

Stel dat iemand zou vragen: waar bent u

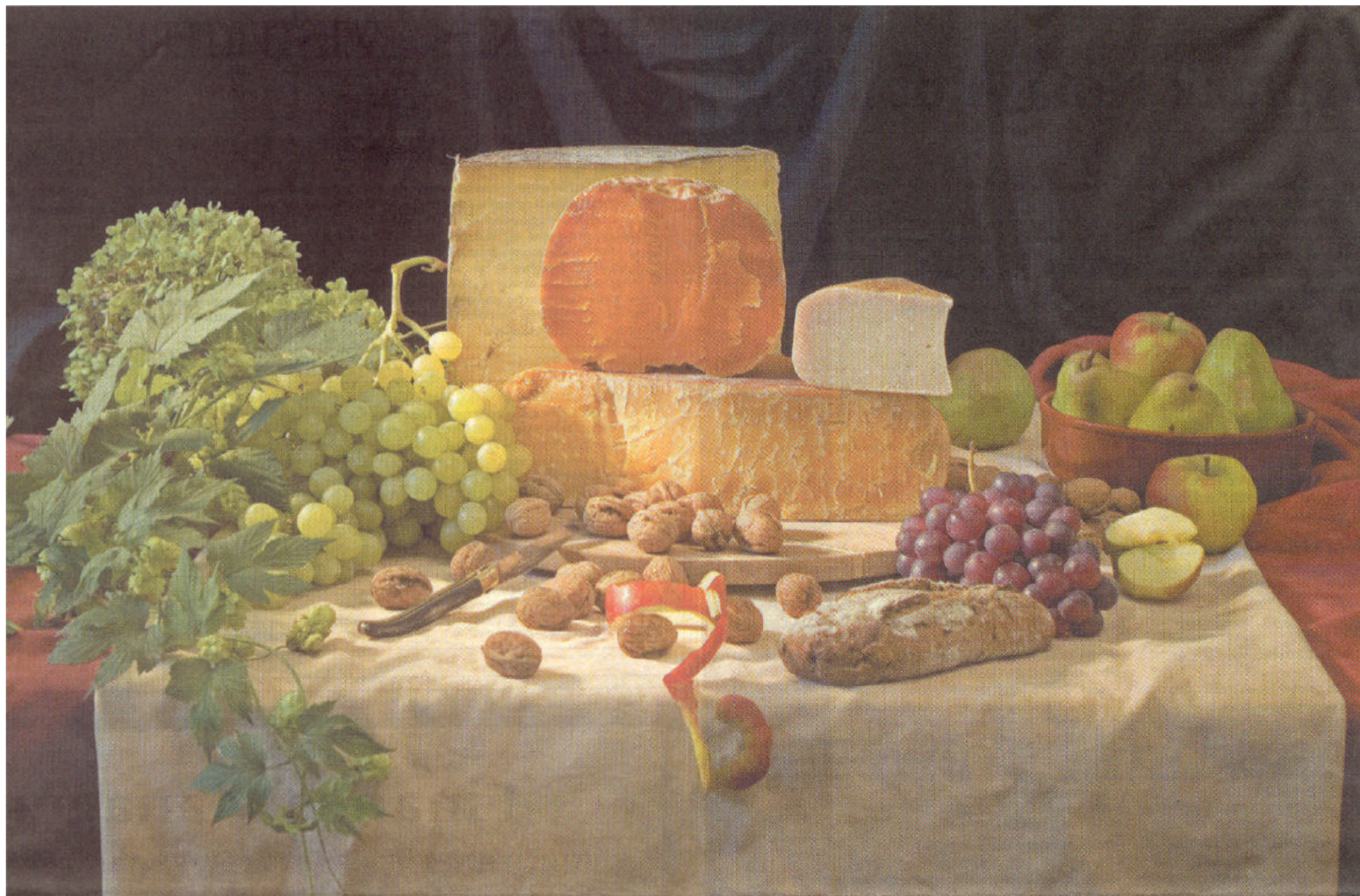
nu trots op in Nederland? Dan kan het antwoord natuurlijk zijn: de Deltawerken. Of: Johannes Vermeer. Maar een heel goed antwoord zou ook zijn: kaas. En wie dat zegt bedoelt natuurlijk niet dat hij trots is op die saaie roze Edammertjes die bij uitstek staan voor Nederlandse kaas. Negen van de tien keer zijn dat dulle fabrieks-kaasjes waarvan de enige lol is dat ze klein en rood zijn. Dat kan je moeilijk met trots vervullen. Maar kaas, ech- te kaas, boerenkaas, liefst zelfs nog oude boerenkaas, ja, dat is wat anders. Dan moeten die Fransen nog maar eens zien dat ze gelijke tred houden, als wij met onze Friese nagelkaas op de proppen komen, met de boeren-Leidse of de overjarige Goudse. Dan blijft zo'n gruyere nergens meer! Hoewel. Gruyere is ook erg lekker. Ach het hoeft geen wedstrijd te zijn. Maar Nederlandse boerenkaas is iets heel geweldigs.

