseerd. Melken hoeft ik dus niet meer zelf te doen. De koeien weten waar ze moeten zijn en ze worden door de robot gemolken.”

Voor onze neus stapt Berta Nummer Zoveel in de bak. Infraroodlicht scant de koe en de uiers. Voor je het weet, hangt de installatie aan de spenen en wordt Berta gemolken. Vlooswijk: “De computer meet alles, dus als een koe ziek is, dan merkt hij dat op. Het apparaat controleert alle waarden.”



De Doruvael doet
meer denken aan
de abdijkazen die
we voornamelijk
vinden in België

Bijkomend voordeel voor Jirco is dat hij zelf niet meer elke dag vroeg hoeft op te staan om te melken. Door deze automatiseringsslag kan Vlooswijk zich concentreren op het kaasmaken.

“Mijn ouders hebben deze boerderij overgenomen van hun ouders. Er werd hier altijd al kaas gemaakt. Later zijn ze ook een Groene Hart Landwinkel begonnen. Nu de melkprijs laag is, wordt zelf kaas maken weer interessanter. De koeien produceren nu een miljoen liter melk en we houden alles zelf. Jaarlijks maak ik nu 75.000 kilo kaas.”

Naast de verzorging van de koeien probeert Jirco Vlooswijk het proces van kaasmaken verder te automatiseren. “Het is zwaar als je zoveel kaas maakt, helemaal als je het in je eentje doet. Niet alleen het maken zelf, maar ook het insmeren van de kaas met de bacterie, het

keren van de kaas en andere zaken komen erbij kijken. Ik denk erover na om een geautomatiseerde kaasbak aan te schaffen. Maar je wilt als kaasboer ook de wrongel voelen. Je moet weten wanneer deze goed is. Als alles automatisch gaat, wordt dat lastiger en verdwijnt het gevoel van kaasmaken, vrees ik. Ik twijfel nog.”

Lange tijd was de familie Vlooswijk een van de weinige producenten van roodbacteriekazen in ons land. Door de strenge regelgeving in Nederland waagden zich maar weinig boeren aan het maken van deze specifieke kaas. Toch merkt Jirco dat steeds meer kaasboeren ‘iets willen doen met roodbacterie’. “Logisch, zelf kaas maken, brengt nu meer op. Maar ik vind het een goede ontwikkeling en ik ben heel benieuwd welke soorten kaas er straks bij komen.” ●



De bubbels in de wijn verzachten het romige van de kaas, wat voor spanning zorgt

Melksoort gepasteuriseerde koemelk Rijping 12 tot 16 weken Korst niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 50%

De kaas

Maarten: “Hier in Nederland kennen we roodbacteriekazen uit Europa vooral als de ‘stinkerds’; denk maar aan munster of chaumes. De Doruvel is daar niet mee te vergelijken; hij doet meer denken aan de abdijskazen die we voornamelijk vinden in België. De structuur is halfhard en naarmate de Doruvel ouder wordt, kan hij smeuïger worden. De kaas is smedig, heeft tonen van amandelen en fruit en hij proeft mild pittig. Vanwege de romigheid en lichte ziltigheid leg ik hem op de derde plek van een plateau. Een echte allemansvriend!”

De drank

Maarten: “Ik werk al ruim vijf jaar met de cava van Raventós Roig uit Penedès in Catalunya, Spanje, en die is superlekker. De wijn heeft een verfijnde moussering en zachte zuren. Je proeft het fruit van groene appels en grapefruit. De afdronk geeft lichte bitters. De bubbels in de wijn verzachten het romige van de kaas, wat voor spanning zorgt. De zuren en de fruitige tonen maken het zilte van de kaas minder overheersend, terwijl de bitters in de wijn de smaak van amandelen in de kaas versterkt.”

Het zoetje

Maarten: “We kregen van Jirco een chutney mee van zwarte bessen, die we zeker wilden proberen; de maker kent zijn kaas immers het best? En inderdaad! Deze combinatie zorgt voor spanning. De zoetige zuren van de chutney maken dat de kaas wat pittiger wordt.”

Michaël Steeghs houdt wel van een uitdaging, blijkt uit ons bezoek aan boerderij Dikhoeve. Niet alleen maakt hij Skeapsrond (pag. 50) een witschimmelkaas van schapenmelk, wat vrijwel uniek is in Nederland; ook maakt hij een roodbacteriekaas onder de rook van Amsterdam. En dat is voor Hollandse begrippen ook redelijk uniek!

Kijsrood

Boerderij Dikhoeve, Ransdorp (NH)

“Het is een hoofdpijnkaas”, verzucht Steeghs over de Kijsrood die boerderij Dikhoeve ontwikkelt. In tegenstelling tot de ambachtelijke Skeapsrond, gemaakt van gepasteuriseerde schapenmelk, is de Kijsrood gemaakt van koemelk. Speciaal voor de Kijsrood en de Kijsrond, lopen er zes Witrik koeien op de boerderij rond, een zeldzaam ras, waarmee Steeghs experimenteert met betrekking tot de koemelkkazen en dus een van de weinige roodflorakazen uit Nederland. “De Kijsrood is zeker niet te vergelijken met een pittige époque. Deze roodbacterie is minder heftig, maar minstens zo lekker.”

Slechts weinig kaasmakers van Hollandse bodem durven het aan om een roodbacteriekaas te maken. Steeghs snapt dat wel: “De techniek is lastig, de hygiëne luistert nauw en het is kostbaar. Een roodflorakaas is een hoofdpijnkaas”, peinst Steeghs. “Voor mij dus juist allemaal redenen om het erop te wagen.”

Een avonturier, die Steeghs! Op de boerderij van Alexander Kuiper en zijn vader Willem krijgt Michaël de ruimte om te experimenteren. Daarbij laat Steeghs zich inspireren door de technologie die voorhanden is en wat er per seizoen mogelijk is op de Dikhoeve. Neem



De Kijsrood is
milder dan zijn
Franse broers,
maar minstens
zo lekker



nou de Kaas Zonder Naam, waar hij al eerder aan refereerde... “Deze kaas heb ik ontwikkeld als seizoenskaas, een kaas voor het najaar. Als uitgangspunt heb ik de vacherin genomen, een koekaas uit de Franche-Comté,” schetst de affineur het ontwikkelproces. “Om uitlopen te voorkomen, krijgt de vacherin een hoepel van dennenhout. Maar dennen hebben we hier rond Amsterdam niet veel, dus ben ik op zoek gegaan naar een streekproduct. De iep is een boom die typisch is voor hier. Deze kaas heeft dus een iepenhouten hoepel gekregen.”

Vindingrijk, complimenteren we de kaasmaker, die bescheiden zijn schouders ophaalt. “Ach, ik laat me gewoon inspireren door de technologie en kijk wat er op deze plek per seizoen voorhanden is. Ik wil alle kazen kunnen maken om te leren en uit te vinden wat mogelijk is.” ●

Het zilte en de bittere tonen van de korst worden versterkt door de mout, hop en bitters



Melksoort gepasteuriseerde, biologische koemelk Rijping 8 tot 12 weken
Korst eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 50 %

De kaas

Maarten: “De Kijsrood is, zoals de meeste Nederlandse roodschimmelvarianten, een stuk milder dan zijn Franse broers, maar zeker niet minder lekker. De kaas is zacht van structuur en, naarmate hij ouder wordt, zelfs lichtlopend. De kaas wordt gewassen in pekelen en die zoute tonen zitten verfijnd in de smaak verwerkt; dat maakt de kaas lichtpittig in de nasmaak. De zuivere zuivelsmaak van het speciale koemelkkras voert de boventoon. Vanwege de romigheid en het lichtziltige van de kaas serveer ik hem op de derde plek van het kaasplateau. Ondanks dat de Kijsrood nog in ontwikkeling is, wordt hij de komende jaren alleen nog maar beter, daar ben ik van overtuigd!”

De drank

Maarten: “Op de boerderij wordt bierbostel gebruikt van Brouwerij ‘t IJ uit Amsterdam. Dat vond ik een leuk weetje. Al tijdens de proefsessie leek een biertje mij een prima combinatie met de Kijsrood. Daarom kies ik voor de biologisch gebrouwen Columbus van Brouwerij ‘t IJ. Dit bier is stevig met een verfijnde hopsmaak, rijke moutsmaak en bitters in de afdronk. Het bier heeft een alcoholpercentage van 9%. In combinatie met de Kijsrood zul je merken dat de romigheid, het zilte en de bittere tonen van de korst versterkt worden door de mout, hop en bitters van de Columbus.”

Het zoetje

Maarten: “Tegenover het bittere van de korst en het bier mag wel een goede zoete tegenhanger staan. Daarom kies ik voor een jam van abrikoos. De zoete en lichtbittere tonen van de jam zorgen ervoor dat de combinatie een harmonieus geheel vormt.”



Reade Jutter

Kaasmakerij De Terschellinger, Terschelling (FR)

Alleen al de boottocht naar Terschelling maakt een bezoek aan kaasmaker Jan-Willem Zeilstra tot een belevenis. De aanblik van de Waddenzee en de zilte zeelucht zorgen ervoor dat een bepaalde rust zich van ons meester maakt. Zodra we voet aan wal zetten, breekt de zon door. Op weg naar Zeilstra rijden we door kleine dorpjes en zien we koeien grazen tot we aan de rechterkant van de weg het bord vinden dat we zoeken: Terschellingerkaas!

Wie denkt een bezoek te brengen aan een authentieke boerderij met een koeienstal, komt bedrogen uit als ie het terrein van de moderne kaasmakerij oprijdt. Zeilstra is een echte kaasmaker, vertelt hij als we aan de koffie zitten, maar wel één met een technische achtergrond. “Na mijn opleiding ging ik werken in het bedrijf van mijn zwager in de Ablasserwaard. Daar maakten ze kaas. Hij riep: ‘Kom maar werken bij ons tot

je wat anders hebt.’ Maar ik ben altijd in de kaas blijven werken.”

Ondanks dat zijn naam anders doet vermoeden, is Zeilstra geen eilander. Hij komt uit Papendrecht. Twaalf jaar geleden verliet hij familie en vrienden om een kaasmakerij over te nemen op Terschelling. Zeilstra: “Ik had met een collega wel eens gesproken over het opstarten van een kaasmakerij, maar toen we met leveran-



Door het pekelbad krijgt de kaas ziltige tinten

ciers spraken, schrokken we van de kosten. Dat plan heb ik laten varen. Een paar jaar later sprak een leverancier me aan met de vraag of ik nog interesse had in een eigen kaasmakerij? Hij wist dat er één te koop stond op Terschelling. Uiteindelijk hebben mijn vrouw en ik de gok gewaagd.”

De kazen worden gemaakt met biologische melk van het eiland. Honderdtwintig melkkoeien van de boerderij van Egbert Zorgdrager zorgen voor Terschellinger melk. De koeien grazen op weides die bijna niet worden geploegd of geëgaliseerd, waardoor er een keur aan gras, bloemen en kruiden in de melk van de koeien komt. Daar maakt Zeilstra dan weer Goudse kazen van en een roodbacterie: Reade Jutter, een van de weinige roodschimmels die ons land rijk is. “Mijn neef had wel eens een roodbacteriekaas gemaakt en die spoorde me aan om het te gaan doen. Maar ik wil die bacterie hier niet hebben. Als het mis gaat, tast je al je kazen aan. Dus ging mijn vrouw regelmatig naar haar familie in de Alblasserwaard en dan nam ze de kazen mee. Hij smierde ze dan met de roodschimmel en liet ze liggen tot ze goed waren.

De smaak van augurk maakt de romigheid van de Reade Jutter iets zuurder

Dan kwamen ze terug naar Terschelling en verkochten we ze. Erg omslachtig en ik zie het daarom ook niet helemaal als mijn product. Het is eigenlijk een halffabricaat.”

Nadat het bedrijf van zijn neef over de kop ging, zocht Zeilstra een nieuwe oplossing om de roodbacteriekaas te maken. Nog steeds was het niet de intentie om een eigen cel te bouwen voor de kaas. Zodoende kwam hij uit bij Bio Kaas in Brabant, een grote kaasproducent. De Reade Jutter is een bijproduct voor Terschellingerkaas, maar het blijft een van de weinige Nederlandse roodflorakazen. “Hij mag van mij nog wel wat pittiger”, voegt de kaasmaker zelf toe als we hem proeven in de winkel naast de kaasmakerij. Op de planken liggen de andere kazen die hij maakt. Van een overjarige tot een belegen kaas en van

truffelkaas tot komijn. “Een paar jaar geleden heb ik de kaasmakerij kunnen verbouwen, waardoor hij eigenlijk door één man gerund kan worden. Alles is gemechaniseerd. Die Goudse kazen zijn voor mij het hoofdproduct. Daar heb ik nu alles op ingericht. Maar ik blijf de Reade Jutter wel maken, hoor. Mensen vinden hem nou eenmaal lekker!” ●



Melksoort gepasteuriseerde koemelk (biologisch) Rijping 2 tot 3 maanden Korst niet eetbaar
Stremselsoort vegetarisch Vetpercentage 48%

De kaas

Maarten: “Wat een verrassing voor mij om tegen deze Nederlandse roodbacteriekaas aan te lopen! Doordat de kaas wordt gemaakt op het eiland en verder wordt gewassen in Brabant, voelt ‘t voor Jan-Willem misschien niet helemaal als zijn kaas, maar het maakt de Reade Jutter er niet minder lekker op. Hij heeft een mooie zachte structuur. Door het pekelbad krijgt de kaas ziltige tinten. De kaas is romig en heeft lichte nootachtige tonen. Wat een ontdekking! Dit is een mooie toevoeging op het assortiment Nederlandse kazen en zeer bruikbaar op een plateau. Daarom zou ik hem op de derde plek leggen.”

De drank

Maarten: “Wat ik erg leuk vind, is dat er op Terschelling bier gebrouwen wordt. Daarom kies ik voor Scelling Blond, een van de biertjes van lokale brouwerij De Stormvogel. Het bier heeft fruitige tonen in de neus en een vleug van vanille. In de smaak komt dit fruitige weer terug, maar ook tonen van witte peper en een lange afdronk. Het fruitige karakter en het pepertje maken het romige van de kaas rijper en sterker zonder dat het overheersend wordt. Het ziltige van de kaas zorgt voor spanning met het biertje dat een aangenaam bittertje heeft in de afdronk.

Het zoetje

Maarten: “Na ons bezoek aan kaasmakerij De Terschellinger aten we ‘s avonds bij een van de betere restaurants op het eiland. Daar proefde ik een zeer lekkere gel van... augurk! De smaak van augurk maakt de romigheid van de Reade Jutter iets zuurder, wat een zeer spannende combinatie oplevert.”

Harde Hollandse kazen

*Nederland heeft keus uit veel harde kazen,
dat bewijst deze temperamentvolle plank.*

Zijper Boerengeitenkaas

Deze stevige geitenkaas
smelt op de tong.



Boeren Leidse met Sleutels

De komijn is mooi verspreid en de
nasmaak niet té overheersend.



Veerse Schapenkaas (oud)

De oude variant is lichtkruidig
en lichtzoetig.



Goudse Boeren Oplegkaas

Deze kazen zijn minimaal achttien maanden
oud en een ware smaaksensatie!



Friese Nagelkaas

Als je van nagelkaas houdt, is dit een
verrassend slot voor je plateau.





Harde kaas

Over gesabbel op een touwtje, denken vanuit de koe, Japanse harmonie, kiwi's en grapefruits, kijken naar geiten om te weten wat er mis is, lef, ghee, snijdbare kazen van acht jaar oud, terroir, een vrouw en dochter als proefpanel, bosvruchten, Jerseykoeien, eigenwijze schapen met een gebruiksaanwijzing en kazen die gewoon goed moeten zijn.



“Ik kom hier regelmatig, want de Overjarige Boeren van de familie Booij leg ik graag op mijn kaasplank bij Perceel”, vertelt Maarten enthousiast als we de Fenix Food Factory in Rotterdam binnenlopen. De boerderij in Streefkerk ondergaat een grondige verbouwing, dus we zijn naar Katendrecht gereden om Marijke Booij in haar kaaswinkel te ontmoeten. Zij vertegenwoordigt een nieuwe generatie kaasmakers en we zijn benieuwd naar haar visie.

