

Zes Nederlandse regionale producten genieten officiële Europese bescherming. Zijn deze vier kazen, een druif en een aardappel echt het allerbeste dat Nederland anno 2006 te bieden heeft? We vroegen het aan zes kenners.



Tekst Ilse Ariëns, Mary Stottelaar en Lenny Langerveld/Styling Cyn Ferdinandus / Foto Harold Pereira

Hollands

Noord-Hollandse Goudse kaas

'Ambachtelijke fabriekskaas, maar géén boerenkaas'

"Dat juist deze Noord-Hollandse Goudse kaas een Beschermd Oorsprongs Benaming heeft gekregen, heeft meer te maken met de inspanningen van de Cono-fabriek in de Beemster dan met de kwaliteit. Om een Europees predikaat te krijgen, heb je namelijk een lange weg te gaan en kleine kaasboeren hebben het gewoonlijk veel te druk om zich bezig te houden met alle rompslomp. Dat is jammer, want nu zorgt het predikaat toch voor een aantal misverstanden. Mensen denken bijvoorbeeld dat ze een typisch streekproduct in handen hebben, gemaakt van rauwe melk, terwijl de Noord-Hollandse Goudse gewoon uit de

fabriek komt en van gepasteuriseerde melk is gemaakt. Het is overigens wél een ambachtelijk bereide fabriekskaas. Cono is een van de weinige fabrieken die de rijping nog op de langzame, ouderwetse manier laat gebeuren en dat heeft grote invloed op de te kiezen bacteriestammen en daarmee ook op de smaak. Die is veel breder en dieper dan die van normale fabriekskaas. Maar er zijn boerenkazen die ik vele malen lekkerder vind. Ze hebben een breder smaakspectrum, omdat er geen lastige bacteriestammen zijn uitgeroeid ten faveure van brave soorten die laffer smaken, maar wel een efficiëntere productie mogelijk maken."



Johannes van Dam, culinair recensent en auteur van vele culinaire boeken, waaronder de 'De dikke Van Dam'.

De Westlandse druif

'Zoete druif met babyhuidje'

"Als je spreekt over de Westlandse druif, dan heb je het over vier soorten tafeldruiven. De Frankenthaler, de Alicante (blauw) en de Muskaat van Alexandre en de Golden Champion (wit). Het Westland begon ooit als tuinbouwgebied met de druiventeelt. Het milde zeeklimaat, de kleigrond die vocht vasthoudt en de waterdoorlatende zandgrond lenen zich daar goed voor. Maar druiven kweken is intensief werk en is te duur geworden. De druiventeelt in het Westland wordt nu alleen nog in stand gehouden door de stichting De Westlandse druif. Ze zetten vrijwilligers in om de druiven te 'krenten'. Door

tweederde van de druiven te verwijderen, krijgen de achterblijvers meer vocht en voedsel, en worden groter. Maar Westlandse druiven zijn niet alleen groter dan andere druiven, ze smaken ook zoeter. Omdat ze in kassen worden gekweekt, hebben ze geen last van wind, regen of felle zon. Daardoor hebben ze een dun, zacht schilletje met weinig tannine, een stofje dat de schil bitter maakt. Het voelt aan als een babyhuidje. Westlandse druiven zijn de lekkerste die er zijn. Die smaak krijg je alleen als je er eindelijk veel liefde en aandacht in steekt. En dat is tegenwoordig onbetaalbaar."



Niven Kunz van restaurant 't Raethuys in Wateringen is de jongste chef-kok (24) van Nederland met een Michelin-ster. ▶

glorie

Het Europese Hof van Justitie biedt bescherming aan regionale landbouwproducten en levensmiddelen. Producenten krijgen het predikaat 'Beschermd Oorsprongs Benaming' (BOB) of 'Beschermd Geografische Aanduiding' (BGA). Een predikaat beschermt producenten uit eenzelfde streek.

‘Zuivere, authentieke kaas met historie’



Betty Koster van kaaswinkel l'Amuse in Santpoort rijpt kazen voor de horeca.

“Boeren Sleutelleidse is een 30+kaas, gemaakt van afgeroomde melk. Het is één van de zuiverste kazen, de enige die vaak wordt gemengd met karnemelk in plaats van met zuursels die het rijpingsproces kunstmatig kunnen versnellen. Het lange rijpingsproces zorgt dat hij heerlijk smaakt, niet te vergelijken met andere, vaak ‘rubberen’, magere kazen. De smaak is heel authentiek, een mengsel van zoetig, pikant en nootachtig. Dat laatste komt door de komijn die erin zit. Goudse kazen met komijn zitten meestal dik in het plastic. Door de toevoeging van komijn kan er namelijk lucht in de kaas komen, waardoor deze bij de korst kan gaan

schimmelen. De achttien kaasmakers van de Sleutelleidse hebben een speciaal procédé waarmee ze dit probleem ondervangen. Ze sluiten de wrongel (gestremde melk) met komijn op in een laag witte wrongel. Het bereidingsproces in de kaasmakerijen is prachtig en authentiek. De kaas wordt niet in een gewone vorm geperst, maar wordt onder een zogeheten ‘zakpers’ geplaatst. Ook de historische achtergrond is boeiend. De afgeroomde kaas was heel lang houdbaar en ging daarom mee op VOC-schepen. En vandaag de dag worden nog steeds dezelfde gekruiste sleutels – het wapen van de stad Leiden – in de korst gedrukt als toen.”