Dat weet bijna iedereen ook wel. Hopen we maar. Maar er zijn twee redenen om er toch over te beginnen. De eerste is dat het niet zo moeilijk is om boeren-kaas lekker te vinden, maar dat menigeen eigenlijk niet zo goed weet wat boeren-kaas is.

Wat is het verschil met fabriekskaas? Is boerenkaas altijd biologisch? Is boerenkaas altijd rauwmelkse kaas? Waarom smaakt boerenkaas naar boerenkaas? Kan iedereen die een kaas maakt die doodleuk 'boerenkaas' noemen? In de hele wereld vind je 'Gouda' - komt die allemaal uit Nederland? In Denemarken mogen ze geen 'feta' meer maken, dat mag alleen nog maar in Griekenland - hebben wij ook zulke beschermde kaas? En welke dan?

Dit voor wat betreft de eerste reden. Weinig kennis.

De tweede reden is een andere: het gedoe over rauwmelkse kaas. Dat je er ziek van



Stilleven met boerenkaas, 13 oktober 2004. Kaas en vruchten zijn gearrangeerd door de fotograaf en Betty Koster van kaashandel L'Amuse in Santpoort Noord op een tafel bij haar achter in de zaak. Zij hebben goed gekeken naar het schilderij Stilleven met vruchten, noten en kaas van Floris Claesz van Dijk uit 1613 Foto Frits Falkenhagen

dieren houden. Ze koopt alleen kaas van boeren die hun koeien 's zomers buiten hebben lopen, dat is goed voor de koeien en goed voor de smaak van de kaas.

Betty Koster is een kaascrack. Dat zegt iedereen die in de kaas zit. Ze is dol op boerenkaas, juist omdat er verrassingen bij kunnen zitten, de ene kaas is nooit helemaal hetzelfde als de andere. Ze laat een leergierige journalist graag wat proeven -het is bij haar dat ik een stukje Goudse boerenkaas eet dat je voor een moment alle moeilijkheden op de wereld laat vergeten. Vierenhalf jaar oud, "absoluut verfijnd en heel erg mooi", zegt Betty plaatsvervangend trots. Van Magdalene Captein.

Dat de smaak zo goed is, zo 'mooi' zelfs, ligt aan ervaring, aan zuiver werken met de grondstoffen, aan wat de koe eet en aan geluk, zegt Koster. Zelfs kazen die in zekere zin mislukt zijn, kazen met een 'stalsmaak' kunnen toch ook juist weer heel lekker zijn. Zulke kazen zijn spannend, vindt ze, ze bevatten een bepaalde bacterie die die bijzondere smaak geeft. Vaak verdwijnt die als de boeren overgaan op modernere productiemethoden, als ze de ruimtes opnieuw betegelen, als se niet langer in houten.

maar in kunststof vaten kaas maken

Een bacterie. Daar heb je ze weer. Hoe zit het nu met de gevaren van rauwmelkse kaas?

Resistent

"Het gevaar is dat die kaas verdwijnt!", roept Betty Koster uit. "Brussel is zo bang voor bacteriën. In Frankrijk geloven ze dat het zin heeft om rauwmelkse kaas te blijven eten met bacteriën en al. Dan zijn we al resistent als er eens een uitbraak van een bepaalde bacterie is, zeggen ze daar."