Overjarige Boeren

Booij Kaasmakers, Streefkerk (ZH)

Je proeft tonen van fruit, geroosterde amandelen, een lichte ziltigheid en een knispering; dit zijn de melkeiwitten die kristalliseren tijdens het rijpen

Sinds mei 2016 runt Marijke Booij samen met haar ouders het familiebedrijf en valt de kaasmakerij geheel onder haar hoede. Daarmee is het bedrijf een nieuwe weg ingeslagen: van het leveren aan de kaashandel naar zelf kazen oplegen en verkopen aan de consument en de horeca in eigen winkels. “Mijn ouders hebben altijd met veel plezier kaasgemaakt en zijn altijd heel actief geweest binnen de sector. Dat zijn grote schoenen om te vullen, maar ons streven naar mooie kaas en een mooi bedrijf is een familiekwaal”, grinnikt Marijke.

“Een goede oude boerenkaas maken is het moeilijkste dat er is. De koe, de voeding, het melkproces en het kaasmaken; alles moet goed zijn op het moment dat je de kaas keurt en weglegt voor het rijpingsproces. Daarna is het wachten en hopen dat ie er zo uitkomt als je had beoordeeld.”

Dat het haar gelukt is om de Overjarige Boeren precies te maken volgens de hoge standaard van de familie (smelten op de tong, niet te zout, notige tonen) mag geen verrassing zijn. Het agrarische bedrijf gaat al terug tot het jaar 1641 en kaasmaken is Marijkes passie. Toch zijn de tijden veranderd sinds de hoeve bijna vier eeuwen terug met name gebruikt werd om de bewoners in hun eigen onderhoud te laten voorzien. Wat moet een jonge kaasmaker tegenwoordig doen om in 2040 nog steeds te bestaan?

Booij: “Ik stapte in 2009 in het vak, midden in de crisis. Ik merkte al snel dat er meer aan te pas zou komen dan alleen goede kaas maken; het gaat om het verhaal dat je vertelt. Mijn kaas kan technisch perfect in orde zijn, dat maakt de consument niet uit; als ie maar een lekker stuk kaas op zijn bord heeft. Die vindt de gaten in de

boerenkaas wel rustiek, terwijl ik weet dat ze er niet in horen. Toch vind ik het belangrijker dat ze de visie achter mijn keuzes begrijpen, waardoor de kaas gaat leven.”

Op een zo natuurlijk mogelijke manier een (h)eerlijke kaas maken, is die visie van Marijke Booij. En duidelijk maken aan de consument wat hij eet, welke keuzes daarom soms gemaakt worden en tot welke consequenties dat leidt. Marijke houdt het proces van A tot Z in de gaten: wekelijks stapt ze op de tractor om melk te halen bij haar overbuurman. Ze weet hoe hij de koeien behandelt en wat hij hen te eten geeft. Ze maakt zelf de boerenkazen, omdat ze de smaak en structuur van rauwmelkse kazen smakelijker vindt. Ook het rijpingsproces valt onder haar hoede en die van haar moeder Betsy.



Booij: “Elke keus, van voeding tot het melkproces tot het rijpen, heeft invloed op de kaas. Ik wil dit verhaal aan de mensen vertellen, zodat ze snappen wat er gebeurt. Door persoonlijk contact waarderen mensen steeds meer wat je doet.

Voedsel is niet zwart-wit, er is ruimte voor alles als we maar transparant zijn over de herkomst.” Ik ben er juist blij mee als een klant proeft dat de kaas die hij de ene week heeft gekocht ‘anders smaakte’ dan de ‘zelfde’ kaas die hij de week ervoor mee had genomen. Het is fijn als mensen eten met aandacht.”

Dat Marijke op zoek is naar verbinding blijkt niet alleen uit de persoonlijke contacten met haar klanten. Ook als ondernemer is ze op zoek naar gelijkgestemden om haar visie, eerlijk eten en aandacht, kracht bij te zetten. “Toen ik net begon als ondernemer vond ik het best een-



In mijn ogen is de Ine Mankai de ultieme drank bij deze heerlijke kaas

zaam. Dan ging ik om elf uur 's avonds nog even kaas brengen naar Ivy (tegenwoordig: FG). De energie die vrij komt als je met mensen kunt praten over eten, wauw, dan kon ik er de volgende ochtend vroeg weer tegenaan.”

De samenwerkingsverbanden met andere ondernemers die Booij is aangegaan, zoals onder andere de medeoprichting van de Fenix Food Factory en de Rotterdamse oogstmarkt, zijn niet geboren uit noodzaak, maar uit passie. “Het is leuk om iets op te bouwen met mensen die dezelfde visie hebben als jij”, vindt Booij. “Het geeft vertrouwen dat je aan iets bouwt wat ertoe doet.” ●

Melksoort rauwe koemelk Rijping ongeveer 18 maanden Korst niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 45% - 50%

De kaas

Maarten: “Met de overjarige kaas van Booij Kaasmakers heb ik al in verschillende restaurants gewerkt en ook bij Perceel leg ik hem graag op het kaasplateau. De structuur van de kaas is stevig en de eiwitkristallen lopen mooi door de kaas heen. De kleur is goudgeel naar donkergeel toe, afhankelijk van hoe oud hij is. De smaak is smedig en heeft nog een mooie romigheid, ondanks de langere rijping. Je proeft tonen van fruit, geroosterde amandelen, een lichte ziltigheid en een knispering; dit zijn de melkeiwitten die tijdens het rijpen kristalliseren. De sterke smaak en de stevige structuur van de Overjarige Boeren maakt deze kaas tot een mooie afsluiter van het kaasplateau. De vraag is of je een blauwschimmel op het plateau legt of niet? Sluit je liever af met een blauwschimmelkaas? Dan kan de Overjarige Boeren prima op de vierde plek.”

De drank

Maarten: “Bij de Overjarige Boeren serveer ik het liefst een rode sake! Deze bijzondere combinatie bezorgde mij de titel Beste Fromager 2015 bij de verkiezingen van Gault&Millau. De sake heet Ine Mankai en komt van de brouwerij Mukai Shuzo, gelegen in het noorden van Kyoto, Japan. De Ine Mankai is junmai, dat wil zeggen dat het een pure sake is, gemaakt van alleen rijst, zonder toevoegingen in het fermentatieproces. De neus geeft rokerigheid, ziltigheid en fruittonen van kweepeer. De smaak is romig, lichtzoet, zilt, heeft verfijnde zuren en tonen van granaatappel en olijven. De sake heeft een alcoholpercentage van 14% en wordt biologisch gemaakt. Je drinkt hem gekoeld. In mijn ogen is de Ine Mankai de ultieme drank bij deze heerlijke kaas. Dit is harmonie. De tonen van fruit en het zilte, rokerige karakter versterken de kaas heel mooi, waardoor je het fruit en de ziltigheid goed proeft. Dit is een spannende, heerlijke combinatie!”

Het zoetje

Maarten: “De zoetigheid die ik hierbij zou serveren is een gedroogde druif. Het zoetige van de druif pakt het fruitige van de kaas op en het drogende pakt het ziltige (eiwitkristallen) in de kaas op.”

“Kaasmaken geeft zo’n kick!” Magdalène Captein slaat met vlakke hand op de plastic tuintafel om haar woorden kracht bij te zetten. De koffiekopjes springen van schrik omhoog. De koeien in het land achter ons kijken niet op of om. Ze grazen tevreden in de zonovergoten wei. Dagelijks maakt de familie Captein Boeren Goudse Oplegkazen. Met het hele gezin, want de twee zoons werken inmiddels ook in het bedrijf.

Boeren Goudse Oplegkaas

Kaasboerderij Captein, Zoeterwoude (ZH)





De kaas moet in houten vaten worden gemaakt, er moet zomermelk gebruikt worden en de kaas moet minimaal achttien maanden oud zijn

“In 2001 begonnen wij met de Boeren Goudse Oplegkazen. We werden gevraagd of we mee wilden doen, want er moest meer aandacht komen voor boerenkaas”, vertelt Magdalène. De voorwaarden moesten nog worden ontwikkeld, maar over één ding was geen discussie mogelijk: het moest een rauwmelkse boerenkaas zijn van koeien die dag en nacht buiten grazen.

Magdalène: “Ik maak de kaas in houten vaten in plaats van plastic bakken. Ik leg er een linnen doek onder en boven. De houten vaten zorgen ervoor dat de kaas langer warm blijft en dat heeft oplegkaas nodig. Na de productie blijft hij minimaal achttien maanden liggen, maar liever 24 maanden. De rijping vindt plaats op houten planken. Ook een vereiste, maar dan heb je een echte Boeren Goudse Oplegkaas. Ik heb ook kazen liggen van acht jaar oud en mooi dat ie niet brokkelt! Hij blijft snijdbaar.”

Het idee was goed, maar de uitwerking had haken en ogen. Magdalène: “Je maakt een kaas en moet die twee jaar laten liggen. Maar je moet wel produceren voor wat je over twee jaar nodig hebt. Dat is lastig. Bovendien hadden we flink geïnvesteerd in een beeldmerk voor de kaas. Voordat je dit hebt terugverdiend, ben je wel een tijd verder.”

Als we de kaasmakerij binnen stappen liggen de kazen van die dag in de vaten, klaar om onder de pers te gaan. Vier keer per dag worden ze gekeerd. De kazen, waar we naar kijken, zijn tweeëntwintig kilo en Magdalène is een tengere vrouw. “Als je eenmaal de slag te pakken hebt, is het heel makkelijk”, beantwoordt de kaasmaakster onze vragende blikken. “Mijn schoonvader keerde ze op zijn achtentachtigste nog dagelijks om.”

Met het benoemen van haar schoonvader is haar leermeester meteen genoemd. “Mijn ouders maakten ook kaas, maar hij heeft me alles geleerd hier op de boerderij. Met zijn vrouw maakte hij zeventien jaar lang zeven dagen per week kaas. Op een gegeven moment hebben ze, gelukkig, de zondag als vrije dag genomen. Tegenwoordig maken we vijf dagen in de week kaas. En als de jongens op zaterdag ook willen produceren, vind ik dat prima, maar dan moeten ze het zelf doen.”

De familie Captein is niet vies van werken. Kerst, Pasen, zomer of winter; er wordt altijd gewerkt. “Ik had in de stal, in de kaasmakerij en de woning babyboxen staan. Ik nam de kinderen gewoon mee van de ene naar de andere ruimte. In de box konden ze spelen én ze waren

De tonen van karamel en verse amandelen krijgen juist extra intensiteit, zonder dat het overheersend wordt

bij mij. Volgens mij zijn ze er niet slechter van geworden als ik nu naar ze kijk. Vakantie? Ja, drie dagen kamperen en dan gingen we weer terug naar huis. De kinderen waren even weg en die konden de rest van de zomer hier toch spelen?”, zegt Magdalène Captein, haar armen spreidend richting het erf. “Ze hadden hier alle ruimte.”

De toekomst voor Kaasboerderij Captein ziet er rooskleurig uit. Met 190 koeien is er genoeg melk om kaas te maken. De stallen zijn vernieuwd en uitgebreid om de kudde een plek te geven. Sinds kort werken beide zoons ook mee in de boerderij. De mannen staan om half vijf op om de koeien te melken en de kazen uit de vaten te halen. Om zes uur gaat de vrouw des huizes verder met het maken van de kaas. “Mijn man Nico en ik zijn onlangs drie weken op vakantie gegaan en toen hebben de jongens de hele boerderij samen

gerund. Ze hebben keihard gewerkt, maar vanaf dat moment was wel duidelijk dat ze echt boer willen worden.” Gelukkig, dat betekent dat we in de toekomst die heerlijke, oude oplegkazen van Captein op de kaasplank kunnen blijven leggen. ●



Melksoort rauwe koemelk Rijping minimaal 18 tot 24 maanden op houten planken Korst niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk, lebstremsel Vetpercentage 48+

De kaas

Maarten: “De kaas moet in houten vaten worden gemaakt, er moet zomermelk gebruikt worden, de kaas moet minimaal achttien maanden oud zijn...”

Je bent aan nogal wat regels gebonden als je Boeren Goudse Oplegkaas wil maken. Toch is Kaasboerderij Captein al meerdere malen in de prijzen gevallen. Ik moet dus maar snel gaan proeven en ik kies voor een drie jaar oude oplegkaas...

Wat een smaakbeleving! De kleur is mooi goudgeel.

De eiwitkristallen zijn door de kaas verspreid. De structuur is smedig en de kaas smelt op de tong. De oplegkaas heeft een lichtziltige toets en ik proef verse amandelen, tonen van karamel en fruit. Ik proef de kaas een paar minuten later nog! Deze kaas leg ik als vierde neer op een plateau als ik een blauwschimmel zou gebruiken, maar als vijfde als ik geen blauwschimmel zou gebruiken.”

De drank

Maarten: “Wat schenk je nou bij zo’n mooie kaas, zonder dat de drank gaat overheersen? Een wijn van de tempranillo. Deze druivensoort gedijt in warme gebieden en groeit in wijnstroken als Rioja en Ribera del Duero (Spanje) en de Languedoc-Roussillon (Frankrijk). De wijn heeft de sappigheid van bosvruchten en is rijk aan tannines die niet te stroef zijn. Als de wijn een houtlagering heeft gehad, kan hij dieper en rijker van smaak worden en tonen van cacao, tabak, peper en vanille hebben. Een goed voorbeeld is de wijn van Bodega Artadi uit de Rioja-streek (noordoost Spanje). Deze wijn heeft geen houtlagering gehad, dus zachte tannines. Dit fruit maakt de kaas nog romiger van smaak. De tannines ondersteunen de tonen van karamel en verse amandelen in de oplegkaas. Een geslaagde combinatie.”

Het zoetje

Maarten: “Toen ik over de oogstmarkt in Rotterdam liep, vond ik een stand die handgemaakte karamel verkocht. De karamel had verschillende toevoegingen. Toen ik de combinatie van karamel en balsamico proefde, bedacht ik me meteen dat deze heel goed te combineren zou zijn met de oplegkaas. De balsamico die in de crème verwerkt zit, versterkt het romige en het fruitige van de kaas. De tonen van karamel en verse amandelen krijgen juist extra intensiteit, zonder dat het overheersend wordt.”

Een lichtbruine gehoornde koe met bruine ogen en witte vlekken eromheen start ons aan. Het overgrote deel van de Jerseykoeien van De Grote Voort graast in het land, maar deze dame staat met een aantal andere runderen op stal. De koeien staan voor Jan Dirk van der Voort centraal; ze hebben zijn hele bedrijfsvoering met succes overhoop gegooid. Hier wordt Remeker gemaakt, een harde kaas met natuurkorst.

Remeker Pracht

De Grote Voort, Lunteren (GD)

Gedurende onze rondleiding over de boerderij wordt ons al snel duidelijk dat deze is opgezet vanuit natuurlijke duurzaamheid. "Ik investeer niet in meer koeien, sterker nog, we gaan terug in aantal, denk ik. We willen juist meer land. Dan kunnen we alles wat de koeien te eten krijgen

zelf gaan verbouwen. Nu bestaat het voer voor 84% uit vers gras. Daarnaast krijgen ze hooi of gedroogd gras, een beetje graan, kruiden en vruchten." In de visie van Van der Voort gaat al het krachtvoer en maïs er op termijn uit bij zijn koeien. "Je proeft in de kaas hoe er gevoerd is. Je

hebt rauwmelkse kaas en je hebt rauwmelkse kaas. Juist krachtvoer en maïs beïnvloeden de smaak. Toch zie je over het algemeen dat boeren juist meer krachtvoer geven. Op die manier gaat de kostprijs voor de melk naar beneden. De werkwijze die wij hanteren, zorgt er juist voor dat je minder melkproductie hebt; daardoor gaat de kostprijs inderdaad omhoog, maar ook de smaak. En juist in de smaak van kaas zit de markt, ook in het buitenland.”