In rauw melkse zachte kaas kan listeria zitten - maar niet in harde rauwmelkse kaas, want in een harde kaas overleeft

Leve de boerenkaas!

(die niet mag verdwijnen)

zou worden, dat lysteria en e. coli welig door die rauwmelkse kazen zouden rondkruipen, op de loer naar bejaarden zwangeren en andere kwets-baren en vooral: dat de EU sterke neiging zou vertonen om rauwmelkse kazen te verbieden. *Slow Food* heeft al geruime tijd een manifest op de website staan ter ondersteuning van rauwmelkse kaas, waarin onder meer te lezen is: "Het is waar dat pasteurisatie bacteriën doodt en grote bedrijven tevreden stelt, maar het doodt tevens de smaak en de geur van de regio die kenmerkend is voor iedere kaas."

Hoe zit dat allemaal?

Smaak
Het belangrijkste bij kaas, boeren- of niet, rauwmelks of gepasteuriseerd, oud of jong, is toch gewoon heel eenvoudig de smaak. Zonder smaak heeft kaas eten geen zin. Iedereen kent de plastic plakjes meestal wat zweterige jonge kaas die men in hotels of stationsrestaurants voor aantrekkelijk broodbeleg wil laten doorgaan. Iedereen weet dat dat een misverstand is.

Heel jonge kaas smaakt naar niks. Nu ja - niet helemaal naar niks. Hij smaakt naar melk, hij ruikt naar boter. Hoe jonger de kaas, hoe minder er te proeven valt. Toch wordt ook jonge kaas geproefd - door mensen die niet van gerijpte kaas houden, en door keurmeesters. De laatsten proeven de soms nog maar twee weken oude kaas om te kijken of hij zich goed ontwikkelt. Dan zitten er verschillende mannen en vrouwen in witte jassen om een tafel, bij voorbeeld bij kaasfabriek Hooidammer in Heerenveen, al om acht uur 's morgens, en die proeven heel nauwkeurig stukjes tamelijk jonge kaas, onder de vier weken. Pas vanaf vier weken gaat de kaas de markt op. Ze kijken eerst naar de kaas op een manier waarop geen consument dat doet. Ze loeren op gaatjes, op bobbeltjes op de korst, op witte stipjes of scheurtjes. Ze zeggen tegen elkaar: "Deze is iets nesterig" of ze zeggen: "Daar zie ik toch wat fijngaterigheid" en dan wijzen ze meestal naar vlak onder de korst en daar zitten dan groepjes hele kleine gaatjes. Zulke groepjes horen daar niet, een kaas moet een aantal, niet te veel, regelmatige mooie ronde oogjes hebben. Verder niets. Niet dat het heel erg is, wat meer gaatjes. Maar het kan erg worden, de kaas kan scheuren gaan krijgen of, als er bacterieel iets verkeerd is, enorm gaan opzwellen. In kaaspakhuizen kan je dat soms zien: een kaas die helemaal klem ligt tussen twee planken omdat-ie zichzelf als het ware opblaast. Dat moet kaas niet doen. Zulke kaas gaat naar de smelterij.

Nadat de keurmeester en andere belanghebbenden uit de fabriek de kaas zo grondig bekeken hebben, voelen ze eraan. Ze kneden een stukje tussen hun vingers, ze buigen een reepje en kijken of dat gaat en geven een oordeel over de sme-digheid: “De smedigheid is perfect” zeggen ze bijvoorbeeld. Dan is de

kaas soepel, samenhangend, stevig maar niet korrelig. Als de kaas makkelijk breekt zeggen ze: “Hij is een beetje kort.”

Na het voelen gaan de keurders de kaas ruiken.

Jonge kaas moet lekker ruiken, sommige jonge kaas van Hooidammer ruikt zelfs zeer lekker. Boterig. Licht zuur en toch fris, grassig. Misschien is die jonge kaasgeur wel de enige lekkere geur die bij kaas hoort. Want in zo'n fabriek ruikt het nogal curieus, erg zuur en tegelijk een beetje mufkazig. In de pekелruimte, waar de kazen in een zoutoplossing liggen, beneemt de lucht een onvoorbereide bezoeker gemakkelijk de adem. Het is na een bezoek aan een kaasfabriek heel prettig om weer buiten te zijn.

Tot slot wordt er geproefd. Maar, zoals gezegd, die heel jonge kaas smaakt nogal flauw. Dat moet ook, als de kaas zout zou zijn, kon je hem beslist niet bewaren, dat zou een superzoute belegen kaas opleveren. Fabriekskaas bevat toch al veel meer zout dan boerenkaas, wat een probleem kan zijn bij het ouder worden. Een kaas die opgelegd gaat worden moet niet te zout beginnen. Ondanks de nog weinig ontwikkelde smaak van de heel jonge kazen, proeven de keurders er heel veel subtiele verschillen aan.

Hooidammer is een redelijke grote kaasfabriek, die dus, het woord zegt het al, fabriekskaas maakt. Koeien-, schapen- en geitenfabriekskaas. En biologische fabriekskaas. Want dat is een eerste leerzaam punt: biologisch en boeren hoeft in het geheel niet samen te gaan. Biologische kaas wordt gemaakt van biologische melk. Biologische melk wordt geprodu-ceerd door boeren die biologisch werken en zich aan allerlei regels en voorschriften houden: geen chemische bestrijdingsmiddelen, geen kunstmest, beperkt gebruik van diergeneesmiddelen, alle grondstoffen van eigen bedrijf (dus zelf het voer verbouwen voor de koeien en ze niet bijvoeren met gekochte maïs). Biologische boeren kunnen net als alle andere boeren hun melk zelf verkazen, dan wordt het boerenkaas, of die melk aan de fabriek leveren. Zo kun je dus biologische boeren- en biologische fabrieks-kaas krijgen. Bij Hooidammer maken ze biologische kaas bovendien vegetarisch. Dat hoeft ook niet per se, er bestaat ook niet-vegetarische biologische kaas.

Vegetarische kaas

Vegetarische kaas is iets een beetje vreemds. Kaas wordt gemaakt van melk. Die melk wordt door de koe niet geproduceerd voor ons of voor onze kaas, maar voor het kalf. Maar aangezien wij de melk drinken, drinkt het kalf die dus niet. Koeien die niet kalven geven geen melk – tien maanden na de geboorte van een kalf houdt de melkproductie op. Koeien moeten dus steeds weer een kalf krijgen om melk te produceren. De stierkalfjes gaan allemaal naar de mesterij en

Als Nederlanders ergens trots op mogen zijn, dan is het wel op de boerenkaas. Ze weten er alleen weinig van. En overheden doen volgens de liefhebbers alles om de smaakmakervan die boerenkaas te doden: de bacteriën. Zo gevaarlijk zijn die niet. ' Het gevaar is juist dat die kaas verdwijnt! '

Marjoleine de Vos

vervolgens naar de slacht, en soms belanden daar ook nog een aantal koekalveren. Je zou kunnen zeggen: melk levert vlees.

So much voor het vegetarische karakter van kaas.

Kaas die desondanks vegetarisch genoemd wordt, wordt niet zoals de meeste kaas gemaakt met stremsel uit de leb-maag van een van die pas geslachte kalveren, maar met vegetarisch stremsel dat door Gist-brocades gemaakt wordt met behulp van genetisch gemodificeerde gistcellen.

Men zegt dat dat vegetarische stremsel heel goed is. Maar het rare is: je proeft het. Niet altijd, maar vooral in oudere kaas, daarin geeft het makkelijk een uitgesproken bittere smaak. Dat is geen probleem voor de liefhebbers van jonge of jong belegen kaas. Maar wel voor de liefhebbers van kaas met heel veel smaak. Die moeten heel goed zoeken naar een echt goede, vegetarische, biologische, oude boerenkaas. Ze kunnen de eis 'vegetarisch' ook vergeten.

Maar laten we nu gewoon eens bij het

Waarom Brussel zich met kaas bemoeit

Maakt de Europese Unie met te strenge regels de boeren het leven zuur, die van rauwe melk hun eigen boerenkaas willen maken? Een betrokken ambtenaar in Brussel spreekt van "nonsens". Volgens hem wordt in de regelgeving welbewust "enige ruimte" gecreëerd en is er juist van sprake van flexibiliteit.