De weg die Van der Voort heeft afgelegd met zijn Remeker is verre van gemakkelijk. Een van de belangrijkste stappen was om te stoppen met antibiotica. Van der Voort: “We zijn anders gaan kijken. We zijn vanuit de koe gaan denken. Daardoor is de stal rond geworden en hebben we gehoornde koeien. Datzelfde geldt eigenlijk

voor de kaas. Wat heeft de kaas nodig om goed te rijpen? Dat hebben we weer verwerkt in het ontwerp voor het nieuwe pakhuis. Het is vooral leren van je fouten. Gelukkig is er nu veel meer balans, maar buitenstaanders vinden het riskant wat we gedaan hebben. Ook financieel. Ik weet wat het is om op het randje te lopen. Maar als je niet durft, verandert er niets. We doen geen concessies meer en kiezen altijd voor die natuurlijke duurzaamheid.”

Jan Dirk vertelt zijn verhaal, terwijl we het pakhuis binnen stappen, waar de Remeker kazen rijpen. Er zijn vier varianten: Pril (rijping: 3 maanden), Ryp (rijping: 8-9 maanden), Olde (rijping: 13 maanden) en Pracht (rijping: 20 maanden) en dat ruik je. “Hier moet je vooral ruiken en kijken”, zegt de kaasboer. Van der Voort

De Pracht heeft een verfijnde knispering, doordat de eiwitten kristalliseren tijdens het rijpen



De tonen van de amandelen en de sinaasappelzeste pakken de verfijnde, nootachtige tonen in de Remeker Pracht mooi op

heeft het pakhuis zelf bedacht en ook hier zorgen natuurlijke elementen voor de rijping van de kaas. De Remeker wordt ingesmeerd met eigen-gemaakte ghee. Enzymen knippen die ghee weer open en daardoor ontstaat er smaak. De kennis ontstond in de loop der tijd. “De eerste Remeker met natuurkorst verschilde niet veel van de originele kaas die we maakten”, herinnert Jan Dirk zich. “We hadden hier een groep cursisten. Die hebben we beide kazen in blokjes geserveerd. Maar hij viel niet op. Ik proefde wel een verschil, maar ik had een stukje dichtbij de korst gegeten. Achteraf bleek dat we de schimmels wegpoetsen. Daar kwamen we achter toen de vraag naar de kaas enorm toenam. We maakten meer kaas en konden de schimmels niet onder controle houden. Op een gegeven moment sneed ik een kaas open en ik wist niet wat ik toen proefde. Dat was het begin van de Pril.”

We zijn benieuwd naar die naam. Hoe kom je op Remeker? Jan Dirk: “Een van de velden op de boerderij heet Remeker. Ik ben inmiddels van de achtste generatie op De Grootte Voort die stamt uit 1600. Remeker betekent: perceel omzoomd door eikenhouten wallen. En op die naam loopt het enige Europese patent dat we hebben.”

Remeker is inmiddels een bekend fenomeen geworden op kaasplanken in restaurants. De Grootte Voort kan de vraag eigenlijk niet aan. De natuurkorst en een andere manier van boeren heeft Jan Dirk van der Voort tot een voorbeeldboer gemaakt. Hij wordt veel gevraagd om het verhaal van de boerderij te vertellen en heeft ook geregeld buitenlandse kaasboeren die stage komen lopen. “Onze kennis is vrij. We zien je als collega, niet als concurrent. En waar we over een jaar staan? Geen idee. Alles ontwikkelt zich hier op een natuurlijke manier.” ●

Melksoort rauwe koemelk van Jerseykoeien Rijping 20 maanden Korst natuurlijk, eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 45%

De kaas


Maarten: “Het was voor mij de tweede keer dat ik een bezoek bracht aan De Grootte Voort. Tijdens mijn eerste keer was Jan Dirk druk aan het experimenteren met de natuurlijke korst. Dat is na een aantal aanpassingen volledig gelukt. Wat een smaak! Ik vind het heel bijzonder dat er in Nederland zo’n kaas als deze wordt gemaakt. Uit de vier varianten heb ik de Pracht gekozen, 20 maanden gerijpt, met een natuurlijke korst. De kaas is gemaakt van rauwe melk van zijn Jerseykoeien. De smaak is vol, rijk aan fruit en noten, vooral amandelen. De Pracht heeft een verfijnde knispering, doordat de eiwitten kristalliseren tijdens het rijpen. Vanwege de langere rijping en het volle karakter zou ik deze kaas aan het eind van de plank leggen. Gebruik je een blauwschimmel? Leg de pracht dan op de vierde plek. Zonder blauwschimmel zou ik hem als afsluiter gebruiken.”

De drank

Maarten: “In februari 2013 bezocht ik Bodega El Maestro Sierra in Jerez de la Frontera, de Spaanse sherrystreek. Daar maken ze oloroso amoroso, een type dat alleen daar gemaakt wordt. Deze sherry bestaat uit 90% palomino en 10% pedro ximenez. De palomino geeft de drank ziltigheid mee en de smaak van geroosterde amandelen. De pedro ximenez is lichtzoet en heeft tonen van sinaasappelzeste. De toevoeging amoroso komt van het Spaanse amor, dat liefdevol betekent. De legende gaat dat de arbeiders na het werk naar de bodega kwamen om een fles oloroso te halen voor thuis, maar dat ze er expliciet naar vroegen om er een beetje pedro ximenez aan toe te voegen. Op deze manier werd de wijn wat zachter en liefdevoller voor de dames... De tonen van de amandelen en de sinaasappelzeste accentueren de verfijnde, nootachtige tonen in de Remeker Pracht. Het drogende van de sherry versterkt de ziltige smaak, veroorzaakt door de eiwitkristallen.”

Het zoetje

Maarten: “Vanwege het karakter van de kaas kies ik voor pecannoten. Het kruidige, herfstachtige karakter van de kaas pakt het zoetige van de noot mooi op. De pecannoot is een verfijnde toevoeging om het geheel in balans te brengen.”



Het Brabantse land, waar we doorheen rijden op weg naar De Schaepsdyck, kenmerkt zich door de vele heides. Het voert ons even terug naar de zeventiende eeuw, toen het gebied rondom Tilburg talloze schapen herbergde. Op de plek van bestemming doet niets vermoeden dat hier de enige schapenboerderij van Brabant huist. “De stal is hierachter”, wijst Ruud Timmermans als we aanschuiven aan de lange tafel in de winkel annex leslocatie annex kaasmakerij.

Schaeps- dyck

De Schaepsdyck, Gilze (NB)

De Schaepsdyck is gevestigd in het ouderlijk huis van Coriene Timmermans. Haar ouders boerden hier; eerst met koeien en later met kippen. Toen Coriene en Ruud de boerderij overnamen, werkten ze nog een tijdje met de vleeskuikens. “We werkten allebei. Ruud heeft Its gedaan en ik

werkte in de verpleegkunde, maar we wilden er helemaal voor gaan. Het bedrijf was eigenlijk te klein om er meer mee te kunnen”, vertelt Coriene als ze de schapenkazen op tafel legt.

Ruud vult aan: “We hadden al wat schapen in de wei staan en dat hebben we uit-

Het voer van de schapen, de grassen, hooi en kruiden, proef je volledig terug in de smaak van de kaas

gebouwd. Op een gegeven moment hadden we tweehonderd schapen voor de lammerenproductie, maar we wilden nog meer. Afzet voor schapenmelk was er niet. De melkfabrieken staan in het noorden van Nederland, dus zijn we zelf kaas gaan maken.”

Sindsdien maken ze rauwmelkse schapenkaas. Daarmee zijn ze slechts een van de vier schapenboerderijen die dat doen, uniek in Nederland. Om de kaas te maken, volgden ze cursussen en gingen aan de slag. Coriene: “Het is best lastig om te doen: je hebt schone melk nodig voor rauwmelkse kaas. De wol en de speen van een schaap zorgen ervoor dat dit een hele uitdaging is. We letten enorm op hygiëne en soms vraag ik me af of ik niet met gepasteuriseerde melk moet gaan werken. Maar ja, dan krijg je een eenheidsworst.”

Als Coriene vertelt over het melken van de schapen moet Ruud al lachen. “Elk schaap heeft zijn eigen gebruiksaanwijzing. Man oh man, die stand van de spenen is niet optimaal, dus het is elke dag weer een uitdaging. Schapen zijn ook eigenwijze beesten. Als je een hek neerzet met een touwtje om het dicht te houden, dan staat zo’n beest gerust uren op het touwtje te sabbelen tot het los schiet. Dan staat het schaap in een compleet ander veld. Je maakt wat mee, hoor, met die beesten.”

“Daarom zijn ze ook zo leuk”, glimlacht Coriene. “Ze willen geknuffeld worden en komen naar je toe als je de stal in loopt. Kaas en schapen, dat is onze passie, daarom doen we dit.”

Iedere ochtend om zes uur begint de dag van de familie Timmermans met het melken van de schapen. Om half acht is het tijd voor ontbijt met de drie kinderen. Vervolgens begint het verzorgen van de dieren, het kaasmaken, de



boerderijwinkel runnen, klussen rondom de boerderij en 's avonds moeten de schapen weer gemolken worden. Ruud en Coriene Timmermans doen zoveel mogelijk zelf. En alsof het nog niet genoeg is, staan ze ook nog geregeld op markten om hun kaas te verkopen of geven ze les aan kinderen. "Ik vind het leuk om te vertellen en te laten zien waar ons eten vandaan komt", legt Coriene uit. "Daarom hebben we in de winkel ook een lesruimte. Van bovenaf kunnen ze in de stal kijken. We hebben niet voor niets dit unieke plekje, waar het verleden van de streek en ons werk samenkomen." ●

Leuk detail is dat je zowel in de wijn als in de kaas het terroir proeft



Melksoort rauwe schapenmelk Rijping 6 maanden Korst niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 50%

De kaas


Maarten: "Coriene komt met een plank vol kaas aan. Een oude schapenkaas, een fenegriek en een blauwader. Die laatste is een probeersel. Hoewel de kaasmaakster kritisch is, is de smaak goed en ga ik deze ontwikkeling scherp in de gaten houden. Voor dit boek heb ik echter de Schaepsdyck belegen gekozen. De smaak is smedig, lichtkruidig, heeft mooie zuren en een lange nasmaak. Je proeft het terroir (de bodem) in de kaas. Hiermee bedoel ik dat je het voer van de schapen, de grassen, hooi en kruiden, volledig terugproeft in de smaak van de kaas. De belegen is niet extreem uitgesproken. Op een pittig plateau kun je hem prima op de derde plek leggen. Bij een mild plateau, zou ik kiezen voor een vierde plaats."

De drank

Maarten: "Als sommelier krijg ik regelmatig de kans om wijnhuizen in het buitenland te bezoeken. In oktober 2015 ben ik naar de Loirestreek geweest en heb daar de cabernet franc ontdekt. Wat een lekkere wijnen worden er hier gemaakt. Ik kies daarom voor een Saumur rouge van Domaine Langlois-Chateau. Deze wijn heeft sappigheid, zuren, rijpe bosvruchten en in de afdronk kruidigheid. De sappigheid van de wijn brengt de smedigheid mooi in balans. De zuren en de kruidigheid van de wijn versterken de kaas in de combinatie. Leuk detail is dat je zowel in de wijn als in de kaas het terroir proeft."

Het zoetje

Maarten: "De zoete toon die ik bij de Schaepsdyck belegen serveer, is een spannende! Ik kies voor een gel van kumquat. Het is een vrucht die vrij klein is en lijkt op een minisinaasappel. De smaak is bitterzoet. Dat zorgt voor prachtige spanning met de kruidigheid en de zuren in de kaas."

A photograph of a white plate with a wedge-shaped portion of yellow cheese, possibly goat cheese, resting on a rustic wooden table. The wood grain is prominent and runs horizontally. The lighting is natural, highlighting the texture of the cheese and the wood.

“Houden jullie van melk?”, vraagt Magda Scholte als we geitenkaas gaan proeven op De Grootte Stroe. Uh, van kaas houden we wel, maar van melk? Nee, eigenlijk niet... Maar echtgenoot Harry van Wenum is al weg om even later terug te keren met een pak gepasteuriseerde geitenmelk en hun eigen verse product. “Proef het verschil maar”, daagt Harry ons uit. De melk uit het pak zetten we snel weg, maar de verse geitenmelk is fris en zacht. Dat belooft wat!

Stroese Dame

Geitenboerderij De Grootte Stroe, Stroe (GD)

De boerderij ligt prachtig, omgeven door grote bomen. Een langwerpige woonhuis staat naast de even zo grote geitenstal en kaasmakerij. Het is de plek waar Harry opgroeide en zijn ouders melkkoeien hadden. Harry en Magda woonden zelf twintig jaar in Amsterdam, voordat ze naar

de Veluwe verhuisden om te boeren. “Het was een waanzinnige, idiote, ongelooflijke stap”, vertelt Magda, die in 2001 haar vaste baan opzegde om kaasmaakster te worden. “We hebben allebei milieukunde gestudeerd en hadden een heel goed salaris.”

Harry vult aan: “Maar toen mijn ouders met pensioen gingen, dachten we: ‘Goh, eens kijken of er iets voor ons is hier.’”

De Groote Stroe is een biologische geitenboerderij, waarbij de taken duidelijk verdeeld zijn. Magda maakt de kaas, Harry verzorgt de dieren. Het stadse leven heeft plaats gemaakt voor het plattelandsleven. “In het begin was het zo moeilijk om de balans te vinden. De truc is meebewegen met de dieren. Je leeft met het ritme van het seizoen en kijkt naar de geiten.” Zo is het ook met het maken van de kaas, een proces, waarbij je pas na jaren de juiste balans gevonden hebt. Magda: “Na vijftien jaar kan ik zeggen dat ik het juiste recept heb en toch is iedere kaas een verrassing. Het is een geheim. Pas als je hem opensnijdt met dat grote mes weet je of de kaas gelukt is. Dat moment is heerlijk. Die geur uit de kaas en daarna het proeven.

Heb je een sterke
kaasplank,
leg hem dan
op de derde
plek, vóór een
overjarige en een
blauwschimmel

En soms klopt werkelijk alles aan de kaas. Het liefst wil ik hem dan zelf ook houden. Stom, hè? Maar die kaas is verkocht voor je het weet.”

Harry zet geen stap in de kaasmakerij. Dat is het domein van Magda. “Ik vind ook dat er maar één kaasmaker kan zijn”, meent Magda. “Het is zo’n delicaat proces. Er zijn ook kaasboeren die er nog een camping bij runnen of iets anders. Ik denk dat je betere kaas maakt als je

dat er niet bij hebt. Je moet niet vergeten, we hebben negentig geiten en we maken veertig kazen per week. Daar moeten we van leven. Dus als het niet goed is, kost ons dat geld.”

En dat geld gebruikt het koppel het liefst om de dieren goed te verzorgen, want de geiten staan voorop. Ina, Isha, Chay, Floortje, Kiwi, Edith, Grapefruit... ze moeten allemaal een goed leven hebben. En inderdaad, bij het horen van namen

als Kiwi en Grapefruit rees bij ons ook de vraag: waarom fruit? Harry lacht: “In ons eerste jaar kregen we 120 lammeren en die namen moesten allemaal met een A beginnen. We geven al onze geiten een naam. Bewust! Maar met meer dan honderd beesten krijg je inderdaad namen als Appeltje en Abrikoosje. Dus hebben we het fruit erin gehouden. Daarom loopt hier een geit rond met de naam Kiwi.”





“We hebben wel meer gekke namen gehad hoor. Twee bokken. De een heette Nelson en de ander Mandela”, zegt Magda. Tegenwoordig verzinnen ze niet alle namen zelf, maar laten ze hun klanten meedenken. In de marktkraam ligt een lijst, waar bezoekers een naam op kunnen invullen met de letter van dat jaar. “Als de lammetjes zijn geboren, dan komen mensen ook echt naar de open dag, om te kijken hoe het beestje, dat zij een naam hebben gegeven, eruit ziet.”

De dieren een naam geven, zorgt ervoor dat Harry de kudde in de gaten kan houden. “Geiten zijn kwetsbare dieren. Ze zeggen wel eens: ‘Een zieke geit is een dode geit’. Het ziekteverloop kan snel gaan. Als je dus tijd wil creëren

om de dieren te kunnen behandelen, moet je weten wat er gebeurt. Als ze op de melktafel komen, is er een strikte rangorde. Moeders en dochters staan naast elkaar. Als daarin wat verandert, dan weet je dat er iets mis is.”

Als we in Stroe zijn, staan de meeste geiten in de kruidenwei achter de stal. Een groot stuk land hebben ze tot hun beschikking. De rust die je ervaart, stralen Magda en Harry uit, net als de passie voor het leven dat ze nu hebben. “Heb je die foto gezien met Jonnie Boer bij de ingang van de stal?”, vraagt Magda. “We leveren kaas aan sterrenrestaurant De Librije. Toen we met de Stroese Dame in zijn kookboek Puurst stonden, was ik echt apetrots. Nog steeds!” ●

Melksoort rauwe geitenmelk (biologisch) Rijping 10 à 12 maanden
Korst niet eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 45+

De kaas

Maarten: “De biologische geitenboerderij van Magda en Harry biedt een grote diversiteit aan geitenkazen met of zonder toevoeging en in verschillende leeftijden. Ik heb gekozen voor de oudere variant van ongeveer twaalf maanden oud. Ik begrijp na het proeven absoluut dat De Librije deze kaas in het assortiment heeft. Wat een smaak! De Stroese Dame is romig, heeft zuren, verfijnde eiwitkristallen, tonen van verse kruiden en gras... En wat een nasmaak! Op de terugweg proefde ik hem nog steeds. Op een plateau heb je keus; kies je voor een milde kaasplank, leg de Stroese Dame dan op de vierde plek. Heb je een sterke kaasplank, leg hem dan op de derde plek, vóór een overjarige en een blauwschimmel.”

De drank

Maarten: “Sinds een aantal jaar werk ik met een likeurwijn voor bij de kaasplank en wel de Macvin du Jura. Deze drank wordt gemaakt van twee derde ongegist druiven en een derde Marc du Jura, dit is alcohol getrokken uit druiven. Het liefst gebruik ik een Macvin, die gemaakt is van de chardonnay druif, maar ook de andere druivenrassen uit de Jura (savagnin, poulsard, pinot noir, trousseau) passen prima bij deze kaas. De drank heeft veel lagen in zijn smaak; daarmee bedoel ik dat er veel tonen in de wijn terugkomen. Je proeft gekonfijt fruit, kruidigheid, dikte, zoetheid, zuren, tonen van groene thee en rozijntjes. De dikte en de zoete tonen van de Macvin zorgen voor een mooie balans met het romige van de Stroese Dame. Het kruidige van de wijn pakt de kruidige en zure tonen van de kaas op en het gekonfijte fruit verzacht de eiwitkristallen.”

Het zoetje

Maarten: “Voor een zoetige toon zou ik kiezen voor een jam van frambozen. Het zoete van frambozenjam maakt de eiwitkristallen en het kruidige van de kaas zachter. De zuren van de frambozen pakken de zuren die in de kaas terugkomen perfect op.”



Veerse Schapen- kaas

Schapenhouderij Breel, Veere (ZL)

Uitgestrekte velden en zoute zeelucht vormen het decor van Walcheren. De zon breekt door als we op Schapenhouderij Breel aankomen, waar de Veerse Schapenkaas wordt gemaakt. Grote stallen omringen het woonhuis, maar er is geen schaap te zien. “Loop maar mee”, zegt kaasboer Remco Breel. “Ze staan op het land en als ik nu fluit komen ze allemaal binnen.” En inderdaad, achter de bomenrij aan de overkant van de weg staan de schapen.

Als je affineur René Koelman van Bourgondisch Lifestyle vraagt naar zijn favoriete kaas, beginnen zijn ogen te glimmen en zegt hij zonder twijfel: “De oude Veerse Schapenkaas.” Om daarna te beginnen over tonen van karamel en hoe mooi hij in je mond blijft hangen. “Het is leuk dat mensen onze kaas waarderen”, reageert Breele nuchter op ons enthousiaste verhaal. Uit de koelkast komt een pot verse schapenkaas. “Dit is een echt Walchers product. Vroeger maakten we dit voor de markt. Het is gestremde melk, hoor, er zit geen smaak aan.” Tot zover het reclamepraatje.

Terwijl Remco plaatsneemt aan tafel, krijgen we van zijn vader, Jan, een korte geschiedenisles over de schapen op Walcheren. In vroeger tijden, zo rond 1900, had iedere arbeider

twee geiten en iedere boer twee melkschapen, Zeeuwse schapen, die het huishouden voorzagen van bijvoorbeeld kaas. Het verschil met schapen van Texel? Die geven minder melk, maar meer vlees. Jan wil daarom vooral werken met Zeeuwse melkschapen. Vol passie vertelt de pensionado over de marktdagen, de overstroming van Walcheren in 1953 en schapen. Plots stopt hij: het werk roept weer. “Hij is met pensioen, maar nog altijd elke dag hier”, zegt zoon Remco. “Het is zijn hobby en hij kan niet zonder. Al neemt hij wel eens een dag vrij.”

Toen Remco in 1989 in het familiebedrijf kwam werken, een logische stap volgens hemzelf, hij was er immers opgegroeid, waren de schapen in de minderheid. Slechts een paar

Het verbaasde mij
dat Remco geen
schapenkaas eet. Hoe
krijg je dan toch zoveel
kwaliteit in de smaak?



schapen huisden op de boerderij voor de verse kaas. Zoals vroeger eigenlijk. Varkens en koeien waren toentertijd hoger in rang. Breele: “Door het melkquotum zijn we eigenlijk steeds meer schapen gaan houden. Eerst tachtig, toen honderd en nu lopen er ruim 250 schapen rond. De fokzeugen hebben we niet meer.” Nu heeft Remco de dagelijkse leiding over de boerderij overgenomen van zijn ouders, een roeping volgens hemzelf. “Maar gezien de uren die ik maak, kan ik misschien beter voor een baas gaan werken...”

De verse schapenkaas wordt intussen aan de kant geschoven. Het verhaal komt op de feta die ze maken. “Maar dat mogen we niet zo noemen.” Remco klinkt in ieder geval positiever over de feta-achtige kaas en hij is een purist, zo blijkt. “Deze loopt erg goed. Ik doe er geen kruiden in. Dat zie je wel vaak, maar dat vind ik onzin. Hij moet zo al goed zijn qua smaak. Daar gaat het toch om? Je merkt bij de grote kazen ook dat mensen er kruiden in willen. Eerst Italiaanse kruiden en nu truffel. Dat vind ik zonde!”

Dan komt de oude Veerse Schapenkaas op tafel, een pittige kaas, waarvan het recept nog als vanouds is. Met deze kaas deed Remco Breele drie keer mee aan een landelijke kaaswedstrijd. Tweemaal werd hij eerste en er was een tweede plaats. En dat is een prestatie, zeker voor een

De wijn is vettig en deze dikte maakt de stevigheid van de kaas zachter en romiger

kaasmaker die geen reukvermogen heeft! Dat maakt het proeven van zijn kaas een uitdaging. Wat het proeven nog lastiger maakt, is dat Remco geen oude schapenkaas eet... “Nooit! Ik eet alleen koeienkaas. Lekker, jonge koeienkaas. Ik ben niet van de schapenkaas. Het is net alsof ik op een hap zand kauw als ik die oude eet. Die kristallen erin... Brr! Mijn vader, vrouw en dochter proeven de kaas. Kijk ze lachen! Hahaha... Maar goed, jullie vinden die oude kaas lekker, de mensen vinden de kaas lekker en daar gaat het uiteindelijk om.” ●

Melksoort rauwe schapenmelk Rijping 10 tot 12 maanden Korst niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 51%

De kaas

Maarten: “De oude Veerse Schapenkaas ken ik al een aantal jaar van mijn werk als fromager, want hij is uitermate geschikt om op een plateau te leggen. Het verbaasde mij dat Remco geen schapenkaas eet. Hoe krijg je dan toch zoveel kwaliteit in de smaak? Naast vakmanschap dankt hij dat aan zijn vrouw en dochter, zijn proefpanel! Wat zijn dan mijn bevindingen, vraag je je misschien af? De kaas is stevig van structuur en heeft een lichtbronzene kleur. De eiwitkristallen, die Remco al aanhaalt, zijn door de oude Veerse Schapenkaas verspreid en geven een knispering aan de kaas. De smaak is lichtkruidig en zelfs lichtzoetig in de nasmaak. Zoals gezegd, is deze kaas heel geschikt voor op een plateau. Bij een milde kaasplank leg ik de oude Veerse op de vierde plek, bij een pittige kaasplank kies ik ervoor deze kaas op de derde plek te leggen.”

De drank

Maarten: “Wat altijd lekker is bij een kaasplateau is een witte wijn. ‘Witte wijn?’, hoor ik je denken, ‘Bij kaas moet toch altijd rode wijn of port worden geserveerd?’ Nee, hoor, dat moet zeker niet. Ik kies bij deze kaas voor een chardonnay van het Chateau de Pennautier uit de Languedoc-Roussillon. Deze wijn heeft een houtlagering gehad van tien maanden op tweede- en derdejaars eiken vaten. Dit wil zeggen dat de vaten nog wel smaak afgeven, maar de houttonen niet te overheersend worden. In de geur ruik je tonen van rijp tropisch fruit, honing en vers briochebrood. De smaak is vettig en deze dikte maakt de stevigheid van de kaas zachter en romiger. Het rijpe fruit ondersteunt het zoetige van de kaas, terwijl het kruidige van de wijn de eiwitkristallen versterkt.”

Het zoetje

Maarten: “Ik zou bij deze kaas kiezen voor een compote of jam van kruisbessen. De zuren van de kruisbes versterken de kruidigheid van de schapenmelk. De zoetige tonen van de compote of jam zorgen ervoor dat de smaak van fruit en karamel in de kaas mooi balans blijft. Een harmonieus geheel.”

Voor zwangere dames

Vrouwen die in verwachting zijn, kunnen ook van een (boeren)kaasplank genieten.

Skeapsrond

Een kruidige toets heeft deze witschimmelkaas van gepasteuriseerde schapenmelk.



Reade Jutter

De Reade Jutter, de Kijsrood en Doruvel zijn alledrie van gepasteuriseerde koemelk gemaakt.



Leidse Boerenkaas met Sleutels

Deze harde kaas is smedig: hij is stevig, maar smelt op de tong. Rijping: meer dan tien maanden.



Overjarige Boeren

Een mooie romigheid door de lange rijping van meer dan achttien maanden.



Blauw Klaver

Een zachte blauwschimmel. Bastiaansen maakt pittigere, gepasteuriseerde varianten.





Bijzondere kaas

Over het geheime kruid van de huisarts, inkuilen, verzilting, hoe een noodzakelijk kwaad goed uitpakt, de connectie tussen de VOC en komijn, verfijnde zuren, het koffiemolentje van tante, de schaatsbaan, een provisorisch tafeltje met een steen erop, het grote ongelijk van oma, serrestallen, karnemelk en het belang van gras harken voor het gaat regenen.

Op het terras tussen de koeienstal en de boerderijwinkel zitten toeristen een ijsje te eten. Fietsen staan keurig naast elkaar opgesteld en in de winkel is het een komen en gaan van klanten. Els Mesu van Kaasboerderij Schellach ziet het met een glimlach aan. “Even rustig in het zonnetje genieten”, zegt ze als we aanschuiven aan de tafel. “Ik eet mijn boterham met kaas op en dan kom ik bij jullie.”

Zeeuwse Knop

Kaasboerderij Schellach, Middelburg (ZL)

Kaasboerderij Schellach is écht een bedrijf. De koeien staan in een serrestal, waarbij je als bezoeker vanaf een platform of naar binnen kunt kijken of de beesten kunt bewonderen in de wei. Alles is open, zowel voor de koeien als de bezoekers. De boerderijwinkel is ruim opgezet

en drie medewerkers helpen de bezoekers aan de gewenste kaas. Achter de winkel liggen tientallen kazen klaar op houten planken om verkocht te worden. Eén kamer verder worden ze gekeerd en bewerkt. En dan te bedenken dat de vader van Els kaas ging maken uit noodzaak. “De melkprij-





zen waren in de jaren '80 heel laag en we hadden een knecht in dienst. Mijn vader stond voor de keus: of de knecht eruit of iets erbij verzinnen. Dat werd kaas, maar in Zeeland was dat niet gebruikelijk. Schapenkaas kenden we wel op het eiland, maar kaas van koemelk niet. Mijn oma riep nog: 'Van de melk van koeien op Walcheren kun je geen kaas maken!' Maar dat lukte uiteindelijk wel."

Het kaasmaken sloeg aan en de kazen vlogen van het erf. Vanaf de keukentafel werden ze verkocht en al snel was er een tekort. De kaastobbe van 400 liter werd vervangen voor een tobbe van 1200 liter en nu staat er één van 2900

liter. De zuivelboerderij werd een kaasboerderij, waarbij veel van eigen land komt. En dan was er nog de overdracht: van vader... op drie dochters. "Dat was bijzonder", vertelt Els. "Mensen verwachten niet dat drie vrouwen een boerderij leiden. Inmiddels is één van mijn zussen uit het bedrijf en mijn oudste zoon heeft haar plaats overgenomen. In totaal werken hier nu achttien mensen."

Mesu kijkt opzij en ziet twee toeristen proberen de kaasmakerij binnen te komen. "De winkel is een deur naar links", roept ze om de mensen de juiste richting op te sturen. "Toeristen, daar moeten we het echt van hebben.

Een nieuwe weg, een bakblik en een verzilte akker leidden tot de Zeeuwse Knop

Ze komen naar Zeeland op de fiets, bekijken de stallen en kopen daarna onze kaas."

Naast de Goudse kazen heeft Kaasboerderij Schellach nog een andere specialiteit, de Zeeuwse Knop, een kaas met zeekraal en lamsoor erin! Deze kaas is ontstaan uit noodzaak, vertelt Mesu. "Er werd hier een nieuwe weg aangelegd naar de A58; goed voor het eiland, maar voor ons betekende dat een afsnijding van de klantenkring. Vroeger leidden er vijf wegen naar ons, maar door de komst van de nieuwe weg nog maar twee; en die lagen nog het verst weg ook! Om de route naar ons bedrijf toch open te houden, gingen we in eerste instantie naar markten,

maar dat bleek niet mijn ding. En toen was er iemand die een bakblik had ontwikkeld met de Zeeuwse knop erin. Die knop is een sieraad en komt uit de traditionele Zeeuwse kleding. Het leek ons geweldig om een kaas te maken met die knop erin verwerkt." Helaas lukte dat niet met het bakblik: de kaas werd te groot, te duur en de knoppen kwamen er niet goed in. Els liet het idee niet los en samen met een aantal partijen ontwikkelde ze een vorm voor kilokaasjes, waarbij de Zeeuwse knop goed te zien was.

In de kaas gaan ook kruiden: geen truffel of Italiaanse kruiden, maar zeekraal en lamsoor. Een bijzondere combinatie met kaas, die ook bij

toeval is ontstaan op de schaatsbaan. “Schaatsen is onze hobby met het gezin”, legt Els uit. “Op weg naar de baan sprak ik een collega die aan het Veerse Meer boert. Door de verzilting van zijn grond, moest hij iets anders gaan verbouwen. Dat werden zeekraal en lamsoor. Deze gewassen hebben we vervolgens in de kaas gedaan en het bleek te werken.”