Brussel maakt Europese regels omdat lidstaten anders eigen regels opstellen die misbruikt kunnen worden om producten van andere landen te weren. Ook enkele voedselcrises (BSE bijvoorbeeld) waren aanleiding om de regels voor hygiëne aan te scherpen.

De regels voor het gebruik van rauwe melk zijn vastgelegd in Verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004 inzake specifieke hygiëne-voorschriften voor levensmiddel-en van dierlijke oorsprong. De nieuwe verordening volgt op een EU-richtlijn uit 1992 over melk

Rauwe koemelk mag op 30 graden maximaal 100.000 bacteriën per milliliter (kiemgetal) bevatten.

HANS BUDDINGH

probeert de melk altijd precies op 29,5 graden te krijgen. Dat is belangrijk, denkt ze, om "een constant product" te maken.

Behalve dat boerenkaas van rauwe melk gemaakt wordt, moet die melk ook voor meer dan vijftig procent afkomstig zijn van het eigen bedrijf. De meeste boerenkaasmakers doen het helemaal met eigen melk, een enkeling koopt bij. Bij Captein kopen ze er niets bij, ze doen het met hun eigen roodbonte Frisian Holstein-koeien.

Tot zover is alles duidelijk. Maar dan. Hoe komt de boerenkaas aan zijn smaak? Hoe kan het dat Magdalene Captein haar kazen meer dan vier jaar oud kan laten worden en dat ze dan almaar lekkerder worden, vol van smaak, smedig, niet zout maar rijk?

"Als je dat wilt weten", zegt de boer, "dan zijn we nog wel een dagje bezig." Want, zo blijkt, álles heeft met de smaak te maken. De soort koeien. Het jaargetijde. Het gras dat gegeten wordt. "We laten nu in mei ons eigen gras drogen en dat voeren we 's winters aan de beesten."

De hand van de boerin. Maar ook het land waar de koeien op staan maakt verschil. Keurmeester Ben Wijers van kaas-cooperatie De Producent in Gouda, waar veel boerenkazen opgelegd worden, zegt doodleuk dat hij kaas "van de klei" minder lekker vindt. De lekkerste boerenkaas wordt rondom Leiden, in het Groene Hart gemaakt, zegt hij.

En hij noemt nog een factor voor de smaak: ook tijdens de rijping kan de smaak van de kaas nog beïnvloed worden, door de kaas warmer of kouder te leggen, vochtiger of droger.

"Ben Wijers kan heel goed proeven", zegt Magdalene Captein met ontzag.

Wijers weet ook hoe het zit met benamingen van kaas. De naam 'Gouda' is niet beschermd, kaas met die naam mag overal ter wereld gemaakt worden. Maar Goudse boerenkaas mag alleen in Nederland gemaakt worden. En echte Goudse boerenkaas heeft een KB-keurmerk (Kwaliteitszorg Boerderijzuivelproducten). Nederland probeert nu een EU-afscherming te krijgen voor "Goudse boerenkaas", zegt Wijers, een BOB, Beschermd Oorsprongs Benaming.

Producten met een BOB mogen alleen door vastgestelde producenten gemaakt worden en zijn zo dus beschermd tegen namaak. Zo wordt ook de kwaliteit en de herkenbaarheid bevorderd. Het is het beste voor boeren om zich in een groepje te verenigen en dan zo'n BOB aan te vragen. Franse boeren hebben dat veel gedaan, de lijst Franse kaas-BOB's (AOC's heten ze in Frankrijk) is heel lang en veelal zit er dan een 'Syndicat' achter zo'n kaas, dat zich ook nogal eens 'Syndicat de défense' noemt, bijvoorbeeld 'Syndicat de défense du Crottin Chavig- nol'.

Nederland heeft vier BOB's: voor Boeren-Leidse, geproduceerd door de Vereniging van Boeren-Leidse kaasmakers, voor Kanterkaas (van Zuivelcooperatie de Zeven Provinciën), voor Noord-Hollandse Edammer (van Cooperatieve Vereniging tot Exploitatie van Zuivelfabrieken 'De Combinatie') en voor Noord-Hollandse Gouda. Van de Cam-pina-fabriek.