We lopen met Mesu de kaaswinkel in. Vanaf een stelling pakt ze een Zeeuwse Knop. Het kleine kilokaasje heeft bovenop de vorm van het traditionele sieraad. Els pakt een doosje met een gebruiksaanwijzing. “Zo verkopen we het

tegenwoordig. De kaas gaat zo hard, dat we hem al na twee of drie weken meegeven. Dan is hij alleen nog niet op zijn lekkerst. Hij moet nog een paar weken rijpen voor de juiste smaak. Maar toeristen willen de kaas gelijk meenemen. Daarom hebben we nu een beschrijving erbij gedaan over hoe ze de Zeeuwse Knop moeten verzorgen.” Leg de kaas op een houten plank en smeer na een paar weken in met azijn, staat te lezen in het begeleidende kaartje. Na vier tot zes weken is de kaas klaar om te eten. Els: “Mensen verzorgen hun kaasje op deze manier. Alsof het een klein kindje is. Geweldig, toch!” ●



De combinatie met
brandnetel maakt het romige,
jonge karakter van de kaas
extra spannend

Melksoort rauwe koemelk Rijping minimaal 4 weken Korst plastic
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 48%

D e k a a s

Maarten: “Dat sommige, goede dingen bij toeval tot elkaar komen, weten ze bij Kaasboerderij Schellach maar al te goed. Een nieuwe weg, een bakblik en een verzilte akker leidden tot de Zeeuwse Knop. De kaas is inmiddels zo populair dat ze de vraag bijna niet meer aankunnen; maar daar heeft Els ook weer een oplossing voor gevonden. We krijgen een kaas mee, maar ook wij moeten de kaas zes weken vertroetelen. Gelukkig mogen wij een gerijpte Zeeuwse Knop ter plekke proeven. De kaas is romig, heeft een verfijnde, ziltige smaak en lichte, nootachtige tonen. Afhankelijk van de opbouw van het plateau kun je deze kaas op twee plekken leggen. Bij een mild plateau op plek drie, bij een pittige plank zou ik hem op de tweede plek leggen, omdat de kaas niet al te overheersend is.”

D e d r a n k

Maarten: Het druivenras albariño vind je voornamelijk in Galicië (noord-Spanje), maar sinds kort werk ik met een albariño uit de Languedoc-Rousillon (Frankrijk) van wijnhuis Laurent Miquel. Je kunt voor beide kiezen. Het grote verschil tussen deze twee types albariño is dat die uit de Languedoc iets rijper en dieper van smaak is. De druiven krijgen omdat ze hoog geplant zijn (tussen de 300 en 400 meter) veel meer zon en daardoor hebben ze een iets hoger alcoholpercentage dan de Galicische albariño. De wijn heeft frisheid, verfijnde zuren, lichte, ziltige tonen en dikte (viscositeit). De dikte van de wijn pakt het romige van de Zeeuwse Knop op. De zilte kruiden, lamsoor en zeekraal, in de kaas worden versterkt door de albariño. De frisheid van de wijn verzacht de romigheid van de kaas.”

H e t z o e t j e

Maarten: “Bij de Zeeuwse Knop kies ik voor een gelei van brandnetel. Het kruidige karakter van de brandnetel versterkt het ziltige van de kaas. Deze combinatie met brandnetel maakt het romige, jonge karakter van de kaas extra spannend.”



Romero

Kaasboerderij Elizabethhoeve, IJsselstein (UT)

We lopen achter Wim Verweij aan door de stal naar de rijpingskamer. Een raampje verschaft ons wat licht. Een steen op een provisorisch tafeltje staat achterin de stal. Is dit het geheim van de Romero? Tijd om erover na te denken hebben we niet. “En hier liggen de kazen tot ik denk dat ze goed zijn. Je moet je kaas niet te jong verkopen”, doceert de IJsselsteinse boer als we in de rijpingskamer staan.

Dit is de plek waar Romero wordt gemaakt, een kaas omhuld met rozemarijn. En Wim doet dat duidelijk anders dan andere kaasmakers die Goudse kazen met kruiden erin maken. “Het idee voor de kaas kwam van een dokter uit de buurt”, vertelt Verweij. “Hij kwam hier geregeld op de boerderij en ging dan ook vaak mee de stal in. Ik had er geen idee van dat hij arts was. Op een gegeven moment had ik een ziek kalfje en daar

sprak ik met hem over. Toen zei hij: ‘Wist je dat ik er ook 500 op de wereld heb gezet?’ Hij bedoelde kinderen, natuurlijk, maar toen pas kwam ik erachter dat hij huisarts was.”

Een grote grijs verschijnt op het gezicht van Wim Verweij. Een geboren verhalenverteller blijkt al snel. De Romero verdient een gedegen inleiding alvorens de ontstaansgeschiedenis kan worden verteld en Wim zit op zijn praatstoel.

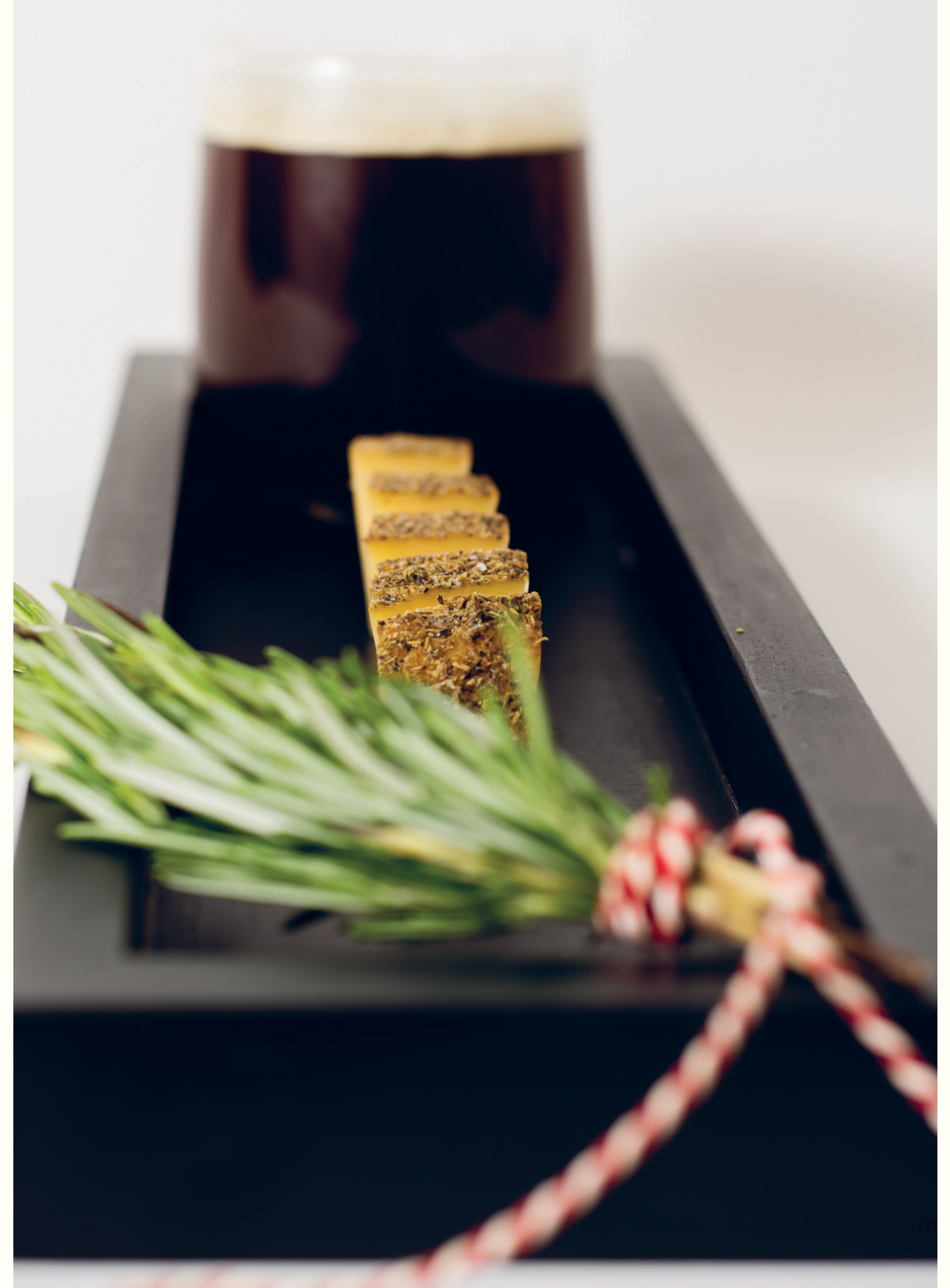
Op aanraden van een dokter experimenteerde Wim met rozemarijn als korst voor zijn kaas

“Jan Aghina, zo heet de arts, kwam op een gegeven ogenblik bij mij met de vraag of ik een kaasje kon maken, zoals hij dat had geproefd in Spanje. Het was een geiten- of een schapenkaas, maar het ging erom dat hij minder vet was en een zachte smaak had. Ik had wel eerder kleinere kaasjes gemaakt, maar niet zoals deze. Jan zei dat hij ‘de spullen’ had en dat ik de kaas moest maken.”

Verweij houdt van uitdagingen en dus gaat hij deze aan. ‘De spullen’, waar Aghina op doelt, is rozemarijn. Als hobbykok en bourgondiër heeft de huisarts dit in zijn eigen tuin staan. Verweij gaat met het kruid aan de slag. “In eerste instantie deed ik hele takken om de kaas heen. Dat was een arbeidsintensieve klus; we moesten het met z’n tweeën doen. Dat moest toch ook alleen kunnen, dacht ik?”

Wim is een onderzoeker en uitvinder in één: hij doorgrondt het probleem om vervolgens met een oplossing te komen. “In de stal had ik nog een tafel staan. Daar heb ik een schuif in gemaakt en er een ronde steen op gelegd ter grootte van de kaas. Vervolgens heb ik gehakselde rozemarijn gekocht; die gebruik ik nu in plaats van takjes. Hoe het blijft zitten? Dat houd ik geheim. Er zijn er meer die het willen weten.”

De tafel, herinneren we ons. Zou dat het bouwsel van Verweij en het geheim achter de Romero zijn? Verweij loopt onverstoord een andere ruimte binnen met allemaal stellingen. “Kaas moet je laten rijpen op houten planken. Maar weet je wat je voor kant-en-klare kaasstellingen betaalt? Ik heb ze zelf in elkaar gezet en het hout op de juiste manier bewerkt. Werkt net zo goed en is veel goedkoper.” Op de planken liggen diverse Romero’s te rijpen. Van buiten



heeft de kaas een groenbruine korst. “Ik laat ze hier liggen tot ze op smaak zijn. Het heeft wel een jaar nodig, voordat hij goed is. Dan trekt de rozemarijn in de kaas en heb je een goede balans. Het is als kaasboer verleidelijk om de boel zo jong mogelijk te verkopen en niet zelf op te slaan. Maar ik vind dat de kaas perfect moet smaken, voordat je hem verkoopt.”

Inmiddels maakt De Elizabethhoeve zo'n 1500 Romero's per jaar. Een week voor ons bezoek heeft Wim Verweij negen dagen gewerkt aan nieuwe Romero's. “Ik maak de kazen in één keer, want je loopt die rozemarijn zo het huis in.” Verweij brengt ons naar de kleine winkel naast de kaasmakerij. Een vergeeld krantenartikel aan de muur laat een lachende dokter Aghina met zijn kaasvriend Wim Verweij zien. Naast de vele prijzen die Verweij in de loop der tijd met zijn kazen heeft gewonnen. ●

In een perzik proef je zoete tonen en lichte bitters terug



Melksoort rauwe koemelk Rijping 10 maanden Korst Niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 48%

De kaas

Maarten: “Wat een bijzondere verhalen komen we toch tegen; zo ook het verhaal van Wim die op aanraden van een dokter experimenteerde met rozemarijn als korst voor zijn kaas. En zie daar de Romero. De tonen van rozemarijn zijn mooi geïntegreerd in de smaak van de kaas. De kaas is stevig van structuur, is goudgeel en de korst is mooi donkergroen door de rozemarijn. De korst kan niet worden meegegeten! De smaak is smedig, heeft verfijnde eiwitkristallen en heeft een kruidig karakter door de rozemarijn. Ook deze kaas kun je op verschillende plekken leggen; kies je voor een milde plank, dan ligt de Romero op plek vier. Bij een pittigere plank met een overjarige en een blauwschimmel leg je deze kaas op de derde plek.”

De drank

Maarten: “Bij deze kaas moet een stevige wijn worden geserveerd. Ik kies voor een shiraz. Deze druif wordt over de hele wereld geplant, maar voornamelijk in het Franse Rhône-gebied en het zuiden van Australië; de Barossa Valley en de MacLaren Vale rond Adelaide. De wijn heeft sappigheid, bosvruchten en zuren in zijn smaak, maar vooral kruidigheid en pepers! Deze laatste twee versterken de kruidigheid van de rozemarijn, terwijl de sappigheid van de shiraz het kruidige karakter van de kaas verzacht.”

Het zoetje

Maarten: “In een perzik proef je zoete tonen en lichte bitters terug. Daarom serveer ik bij de Romero een drupje perzikcompote of -jam. De bittere tonen ondersteunen het kruidige van de kaas, het zoet verzacht dit juist. Dat maakt de combinatie spannend!”



Friese Nagelkaas

Kaasboerderij Elizabethhoeve, IJsselstein (UT)

Wim Verweij maakt, net als de meeste boeren, meerdere kazen. Als we op bezoek zijn bij hem, is zijn eerste graskaas net gereed. Die proeven we natuurlijk graag even mee. Lekker hoor, maar eerlijk is eerlijk, daarvoor zijn we niet naar IJsselstein gereisd! Naast de Romero, zijn wij heel nieuwsgierig naar zijn Utrechtse versie van de Friese Nagelkaas, want ook een nagelkaas past prima op een kaasplateau...

“Heel veel mensen kennen mij, omdat ik goede kaas maak”, erkent Verweij. “De smaak moet naar je toekomen, dat is de kunst. En de kaas moet een zacht karakter houden.” Verweij kan het weten na jaren kaasmaken. Zijn ouders gingen hem al voor op een boerderij die hemelsbreed een paar honderd meter verderop ligt.


Verweij maakt hele goede oude kazen. Hij laat ze liggen tot ze perfect zijn en dan pas verkoopt hij ze. Datzelfde doet hij met de Romero en de Friese Nagelkaas. Maar hoe komt een kaasboer uit IJsselstein erbij om Friese nagelkaas te maken? “Ik hoorde verhalen over zakenmensen die bij restaurants uit eten gingen en eindigden bij de tandarts. Ze namen een kaasplankje en daar lag Friese Nagelkaas op. Alleen die nagels waren zo hard, dat de vullingen eruitvlogen. Dat moest toch beter kunnen?”

Net als bij de Romero, gaat Verweij op onderzoek uit. Het is zijn technische inslag en de wil om het proces te begrijpen, waardoor er op De Elizabethhoeve goede kaas gemaakt wordt. “Op school kon ik niet leren. Ik hakkelde en taal was niets. Ik bleef zelfs bijna zitten, omdat ik niet uit boekjes kon leren. Ik heb geen kaas-cursus gevolgd, maar dat geeft niet. Ik kijk liever van een afstand naar het proces. Dat moet je snappen. Wat er mis kan gaan, staat niet in de boeken. Dat technische zit in mij.”

En zo begon Verweij te experimenteren met kruidnagels en een koffiemolentje dat hij van zijn tante had gekregen. “Het was een klein, vierkant ding en je draaide je lam, maar het

Wims oplossing om
de kruidnagels te vermalen
met de koffiemolen was een
gouden zet





Vanwege de rijke smaak van de Friese Nagelkaas moet er wel iets rijks tegenover staan

werkte." Zijn ogen glunderen als Wim het verhaal vertelt. "Toen heb ik een grotere koffiemolen gekocht en ben ik die nagels gaan malen. Ik wilde niet alleen de kruidnagels kleiner maken, maar ook de smaak beter verdelen. Als je een Friese nagelkaas maakt met die grote nagels, dan blijft de smaak geconcentreerd. Door ze te vermalen, verbetert de smaak." Maar Wim snapt prima, dat het niet de kruidnagels zijn, die de kaas maken. "Uiteindelijk draait het om de kaas. Dat is de ondergrond; als die niet goed is, dan maakt het niet

uit wat je er allemaal ingooit." Dan snijdt Verweij de nagelkaas open. Het is alsof je naar een sterrenhemel kijkt. Allemaal kleine stukjes nagel door de hele kaas heen. Zoals Verweij het wil en zoals hij zijn kaas maakt. Maar voor hoelang? "Weet je hoe oud ik ben?", vraagt de IJsselsteiner als we naar de auto lopen. "74! Er komt een moment dat ik moet stoppen, maar nu wil ik vooral mijn gedachten goed overdragen aan mijn schoonzoon en zoon. Altijd voor kwaliteit kiezen en zelf je kaas opslaan!" ●

Melksoort rauwe koemelk Rijping 18 maanden Korst niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 48%

De kaas


Maarten: "Een echte boerenkaas gemaakt van rauwe melk door Wim Verweij en inmiddels ook zijn zoon en schoonzoon in IJsselstein. Nagelkaas is lastig te maken, omdat kruidnagels enorm kunnen overheersen. Wims oplossing om de kruidnagels te vermalen met de koffiemolen was een gouden zet; de fijne kruidnagels zijn goed over de kaas verdeeld. De kaas is smedig ondanks de leeftijd van tien tot twaalf maanden. De pittigheid van de kruidnagel is goed geïntegreerd aanwezig; dit geeft een mooie lange nasmaak. Vanwege de rijke smaak zou ik hem achteraan op het kaasplateau leggen. Kies je voor een milde kaasplank, dan zou ik hem als vijfde neerleggen. Kies je voor een pittige overjarige kaas of een blauwschimmel als slot, dan kan deze Friese nagelkaas op de vierde plek."

De drank

Maarten: "Vanwege de rijke smaak van de Friese Nagelkaas moet er wel iets rijks tegenover staan. Mijn gedachten gingen direct naar een proeverij die ik bijwoonde met Italiaanse wijnen uit Veneto (noord oost Italië); daar kwam ik in aanraking met de Valpolicella ripasso. De wijn is gemaakt van de druivenrassen rondinella, molinara en corvina. Ripasso geeft aan dat de druiven dubbel gefermenteerd zijn; dit geeft de wijn een zachtere smaak dan zijn 'broer', amarone. Hij trekt minder naar het portachtige toe van zijn andere 'broer', de recioto. De ripasso heeft de smaak van rijpe bosvruchten, zachte tannines en verfijnde zuren, terwijl hij toch kruidig blijft in de nasmaak. Het smedige van de kaas gaat goed samen met de rijpe bosvruchten en zuren die de wijn heeft, terwijl het kruidige in de kaas en de wijn elkaar versterken."

Het zoetje

Maarten: "Echt zoet kun je mosterd-dillesaus natuurlijk niet noemen, toch kies ik voor dit pittige 'zoetje'. De scherpte van de mosterd pakt het mildpittige karakter van de Friese Nagelkaas op. De dille versterkt het kruidige van de kaas. Het romige van de saus pakt het smedige van de kaas in zijn geheel op."



“Hoelang hebben jullie nodig?”, vraagt Theo Warmerdam, met een schuin oog op zijn laptop. Hij houdt het weerbericht in de gaten: gaat het wel of niet regenen? Het gemaaide gras ligt open en bloot op het land en vóórdát het gaat regenen moet het gras bijeen geharkt zijn. Dit gras dient als wintervoer voor de koeien. En omdat het KNMI aangeeft dát er regen op komst is, staat er heel wat op het spel vandaag!

Boeren Leidse met Sleutels

Zuivelboerderij De Sophiahoeve, Warmond (ZH)



Leidse Sleutelkaas is een van de oudste Nederlandse kazen met een bijzondere geschiedenis

In de wintertijd dient de ‘eerste snede’ van het gras als voer voor de dieren. Het is in die periode de belangrijkste voedingsbron voor het vee, omdat dit jonge gras de hoogste voedingswaarde heeft. Zodra het gemaaid en gedroogd is, kan het gras bijeen geharkt worden en worden ingekuuld. Als het gaat regenen en ze zijn te laat, gaat dat ten koste van de kwaliteit van het voer. Dat heeft gevolgen voor de kaas. Het is dus een spannende tijd voor Theo. Hij popelt om aan de slag te gaan.

Theo Warmerdam is inmiddels de twaalfde generatie Warmerdam die werkt als kaasboer. Zijn Boeren Leidse met Sleutels valt al jaren in

de prijzen als de beste van Nederland. “Ik maak ook wel eens een Goudse kaas, maar dat kan ik niet zo goed. Leidse kaas is echt mijn kaas. Mijn overgrootvader maakte hem al in 1860.”

Rond 1600 begon de familie Warmerdam met boeren. Op één kilometer van De Sophiahoeve stond de oorspronkelijke boerderij en liepen de koeien van zijn betovergrootvader te grazen. Na een aantal omwegen verhuisde de familie in 1923 naar de huidige locatie. “Er was hier geen elektriciteit en stromend water. De kaas moest gesneden worden met de hand. Eigenlijk was alles handwerk. Gelukkig is dat nu allemaal anders”, aldus de Warmonder, die de boerderij

van zijn vader overnam. “Zeven dagen per week ben ik bezig. Vakantie? Nee, dat hoeft van mij niet. Dit werk is zo mooi en de dieren geven je heel veel.”

Dat werk vóór gaat, zit in de familie, zo blijkt. Zijn vader was ook altijd bezig. Zelfs toen de boerderij van Theo werd, bleef zijn vader betrokken bij de zaak. “Mijn vader overleed op een zaterdag. Dat is onze vaste marktdag. Die dag was de markt voor mij even bijzaak, maar niet voor hem. Ik stond naast zijn bed om afscheid te nemen, toen hij me aankeek en zei: ‘Je moet naar de markt, want hier verdien je het niet.’ Ik ben uiteindelijk wel gegaan en was ach-

teraf maar een uur te laat op de markt.”

Theo Warmerdam werkt het liefst alleen als hij kaas maakt. Iedere ochtend in hetzelfde stramien. Om vijf uur wakker worden, machines aanzetten, kaasmaken en om half tien is het meeste werk gedaan. “Ik blijf er altijd bij. In het halfuur dat de wrongel nodig heeft om te rijpen, pak ik de boter in. Het is vooral geduld hebben en voelen. Je moet zien wat er met de wrongel gebeurt.”

Leidse kaas wordt gemaakt van afgeroomde melk. Die staat een dag, waardoor hij al verzuurt. Vroeger noemde men het ook wel zuremelkse kaas en Goudse kaas was zoete



kaas. Zonder komijn is de Leidse kaas heel droog. “Wist je dat dankzij de VOC die komijn erin is gekomen?”, vertelt Warmerdam. “De kaas is door die toevoeging beter snijdbaar. De bemanning op VOC-schepen moest de Goudse kaas al voor de evenaar opeten, anders ging hij smelten en was hij niet meer houdbaar. De Leidse kaas is minder vet en door de komijn blijft de kaas eetbaar. Zelfs op de terugweg uit Indië konden ze de kaas nog eten op de schepen.”

Niet iedereen mag een Boeren Leidse met Sleutels maken. De traditionele kaas heeft sinds 1997 het keurmerk voor beschermde oorsprongsbenaming (BOB) en is te herkennen aan het indruk-merk van sleutels in de kaas. Slechts zeven boerderijen mogen sleutels in de kaas drukken. Warmerdam: “Het recept is vastgelegd

in Brussel. Je moet volgens dat recept werken, maar je kunt wel eigen dingen doen. Ik gebruik mijn eigen karnemelk om de kaas te verzuren, terwijl anderen kiezen voor zuurselconcentraat. Die karnemelk geeft net dat beetje extra waardoor hij anders smaakt.”

Theo is de laatste Leidse kaasboer van familie. Althans, zo lijkt het; zijn broers kozen dan misschien een ander beroep, de zestienjarige zoon van Theo lijkt oprechte interesse te hebben in het boerderijleven en melkt de koeien al regelmatig. Stiekem tot genoegen van zijn vader. “Ik vind dat prachtig. Dan zie ik de kinderen ’s ochtends naar het land gaan om de koeien te melken... Dat maakt me trots.” Dan staat hij op, want mijmeren over de toekomst heeft geen zin. Op dit moment moet er gras geharkt worden... ●

Ik zou bij deze
kaas een pinot
noir schenken

Melksoort rauwe koemelk Rijping ongeveer 10 tot 12 maanden Korst kenmerkende rode plastic korst, niet eetbaar
Stremselsoort dierlijk, lebstremsel Vetpercentage 30%

De kaas

Maarten: “Boeren Leidse met Sleutels is een van de oudste Nederlandse kazen met een bijzondere geschiedenis. Omdat ze bij De Sophiahoeve hebben vastgehouden aan de traditionele bereidingswijze van kaasmaken, is hun Boeren Leidse met Sleutels al meerdere keren in de prijzen gevallen bij de kaasverkiezingen. De komijn is mooi verspreid. De kaas is smedig en heeft een lange nasmaak die niet overheersend is. Vanwege dit pittige maar niet overheersende karakter past hij zeer goed op een kaasplank. Maak je een plateau mét een blauwaderkaas erop? Leg de Leidse sleutelkaas dan op plek drie. Zonder blauwschimmelkaas past deze kaas ook prima op de vierde plaats.”

De drank

Maarten: “Ik zou bij deze kaas een pinot noir schenken. Een goed betaalbare is de pinot noir van Viñá Errazuriz uit Santiago, Chili. Serveer de wijn gekoeld tussen de 12 en 13 graden, want dit is de beste temperatuur om deze wijn te drinken. De sappigheid van het rode fruit pakt het smedige van de kaas op. Het pittige karakter van de kaas wordt versterkt door de aardse en boerse tonen van de pinot noir.”

Het zoetje

Maarten: “Als zoete begeleider bij de Boeren Leidse met Sleutels raad ik een rabarbercompote aan. De zoetige en kruidige tonen van rabarber pakken het smedige en kruidige van de kaas mooi op. Dat zorgt voor een harmonieus geheel.”

Maartens pittige plank

*Voor liefhebbers van uitgesproken smaken
stelde Maarten dit plateau samen.*

Macendré

De aslaag geeft deze
geitenkaas aardse tonen.



Zwaluwgeketter

Voor een pittige plank kies je de
Zwaluwgeketter Temperament.



Veerse Schapenkaas

De eiwitkristallen geven deze
schapenkaas een verfijnde knispering.



Boeren Goudse Oplegkaas

Ook de Remeker Pracht zou prima
op deze plek kunnen liggen.



Lady's Blue


De scherpe smaak van
Lady's Blue overheerst
niet en dat is prettig.





Blauwflorakaas

Over een nostalgische herinnering, aardbeiencompote, een boze moeder die pa met hobby en al de keuken uit smeed, dadels, kraamkamers en parfumdagers, een gekocht recept, maatwerk kazen bestellen, muscat-wijn, een karakteristieke damesgeit, klaar zijn met kaasmaken en toch opnieuw beginnen, roodbontvee en florale tonen.



Bastiaansen Blauw Authentique

Bio Kaas, Molenschot (NB)

“Ik was een jaar of vijf, zes, toen mijn moeder mijn vader de keuken uit schopte met zijn kazen. Ze was het beu. Hij verhuisde zijn hobby, kaasmaken, naar de garage. Hij verbouwde de garage tot een winkeltje met achterin pekelbakken en de kaasmakerij. In de kelder bewaarde mijn vader de kazen. Hier, waar we nu staan, stond je vroeger buiten. Daar was de schuur”, wijst Marja Bastiaansen, dochter van Jan Bastiaansen, de oprichter van het gelijknamige biologische kaasmerk.

Deze koemelk-variant is bijzonder vanwege de natuurlijke korst

We staan in een steriele, met tl-licht verlichte gang en turen door een raampje. Plankvol roodbacteriekazen liggen te rijpen, terwijl twee medewerkers met labjassen en haarnetjes de kazen draaien en keuren. Moderne technieken houden de kazen op de juiste temperatuur en vochtige omstandigheden. De afgesloten ruimte biedt hygiëne en voorkomt kruisbestuiving met de blauwbacteriekazen even verderop in de fabriek van Bio Kaas.

Weinig herinnert aan het romantische beeld dat Marja zojuist schetste. De grote roestvrijstalen bakken met wrongel, de ketels, het lawaai, de pekelbaden; alles doet vermoeden dat het kaasmaken hier groots wordt aangepakt. Bio Kaas heeft ook als visie dat ze groot willen zijn in biologisch kaasmaken. Marja: "Mijn vader wilde een zo puur en lekker mogelijk product op een grote schaal aan de man brengen. We zijn meegegroeid met de biomarkt en samen groot geworden. Inclusief de bijbehorende schaalver-

groting, regels en certificaten. In 1972 was een klein gerimpeld appeltje goed genoeg om de consument te verleiden, nu moet er een gelikt product liggen."

En gelikt ziet het er zeker uit; de folder telt meer dan tachtig kazen. Handelaren hebben zelfs de mogelijkheid om hun eigen unieke kaas samen te stellen; melksoort, stremsel, rijping, toevoeging van kruiden... u roept, Bio Kaas draait! Marja, die zich binnen het bedrijf bezighoudt met marketing en verkoop, grinnikt: "Ja, hoor, met alleen de kazen van Bastiaansen kun je al een kaasplank maken. Van witte kazen, roodcultuurkazen, types met verschillende specerijen, seizoensgebonden kazen met paddenstoelen of truffel tot extreme varianten als asperge en tzatziki... We hebben het allemaal en toch maken we kazen met aandacht en gevoel. We zijn een fabriek, maar we zijn niet gestandaardiseerd. We maken met veel liefde een goed, biologisch product van de melk die 59 boeren uit de omgeving ons leveren."



Bij een kaas als deze kies ik voor een zoete tegenhanger: dadels

Ondanks dat de asperge- en de tzatzikikaas bij ons tot de verbeelding spreken, gaan we zitten om de blauwaderkaas te proeven. De Authentique is al zeven jaar het paradepaardje van de Bastiaansen-lijn. Er is een koeien- en een geitenvariant, beiden gepasteuriseerd, en de kazen zijn niet alleen te krijgen met een natuurlijke korst, maar ook met een plastic korst, iets wat ons inziens niet heel gebruikelijk is...

“Dat was een ideetje van mijn vader; nog niet zo lang geleden was de markt voor blauwaderkaas klein. Nederlanders vonden buitenlandse kazen vreemd. Dus bedacht mijn vader dat hij de blauwe kaas eruit moest laten zien als een Goudse...” Een gouden zet, want het werkte. Gelukkig maar, want een kaasmaker, biologisch of niet, die zijn kazen niet verkoopt, kan net zo goed inpakken... ●



Melksoort gepasteuriseerde koemelk (biologisch) Rijping minimaal 6 weken
Korst natuurlijk, eetbaar Vetpercentage 60%

De kaas

Maarten: “Deze boerderij is eigenlijk geen boerderij meer te noemen. Wat Jan Bastiaansen ooit uit hobby is begonnen, is uitgegroeid tot een van de grootste biologische kaasmakers van Nederland. Bio Kaas produceert bijna drie miljoen kilo biologische kaas per jaar op vier verschillende locaties. Hoewel de melk wordt gepasteuriseerd, is de smaak natuurlijk het allerbelangrijkste. En dat ga ik proeven bij de Bastiaansen Blauw Authentique. Deze koemelkvariant is bijzonder omdat hij een natuurlijke korst heeft. De kaas is smeug van structuur en heeft een pittig karakter, dankzij de scherpte van de blauwader. Gelukkig is de nasmaak niet té overheersend. Een prima kaas om op de laatste plek van je kaasplank te leggen.”

De drank

Maarten: “De drank die ik heb gekozen is een moscato d’asti. De wijn komt uit de Piëmonte streek (noordwest Italië) uit het dorp Asti. De wijn is een friszoete, mousserende dessertwijn gemaakt van de moscato (muscat) druif. De wijn wordt tijdens het proces van het omzetten van suikers naar alcohol gestopt. Dit doen ze door de wijn te koelen tot het vriespunt. Hierdoor stopt het gistingsproces en blijven er restsuikers over. De moussering ontstaat door deze natuurlijke methode van wijn maken. Hierna kan de wijn gefilterd en gebotteld worden. De friszoete tonen en de bubbels zorgen ervoor dat het pittige karakter van de Bastiaanse Blauw Authentique overeind blijft.”

Het zoetje

Maarten: “Bij een kaas als deze kies ik voor een zoete tegenhanger: dadels. Het zoetige en plakkerige van de dadels verzacht het pittige van de blauwschimmel.”



Blauw Klaver

We naderen Kaasboerderij De Houdycker in het Groene Hart. Voor ons rijdt een auto het terrein op, op weg om nieuwe Blauw Klaver te halen. Voor Maarten is het bezoek aan deze boerderij een bijzonder moment: dit was één van de eerste blauwschimmelkazen die hij lustte, omdat hij niet extreem pittig is voor een blauwschimmel. De Blauw Klaver is dus feitelijk de opstap naar zijn carrière als fromager/sommelier én de titel beste Fromager van Nederland...