Noord-Hollandse Gouda? Van een fabriek? Waarom 'niet onze mooiste, lekkerste, fijnste kazen? Waarom hebben de Fransen en de Italianen wél lange lijsten met heerlijke kazen en wij alleen dit?

Administratie

Betty Koster van kaashandel L' Amuse in Santpoort Noord, een kaaswinkel waarvan de handel voor 80 procent uit rauwmelkse kazen bestaat, denkt dat het komt doordat je je voor zo'n BOB moet verenigen en moet laten registreren etcetera. Dat Nederlandse boeren dat niet gewend zijn. En dat ze bovendien al zo ontzettend veel moeten registreren en administreren. Koster vindt dat Nederland slecht omgaat met zijn boeren. Zelf houdt ze van het boerenbedrijf en van boeren die van hun bedrijf en van hun

die bacterie niet. E.coli, een bacterie die darmklachten, bloederige diarree en zelfs bij jonge kinderen en oude mensen een blijvende nierbeschadiging kan veroorzaken, komt niet van nature in melk voor. De meeste mensen worden ermee besmet door het eten van rauw of niet gaar (gehakt) rundvlees. E.coli kan in de melk komen als er koeienpoep in de melk komt.

Dat lijkt ver gezocht, maar dat is het niet. Koeien hebben staarten waarmee ze langs hun met mest bevulde achterste gaan en die mest zwaaien ze voor je het weet de melk in. Een boer moet dus schoon werken. Nico Captein vertelt dat hij alle mogelijke moeite doet om zijn koeien schoon te houden - onder andere scheert hij hun uiers en staarten en hij strooit vier keer per dag vers zaagsel in de stal en elke twee uur gaat de mest-schuiver erdoorheen. "Het begint allemaal bij hem", zegt zijn vrouw. "Als hij het niet goed doet, kan ik geen goede kaas maken."

E.coli ontdek je altijd snel in de kaas, zegt Ben Wijers, dan komt de kaas in de pekелomhoog. Die kaas komt niet eens in de handel. Bovendien wordt de melk ge-regeld bacterieel gecontroleerd.

Ook Nico Captein vindt de angst voor rauwmelkse kaas overdreven, hoewel hij zich een warm voorstander betoont van strenge hygiënische voorschriften. "Straks kan helemaal niemand meer ergens tegen", zegt hij. Het is een argument dat Slow Food ook gebruikt in het Manifest ter verdediging van rauwmelkse kaas: "Eeuwenlang hebben mensen rauwmelkse kaas gegeten en dat heeft nog nooit geleid tot rampen. Integendeel, de meest sensationele gevallen van vergiftiging zijn veroorzaakt door industrieel geproduceerde gepasteuriseerde kazen, waar fouten tijdens het productieproces hebben geleid tot snelle en gevaarlijke ontaarding. In feite is het zo dat het pasteuriseren van kaas leidt tot het verwijderen van de eigen bio-logische afweer."

Er zijn wel boeren die pasteuriseren, vertellen de Capteins. Maar zij voelen daar niets voor. Vanwege de smaak. De volle smaak van rauwe melk.

"Rauwmelkse kaas heeft veel meer smaak", zegt ook Betty Koster. Ze laat verschillende kazen proeven, goede fabriekskazen en eenvoudige boerenkazen en ja, het is niet anders, die boerenkazen hebben een veel interessantere smaak. En Ben Wijers zegt: "als de rauwe melk wordt verboden, dan zou er geen boerenkaas meer zijn."

Slow Food: "Rauwmelkse kaas is meer dan een wonderbaarlijke spijs, het is een diepgewortelde uiting van onze mooiste tradities. Het is zowel een kunst als een manier van leven. Het is een cultuur, een erfgoed en een dierbaar landschap. En het wordt bedreigd met uitsterving!"

Proef. Koop. Keur. En wees trots: dat hebben wij nu in Nederland. Geweldige boerenkaas. Van rauwe melk.