Kaasboerderij De Houdycker, Kamerik (UT)

Als we de boerderij binnenstappen worden we begroet door Maaïke en Matthijs Mulder, de beheerders, de hond en de nieuwste telg van de familie, het zontje van het echtpaar, dat vrolijk door de boerderij kruipt. “Ik ga even naar de koeien kijken”, verontschuldigt Matthijs zich. De rolverdeling is ons duidelijk: Matthijs verzorgt de boerderij, Maaïke maakt de kaas, al melken ze wel samen dagelijks de koeien.

Het echtpaar is de derde generatie op de Houdycker, waar al ruim zestig jaar kaas wordt gemaakt. Vooral Goudse kaas. De overstap naar een blauwschimmel enkele jaren terug kwam onverwacht op het pad van Maaïke en Matthijs.

Maaïke: “Het recept hebben we overgenomen van Jos en Jacqueline van Egmond uit Harmelen. Mijn zusje was bevriend met een van hun zoons en toen zij hoorde dat de familie ging stoppen met het maken van Blauw Klaver riep zij gelijk: ‘Is dat niet iets voor Maaïke?’ Het recept was echter al verkocht aan iemand anders.”

Een jaar later kreeg Maaïke een telefoontje. “De Blauw Klaver was bij de nieuwe eigenaren niet van de grond gekomen, dus belden Jos en Jacqueline op om te kijken of we het recept alsnog wilden overnemen. Dat hebben we gedaan.”

De keuze was een logische, maar de omschakeling had een grotere impact.

Maaïke: “Een voordeel is, dat het werk lichter is. We maakten Goudse zestien kilo kazen. Dus dat is een verschil. Voor mijn vader was het een grotere stap. Die had zijn hele leven niets anders gedaan dan Goudse kazen maken. Hij liet de keuze aan ons, maar toen we de inventaris vervingen, merkte ik aan hem dat het hem iets deed.”

Een andere uitdaging is de koe die gebruikt wordt om de belangrijkste grondstof voor kaas aan te leveren: melk. “De familie Van Egmond werkte met zwartbont vee en wij met roodbont: er is een verschil in de hoogte van het eiwit- en vetgehalte. Dus soms is het voor ons even stoeien met de zachtheid van de kaas.”

En zo wordt sinds een paar jaar een echte Franse kaas in het Groene Hart van Nederland gemaakt. De ontwikkelaars van de kaas, de

familie Van Egmond, gingen naar Frankrijk om de kneepjes van blauwschimmel maken onder de knie te krijgen. Die ervaringen en geleerde technieken leidden tot de Blauw Klaver en die kennis is weer overgedragen aan Maaïke en Matthijs Mulder. “Je hebt een recept, maar het moet dan nog wel werken voor je. Eigenlijk liep het vanaf de eerste kaas goed. Als je een tijdje bezig bent, dan gebeuren er met deze kaas wel dingen die je niet direct snapt; gelukkig kan ik de familie Van Egmond altijd bellen als ik een vraag heb. Dat is prettig.”

Sommige kaasmakers injecteren de blauwschimmel in de kaas, maar in Kamerik voegen ze de blauwflora toe aan de melk. Daarna wordt er kaas van gemaakt; de Blauw Klaver wordt nog wel gepikeerd. Door gaatjes in de kaas te prikken kan er lucht bij de blauwschimmel komen.

Blauw Klaver is uitermate geschikt voor de beginnende blauwschimmelkaas-eter



“We gebruiken een mildere schimmel. Volgens Van Egmond houdt Nederland van milde kaas, dus dat was zijn gedachte bij de Blauw Klaver.”

De Blauw Klaver kenmerkt zich door een donkere aslaag aan de buitenkant. “We gebruiken daarvoor koolstof”, legt Maaïke uit. “Die spuiten we erop. Dus in het begin hebben we allemaal zwarte kazen. De schimmel groeit erdoorheen.”

De Houdycker werkt intussen hard aan de toekomst. De stal naast het huis wordt in zijn geheel vervangen. Voordat de koeien weer naar

binnen gaan, moet het af zijn. Daarna is het doel van Maaïke en Mattijs om de Blauw Klaver nog meer op de kaart te zetten. “Onze kaas is nog lang niet bij iedereen bekend. We hebben ook geen boerderijwinkel hier, dus het zijn vooral kaaswinkels uit de buurt die hier kaas komen halen. Wat meer reclame voor de kaas zal uiteindelijk tot een bredere afzet moeten leiden.” ●

Naarmate je de kaas langer laat liggen, wordt hij pittiger



Melksoort gepasteuriseerde koemelk Rijping min 6 weken tot 3 maanden
Korst zachte korst, eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 52%

D e k a a s

Maarten: “Ik ken de Blauw Klaver uit mijn tijd bij De Zwethheul; het is een van de eerste blauwschimmelkazen die ik heb gegeten. De laatste jaren zag ik de kaas steeds minder, omdat de Familie van Egmond was gestopt met het maken van de Blauw Klaver. Gelukkig kwam hij vorig jaar ineens weer voorbij. De bereiding van de kaas, het toevoegen van de blauwschimmel aan de melk en de wassing in een mengsel van koolstof en water, is bijzonder. De buitenkant is donker, de structuur is zacht en de blauwschimmel loopt verfijnd door de kaas heen. De smaak is romig. Door de milde blauwschimmelcultuur heeft hij een mooie lange nasmaak. Naarmate je de kaas langer laat liggen, wordt hij pittiger. Blauw Klaver is uitermate geschikt voor de beginnende blauwschimmelkaas-eter. Ook voor zwangere dames is deze gepasteuriseerde kaas geschikt. Op een plateau leg ik hem op de vijfde plek.”

D e d r a n k

Maarten: “Bij deze kaas schenk ik een witte wijn van de viognier druif. Deze druif komt hoofdzakelijk voor in het Rhônegebied en in het zuiden van Frankrijk. De geur is bloemig en heeft florale tonen. In de smaak proef je zuren en fruit. De wijn heeft viscositeit en een lange nasmaak. De dikte van de wijn ondersteunt het romige van de Blauw Klaver en de zuren maken het karakter van de blauwschimmel spannender. Het bloemige (florale) van de wijn ondersteunt het lichtkruidige van de buitenkant.”

H e t z o e t j e

Maarten: “Bij de Blauw Klaver serveer ik een aardbeienjam of -compote. De zoete tonen van de jam maken het karakter van de blauwschimmel zachter. De zuren van de jam zorgen ervoor dat de romigheid iets afzwakt en het zuurtje in de kaas versterkt wordt.”



Lady's Blue

De Kruidenwei, Nooitgedacht (DR)

Op een grote tafel in de boerderijwinkel, tussen de natuurproducten en blauwschimmelkazen, staat een oorkonde. Derde plek voor Lady's Blue, de geitenkaas van Ayla Groenveld van boerderij De Kruidenwei. "Het was een Italiaanse wedstrijd, met een internationaal deelnemersveld; ik had de enige blauwschimmel", vertelt Ayla over haar prijswinnende kaas, die de naam draagt van Lady, een karakteristieke geit en de leading lady van de kudde.

Toch had het niet veel gescheeld of we waren nooit naar De Kruidenwei in Nooitgedacht afgereisd om de Lady's Blue te proeven; Ayla kwam op dat punt in haar leven dat ze niets meer met kaasmaken van doen wilde hebben...

Terug naar 1991, toen Ayla en haar partner Ger Entjes startten met het maken van geitenkaas in Groningen. Ayla: "In die tijd hadden mensen in het noorden niets met geitenkaas, dus het was financieel niet makkelijk. We hebben veel op markten gestaan om onze producten te kunnen verkopen; héél intensief." En toen, rond de millenniumwisseling, was het klaar voor Ayla. Ze had het helemaal gehad met kaasmaken. Ger

en Ayla verkochten de boerderij in Groningen en het stel keek over de landsgrenzen om opnieuw te beginnen in Engeland of Duitsland; zonder succes.

Twee weken voordat ze de oude boerderij in Groningen moesten verlaten, kregen ze een tip over een boerderij in Nooitgedacht, met twee woonhuizen en direct daarachter tien hectare grond. Eerst huurden Ayla en Ger een van de woonhuizen en gingen ze vooral verder met leven; uitgaan, ander werk en uitrusten. Ayla: "Als je goede kaas wilt maken, moet het bij jezelf van binnen oké zijn. Ik kwam in een bepaalde cirkel terecht en had geen overzicht meer. Daarom was



Op de
kaasplank zou
ik Lady's Blue
op de laatste
plek leggen,
juist vanwege
die rijke, ietwat
scherpe smaak

het heerlijk om weg te gaan uit dat intensieve leven van kaas en de boerderij.”

In 2005 konden ze de hele boerderij in Nooitgedacht en de omliggende grond overnemen. De balans in het leven van Ayla is vanaf dat moment terug. Ze wil weer met kaas aan de slag. “Ik heb meteen tegen Ger gezegd dat ik blauwschimmel wilde maken, omdat ik die zelf heel lekker vind.” Om die omschakeling te kunnen maken, bezoekt ze kaasboerderij Het Hinkelspel in België en gaat daarna zelf aan de slag. Met succes. “Het ging eigenlijk vanaf het begin, intuïtief, gelijk goed”, vertelt ze, terwijl we over het land uitkijken, waar de geiten staan te grazen. “Al was het perforeren van de kaas met de blauwflora wel een gek moment, de eerste keer. Je bent gewend om altijd perfecte kazen te maken en nu maak je er expres gaten in.”

De kaas kun je het best vergelijken met een kindje. De melk komt binnen en is nog heel erg vatbaar voor invloeden van buitenaf. Langzaam groeit de kaas, dan komt de ontwikkeling erbij met de blauwschimmel en daarna moet hij rijpen. Ayla is een moeder die haar kroost zoveel mogelijk beschermt. Zelfs voor de inspecteurs van de kaas maakt ze geen uitzondering. “De balans in de kamers is erg belangrijk voor de smaak. Alleen ik kom in de kamers en verder houd ik mensen zoveel mogelijk buiten. Sommigen dragen zoveel parfum dat dit al de smaak van de kaas kan beïnvloeden.”

De 'kraamkamers' van Lady's Blue liggen tussen het oude woonhuis en de winkel in. De moderne, strakke witte gebouwen staan in schril contrast met de rustieke woonboerderij. Ze zijn nodig om de kaas en korst de juiste smaak te geven. Net als de tien hectaren grond om de boerderij heen: deze bevat een veelheid aan kruiden die je terugvindt in het smaakpalet van Lady's Blue. De boerderij heet niet voor niets De Kruidenwei.

Ondanks de goede smaak van de kaas, die deze ingrediënten opleveren, zou Ayla eens met een andere kaasmaker willen overleggen. "Ik doe al tien jaar dingen op gevoel en dat gaat goed. Ik registreer ook wat er gebeurt met de kaas en speel wel eens met andere culturen in de kaas. Toch mis ik het sparren met een andere expert wel. In vertrouwen met elkaar praten over het maken van de kaas. Daar kan ik nog steeds van leren." •

Wat me opvalt,
is dat de smaak
lang blijft
hangen, maar
niet overheerst
en dat is prettig

Melksoort rauwe geitenmelk (biologisch) Rijping minimaal 10 weken, maximaal 16 weken
Korst natuurlijk, eetbaar Stremselsoort dierlijk Vetpercentage 52%

De kaas

Maarten: "De derde plek voor Lady's Blue in een internationale kaaswedstrijd? Dat belooft wat! En ik word gelukkig niet teleurgesteld. De kaas heeft een zachte, romige structuur.

Ik proef verfijnde zuren en de kaas is verteerbaar. De blauwschimmelcultuur die aan de geitenkaas wordt toegevoegd, geeft de kaas een zeer rijke smaak. Wat me opvalt, is dat de smaak lang blijft hangen, maar niet overheerst en dat is prettig. Op de kaasplank zou ik Lady's Blue op de laatste plek leggen, juist vanwege die rijke, ietwat scherpe smaak."

De drank

Maarten: "Blauwschimmelkaas heeft een sterk karakter en daarom dacht ik eerst dat een dessertwijn er goed bij zou passen. Dat gaf niet het succes dat ik had gehoopt. Gelukkig had ik uit Spanje een rode wijn meegenomen van de monastrell druif (in Frankrijk beter bekend als de mourvèdre). De wijn heeft sappigheid, verfijnde zuren, rijp bosvruchtenfruit, zachte tannines en een lange, lichtkruidige afdronk. Het fruit ondersteunt het romige van de kaas, terwijl het pittige karakter van de kaas wordt versterkt door de lichtkruidige tonen van de wijn, zonder dat het overheersend wordt."

Het zoetje

Maarten: "Bij Lady's Blue serveer ik appelstroop. Het versterkt de zoete ondertoon van de kaas. De appelstroop maakt dat de scherpheid van de kaas niet overheerst. Deze zoetheid zorgt voor een mooie harmonie."



Kaasindex

In deze index is een groot aantal Nederlandse kazen opgenomen in alfabetische volgorde. Zo is snel terug te vinden wat voor soort kaas dit is en waar hij op het kaasplateau zou kunnen liggen.

Kaas	Cat.	Plek op de plank					Dier	Rauw-melks	Kaasmaker	Contact
		1	2	3	4	5				
Bastiaansen Blauw ▶	6					×		Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Blauw ▶	6					×		Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Blauw (Authentique) ▶	6					×		Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Blauw (Authentique) ▶	6					×		Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Caractéristique ▶	3		×					Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Charmeux Rouge ▶	3			×				Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Charmeux Chèvre ▶	3		×					Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Ribeaupierre ▶	3			×				Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bastiaansen Ribeaupierre ▶	3			×				Bio Kaas, Molenschot (NB)	bastiaansen-bio.com	
Bergens Blonde	2	×	×					Zuivels Heiloo, Heiloo (NH)	zuivels.nl	
Blauw Klaver	6				×	×		Kaasboerderij De Houdycker, Kamerik (ZH)	blauwklaver.nl	
Bleu d'Alkmaar	6					×		FZ Organic Food, Wolvega (FR)	fzorganicfood.com	
Bleu de Graven	6					×		Veldhuizen Kaas, Bodegraven (ZH)	veldhuizenkaas.nl	



















- ▶ Vegetarische kaas, geen dierlijk stremsel gebruikt
- 1 Geitenkaas
- 2 Witflorakaas
- 3 Roodflorakaas
- 4 Harde kaas

- 5 Bijzondere kaas
- 6 Blauwflorakaas
-  Koekaas
-  Geitenkaas
-  Schapenkaas
-  Buffelkaas

Kaas	Cat.	Plek op de plank					Dier	Rauw-melks	Kaasmaker	Contact
		1	2	3	4	5				
Bleu de Wolvega	6					×		FZ Organic Food, Wolvega (FR)	fzorganicfood.com	
Boeren Goudse Oplegkaas (BGO)	4			×	×			Kaasboerderij Captein, Zoeterwoude (ZH)	kaasboerderijcaptein.nl	
Boeren Leidse met Sleutels	5			×	×			Zuivelboerderij De Sophiahoeve, Warmond (ZH)	desophiahoeve.nl	
Brandrood	3			×	×			Boerderij Engelenhove, Ede (GD)	brandroodkaas.nl	
Buffelmozzarella	1	×						Buffelfarm Kelder, Radewijk (OV)	buffelfarm.nl	
Chèvre (au Calva l'Estragon)	1	×	×					Kaasmakerij Wolverlei, Dieren (GD)	wolverlei.nl	
Chèvre (truffel)	1	×	×					Kaasmakerij Wolverlei, Dieren (GD)	wolverlei.nl	
Contadino ▶	5	×						Kaasmakerij Klaverkaas, Winkel (NH)	klaverkaas.nl	
Crotttes de Chèvre	1	×						Kaasmakerij Wolverlei, Dieren (GD)	wolverlei.nl	
Crottin d'Oetine	2		×					Geitenkaasboerderij De Wolf, Terwolde (GD)	0571-292208	
De Molkerei (naturel)	1	×						De Molkerei, St. Annaparochie (FR)	demolkerei.nl	
De Rotterdamsche Oude	4				×	×		Kaasspeciaalzaak De Weypoort, Rotterdam (ZH)	rotterdamsekaas.nl	
Doruvael	3			×	×			Zuivelboerderij Doruvael, Montfoort (ZH)	doruvael.nl	

Kaas	Cat.	Plek op de plank					Dier	Rauw-melks	Kaasmaker	Contact
		1	2	3	4	5				
Drentse Buffelkaas	3		×	×					Buffelfarm Kelder, Radewijk (OV)	buffelfarm.nl
Ezelspeper	1	×	×						De Molkerei, St. Annaparochie (FR)	demolkerei.nl
Friese Nagelkaas	5				×	×		×	Kaasboerderij Elizabethhoeve, IJsselstein (UT)	030-6889107
Gerookte Geitenkaas	1	×	×						Boerderij De Mekkerkast, Sebaldeburen (GR)	de-mekkerkast.nl
Gooische (pikant)	4				×				De Groot-Verburg, Bodegraven (ZH)	degroot-verburg.nl
Kameraadje	2		×	×				×	Boerderij Köning, Zevenaar (GD)	boerderijkoning.nl
Kijsrood	3		×	×					Boerderij Dikhoeve, Ransdorp (NH)	dikhoeve.nl
Kleintje Köning	2	×						×	Boerderij Köning, Zevenaar (GD)	boerderijkoning.nl
Lady's Blue	6					×		×	Boerderij de Kruidenwei, Nooitgedacht (DR)	dekruidenwei.nl
Landana Bleu	6				×				Vandersterre Holland, Bodegraven (ZH)	landanakaas.nl
Little Blue Star	6				×			×	Boerderij de Kruidenwei, Nooitgedacht (DR)	dekruidenwei.nl
Macendré	1	×	×					×	Geitenhouderij De Oude streek, Zevenhuizen (GR)	machedoux.nl
Machedoux	1	×						×	Geitenhouderij De Oude streek, Zevenhuizen (GR)	machedoux.nl
Machemat	1	×						×	Geitenhouderij De Oude streek, Zevenhuizen (GR)	machedoux.nl
Machère	1	×						×	Geitenhouderij De Oude streek, Zevenhuizen (GR)	machedoux.nl
Machetin	1	×	×					×	Geitenhouderij De Oude streek, Zevenhuizen (GR)	machedoux.nl
Meikaas ▶	1	×							De Wit Boerenkaas, Harmelen (ZH)	dewitboerenkaas.nl
Meikaas ▶	1	×							Arcadia Hoeve, Bodegraven (ZH)	arcadahoeve.nl
Mèkkerstee (jong belegen)	1	×							De Mèkkerstee, Ouddorp (ZL)	demekkerstee.nl
Messeklever	2		×						Kaasmakerij Uitentuis, Middenbeemster (NH)	messekleverkaas.nl
Nylander Kruidnagelkaas	5				×			×	Kaasmakerij De Nylander, Workum (FR)	nylander.nl
Old Alkmaar (sublime)	4				×				Boerderij Kaptein, Alkmaar (NH)	oldalkmaar.nl

Kaas	Cat.	Plek op de plank					Dier	Rauw-melks	Kaasmaker	Contact
		1	2	3	4	5				
Old Alkmaar (superior)	4				×				Boerderij Kaptein, Alkmaar (NH)	oldalkmaar.nl
Old Alkmaar (traditional)	4				×	×			Boerderij Kaptein, Alkmaar (NH)	oldalkmaar.nl
Overjarige Boeren	4				×	×		×	Booij Kaasmakers, Streefkerk (ZH)	kaasboerderijbooij.nl
Picobello	1	×						×	Geitenkaasboerderij Saanenhof, Heeze (NB)	saanenhof.nl
Reade Jutter	4		×	×					Kaasmakerij de Terschellinger, Oosterend (Terschelling, FR)	terschellingerkaas.nl
Reade Nylander	3			×	×			×	Kaasmakerij De Nylander, Workum (FR)	nylander.nl
Remeker Old	4				×	×		×	Boerderij De Groote Voort, Lunteren (GD)	remeker.nl
Remeker Pril	1	×						×	Boerderij De Groote Voort, Lunteren (GD)	remeker.nl
Remeker Ryp	4			×		×		×	Boerderij De Groote Voort, Lunteren (GD)	remeker.nl
Romero	5				×	×		×	Kaasboerderij Elizabethhoeve, IJsselstein (UT)	030-6889107
Roodbonter (mild)	3			×	×				Evert Fokker, Bodegraven (ZH)	roodbonterkaas.nl
Roodbonter (pittig)	4				×	×			Evert Fokker, Bodegraven (ZH)	roodbonterkaas.nl
Schaepsdyck (belegen)	4			×	×			×	De Schaepsdyck, Gilze (NB)	schaepsdyck.nl
Schapenkaas (jong belegen)	4			×	×			×	Groot Kabel, Kollumerpomp (FR)	grootkabel.nl
Schapenkaas (belegen)	4				×				Zorgboerderij Tusken Bosk en Mar, Oudega (FR)	0514-571359
Schapenkaas met zeekraal ▶	5			×				×	Schapenboerderij De Zeekraal, Oosterend (Terschelling FR)	dezeekraal.nl
Skeapsbloem	2		×						Boerderij Dikhoeve, Ransdorp (NH)	dikhoeve.nl
Skeapsrond	2		×						Boerderij Dikhoeve, Ransdorp (NH)	dikhoeve.nl
Stroese Dame (oud)	4			×	×			×	Geitenboerderij De Groote Stroe, Stroe (GD)	degrootestroe.nl
Swarte Toer	1	×	×						Doetie's geiten, Jubbega (FR)	facebook.com/doetiesgeiten
Texelse Schapenkaas	4				×			×	Schapenbedrijf De Waddel, Den Burg (Texel, NH)	dewaddel.nl
Texelse Schapenkaas	4				×				Kaasboerderij Wezenspyk, Den Burg (Texel, NH)	wezenspyk.nl

Kaas	Cat.	Plek op de plank					Dier	Rauw-melks	Kaasmaker	Contact
		1	2	3	4	5				
Trenta ▶	5			×	×		×	Geitenboerderij De Groote Stroe, Stroe (GD)	degrootestroe.nl	
Twentse Buchette (aslaag)	1	×	×				×	Kaasmakerij Wolverlei, Dieren (GD)	wolverlei.nl	
Twentse Buchette (naturel)	1	×					×	Kaasmakerij Wolverlei, Dieren (GD)	wolverlei.nl	
Tynjetaler	3			×	×		×	Kaasboerderij De Gelder, Tijnje (FR)	kaasboerderij-degelder.nl	
Type Banon	1	×	×				×	Kaasmakerij Wolverlei, Dieren (GD)	wolverlei.nl	
Vertina (feta)	1	×					×	MooiMekkerland, Stolwijk (ZH)	mooimekkerland.nl	
Veerse Schapenkaas (belegen)	4			×	×		×	Schapenhouderij Breel, Veere (ZL)	0118-501342	
Veerse Schapenkaas (oud)	4			×	×		×	Schapenhouderij Breel, Veere (ZL)	0118-501342	
Vinkethaler	2		×					Kaas- en Zuivelboerderij Van der Arend, Vinkeveen (UT)	arendkaas.nl	
Wilde Weide Kaas	3			×			×	Kaasboerderij De Vierhuizen, Zoeterwoude (ZH)	kaasboerderijde-vierhuizen.nl	
Windkracht 6	4			×				Kaasmakerij de Terschellinger, Oosterend (Terschelling, FR)	terschellingerkaas.nl	
Windkracht 10	4				×			Kaasmakerij de Terschellinger, Oosterend (Terschelling, FR)	terschellingerkaas.nl	
Witte van Köning	2	×	×				×	Boerderij Köning, Zevenaar (GD)	boerderijkoning.nl	
Zeeuwse Knop	5		×	×			×	Kaasboerderij Schellach, Middelburg (ZL)	kaasboerderij-schellach.nl	
Zijper Boerengeitenkaas (jong belegen)	1	×	×				×	Utopia Hoeve, Schagerbrug (NH)	boerengeitenkaas.nl	
Zijper Boerengeitenkaas (belegen)	1	×	×				×	Utopia Hoeve, Schagerbrug (NH)	boerengeitenkaas.nl	
Zwaluwgekwitter (mild) ▶	2	×	×				×	Eko Boerderij Arink, Lievelede (GD)	ekoboerderijarink.nl	
Zwaluwgekwitter (temperament) ▶	2	×	×				×	Eko Boerderij Arink, Lievelede (GD)	ekoboerderijarink.nl	



Verklarende woordenlijst

Affineren is het verfijnen van de smaak van de kaas, bijvoorbeeld door het wassen in een bier of eau de vie (sterk alcoholische drank).

Een **affineur** is de deskundige, die verantwoordelijk is voor de smaak van de kaas en degene die het rijpen van de kaas begeleidt.

We spreken officieel van een **boerenkaas** als er rauwe melk is gebruikt voor de bereiding. Wordt er gepasteuriseerde melk gebruikt en is de kaas wel geproduceerd op de boerderij dan spreken we van ambachtelijke kaas of kaas van de boerderij.

Een **Boeren Goudse Oplegkaas** (BGO) moet minimaal 18 maanden oud zijn

en mag alleen van zomermelk worden gemaakt. De kaas zelf moet bereid worden in een houten vat.

Coating is de plastic laag, die om de meeste Nederlandse harde kazen wordt gedaan om de kaas goed te kunnen rijpen en bewaren. Deze coating om de kaas is niet eetbaar. Er komen steeds meer Nederlandse kazen met een (eetbare) natuurlijke korst.

Ghee is een zuiver melk- of botervet, waaruit de melkeiwitten en het vocht zijn verwijderd. De boter wordt over de buitenkant van een kaas gewassen en hierdoor ontstaat een natuurlijke korst. Boerderij De Grootte Voort van de Remeker-kazen werkt inmiddels volledig met deze korst.

GTS wil zeggen dat het een Goudse Traditionele Specialiteit is. Dit betekent dat de kaas rauwmelks moet zijn, het moet op de boerderij worden gemaakt volgens het Goudse recept. Deze naam is Europees beschermd.

De beschermde status van een kaas is vastgelegd in de **Herkomstbenaming**, ook wel bekend als Beschermde Oorsprong Benaming (BOB). In Frankrijk spreken we van AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). De Leidse Kaas met Sleutels is hier een voorbeeld van.

Lactose is een suikersoort, die in melkproducten voorkomt, dus ook in kaas. Zodra een kaas ouder is dan twaalf maanden breken deze suikers

af. Personen met lactose-intolerantie zouden theoretisch dus kazen kunnen eten, die ouder zijn dan een jaar.

Als we spreken over **licht lopend** naar de korst toe betekent dit dat de kaas bij de korst romiger is, dan in het stevige midden van de kaas. Dit kenmerkt rijpere kazen.

Voor het **pasteuriseren** wordt melk verhit tot minimaal 72 graden Celsius. Hierdoor kan de melk in fabrieken worden gebruikt. De melk kan vitaminen verliezen in het proces.

Pekelen van kazen gebeurt door ze in een zoutoplossing te leggen tot ze het gewenste zoutgehalte hebben. Dit verschilt per boerderij.

Bij een **rauwmelkse kaas** mag de melk maximaal worden verhit tot 40 graden Celsius. De smaak van de kaas blijft hierdoor volledig eigen en verschilt uiteraard per boerderij.

Een kaas smaakt volgens Maarten **smedig** als hij stevig is van structuur, maar wel smelt op de tong zoals veel Nederlandse harde kazen doen.

Onder ziltig verstaan we zout, het liefst met een knisper van de eiwitkristallen.

Steriliseren is de melk binnen 20 minuten verhitten tot 120 graden Celsius. Deze melk is enkele maanden houdbaar, maar verliest in het ergste geval wel 99% van haar vitaminen.

Stremmen is het laten indikken van de melk door toevoeging van zuursel en/of stremsel.

Stremsel is de substantie, waarmee de melk aan het stremmen wordt gebracht, zodat er later kaas van gemaakt kan worden. Meestal gebeurt dit met dierlijk stremsel, maar ook plantaardig en microbiel stremsel zijn in opkomst.

Tannines in de wijn zorgen ervoor dat de wijn wel of niet stroef in de mond aanvoelt. Dit gebeurt door de bittere smaak die de schillen afgeven en komt vooral voor bij rode wijnen.

Thermiseren is het kort verhitten van de kaas tussen de 40 en 70 graden Celsius. Hierdoor behoudt de kaas de karakteristieke eigenschappen van de boerderij, maar

blijft de melk wel op een constant niveau.

Viscositeit is de vettigheid van de wijn. Hoe langzamer de 'tranen' (ook wel benen genoemd) in het glas zich gedragen, hoe meer viscositeit.

Wei is het vocht dat vrijkomt bij het scheiden van de melk.

Wrongel is de stevige substantie, die overblijft na het scheiden van de melk. Hier wordt uiteindelijk de kaas van gemaakt.

Zuursel is een concentraat van melkzuurbacteriën die de aanwezige lactose omzetten in melkzuur. Hierdoor daalt de zuurgraad van de melk. Door het zuursel kunnen er geen ongewenste bacteriën ontstaan.



Blijf ontdekken!

Toen het idee rees om een boek te maken over kaasplanken met Hollandse kazen, stuitte we direct op een uitdaging: er worden zo vreselijk veel mooie kazen in Nederland gemaakt! Welke kies je dan? Hoewel we met een kaasindex een deel van de niet-besproken kazen wilden ondervangen, kunnen we uiteraard niet van elke Nederlandse kaasmaker het gehele assortiment noemen. Noch kunnen we alle leveranciers en producenten noemen bij elke soort. We hebben een keus moeten maken uit al die mooie kazen die Nederland rijk is. Daarom een speciale vermelding voor de makers van Kollumer, Edammer, Maasdammer, Graskaas, Commissiekaas, Goudse, Kanter komijn, Kernhem, Grottenkaas, Stolwijker en al die andere schapen-, koe-, geiten- en buffelkazen die Nederland rijk is en die we hier niet genoemd hebben. We genieten elke dag opnieuw van jullie producten en hopen dat jullie je blijven inzetten om mooie, nieuwe kazen te ontwikkelen.

Dank aan René van Bourgondisch Lifestyle en alle kaasmakers die mee hebben gewerkt aan het boek door hun visie te geven, hun kaas beschikbaar te stellen en ons mee te nemen in hun leven; aan Jos en Sharon van Restaurant Perceel, die hun fromager de ruimte geven om te ontdekken en te experimenteren; aan Serax, voor het ter beschikking stellen van hun prachtige servies; aan Michiel Houdijk van Trichis en de ontwerpers van Studio Fraaj, die ons idee met zoveel enthousiasme hebben ontvangen en prachtig hebben vertaald; dank ook aan de mensen in onze directe omgeving die in welke vorm dan ook steun en support hebben gegeven als het nodig was. Tot slot, dank aan jou, lezer en kaasliehebber, voor het vinden van ons boek. Aan jou willen we graag zeggen: ga op ontdekkingsreis, proef en laat het je smaken! ●

Maarten Koek, fromager
Etienne Verhoeff, journalist
Maaike Petri, fotograaf

Colofon

De Nederlandse Kaasplank

ISBN 978-94-92077-67-7
NUR 440

© 2016 Maarten Koek
© 2016 Tien Producties
© 2016 Maaïke Petri | Fotografie
© 2016 Trichis Publishing

Oktober 2016, eerste druk

Concept Maarten Koek, Maaïke Petri, Etienne Verhoeff
Grafisch ontwerp Studio Fraaj, Rotterdam
Eindredactie Maaïke Petri
Drukwerkbegeleiding Het Staat Gedrukt, Emil Wagemakers
Uitgever Michiel Houdijk

www.facebook.com/denederlandsekaasplank
E-mail denederlandsekaasplank@gmail.com
Instagram @denederlandsekaasplank

Trichis Publishing b.v.
Goudsesingel 194
3011KD Rotterdam
010-4778525

www.trichisboeken.nl

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen worden in een geautomatiseerd
gegevensbestand of openbaar worden gemaakt in enige vorm (elektronisch,
mechanisch, door fotokopie, opname of welke wijze dan ook) tenzij
de uitgever voorafgaand schriftelijke toestemming heeft gegeven.