Opperdoezer Ronde

‘Heerlijk, om naar te verlangen’



Alma Huisken, culinair journalist, columnist en auteur van diverse culinaire boeken waaronder ‘De aardappel’ en ‘Groentje in de moestuin’.

“Ik ken de Opperdoezer al vanaf dat ik kind was. Net als veel Nederlandse gezinnen in de jaren vijftig en zestig waren wij thuis echte aardappeleters. Zes dagen per week schildte mijn moeder een emmertje vol. Vanaf eind mei vroeg ze de aardappelboer al naar de nieuwe oogst. De allereerste nieuwe aardappel is de Opperdoezer Ronde, geteeld in het Noord-Hollandse Opperdoes. Het gebied is zorgvuldig afgebakend en bestaat deels uit zavelgrond, deels uit zeeklei. Aardappels van deze grond zijn vaak iets bloemiger dan die van de zandgrond. De snelgroeïende Opperdoezers zijn in negen weken klaar voor de oogst. Omdat de ‘rondjes’ een teer schilletje hebben, worden ze met de hand gerooid. Ik vind elke vers gerooide biologische aardappel een geschenk, dus ik wil niet zeggen dat de Opperdoezer de lekkerste aardappel van Nederland is. Maar in het voorjaar kan ik

Nederlandse producten die óók een BOB verdienen volgens onze critici:

- De Wilde Weidekaas, een biologische boerenkaas uit het Groene Hart (Betty Koster)
- De Boeren Goudse Oplegkaas van een jaar of twee, drie (Onno Kleyn)
- Biologische schapenkaas van de familie Vergeer uit Oldehove (Alma Huisken)
- Groningse asperges (Alma Huisken)
- Westlandse asperges (Niven Kunz)
- Verse, natte Friese zomerse schapenkaas (Diny Schouten)

erg verlangen naar dit heerlijke keiharde aardappeltje, met zijn unieke nootachtige smaak. Even schrappen, botersaus, sla en een hardgekookt ei erbij, en je hebt een perfect zomermaal. Van begin juni, als de oogst net start, tot midden juli zijn ze het lekkerst. Daarna wordt de schil dikker en de aardappel meliger.”

'Verkwanselen van culinair erfgoed'

"De Kanterkaas, dat zijn zes Friese kazen die worden gemaakt door kaasfabrikant Frico: de Kanterkaas, de Kanternagelkaas en de Kanterkomijnkaas, met elk een 20+ en een 40+ variant. De nagelkaas is de meest bekende en die heb ik geproefd. Hij was heel zout en heel zuur. Ik proef niet eens kaas, zo overheersend is de kruidnagel. Kaashandelaren zouden veel meer moeite moeten doen om aan authentieke, natuurgerijpte Friese nagelkaas te komen. Bij mijn weten zijn er nog maar twee boerenkaasmakers die nog rauwmelkse Friese kaas maken. Al-lebei biologisch. Fabriekskazen hebben zo hun beperkingen. Ze rijpen versneld met

kunstmatige warmte en de melk wordt niet dagvers verwerkt. Van de nagelkaas is de 20+variant waarschijnlijk het meest authentiek. Friesland was vroeger erg arm en de schrale en verzuurde melk die na het afromen overbleef, leverde droge kaasjes op die juist daarom mooi oud werden. Het zijn geen vette en romige kazen. Een beetje korrelig zijn ze ook, dat komt door de maakgaatjes in de kaas. De kazen worden niet als één stuk in de vorm gelegd, maar de wrongel wordt verkruid. En dat merk je in je mond. De Kanterkaas die ik proefde, verdient geen bescherming. Ik vind dit verkwanselen van culinair erfgoed."



Diny Schouten schrijft reportages over ambachtelijk eten die zijn gebundeld in 'Het spek van slager Blom'.

Noord-Hollandse Edammer

'Toch liever een rauwmelkse Edammer'

"Het kleine bolletje, en dan vooral de exportvariant met de rode paraffinekorst, is voor buitenlanders altijd een typische Nederlandse kaas geweest. De Fransen zijn het populaire kaasje zelfs gaan namaken, onder de naam 'Mimolette'. Het is dus logisch dat tussen de Nederlandse producten met een Beschermde Oorsprongs Benaming een Edammer zit. Ik vind het wel jammer dat de Noord-Hollandse Edammer van de Cono-fabriek het predikaat heeft gekregen. Wat mij betreft had het naar een boerenkaas moeten gaan, van ongepasteuriseerde melk. Maar de enige die nog rauwmelkse Edammers maakt, is boer Koopman uit het Noord-Hollandse De Weere en voor één producent geeft men

geen BOB. Als je melk pasteuriseert, dood je de kwalijke bacteriën, maar ook de goede. Hierdoor verliest de kaas aan geur en aroma. Het is of je in de kaas van Koopman meer zuivel proeft, hij smaakt 'complexer'. Toch is de kaas van Cono beslist niet slecht. De Edammer is minder vet dan de Goudse en daardoor wat droger en pittiger. Hij smaakt ook wat zouter. Vroeger kreeg de Edammer zijn vorm in kleine houten kuipjes, 'kaaskoppen', maar tegenwoordig vindt men dat niet hygiënisch meer. Wist je trouwens dat de Edammer er de 'schuld' van is dat wij kaaskoppen worden genoemd? De boeren gebruikten de houten kuipjes vroeger bij schermutselingen als helm." ■



Onno Kleyn, culinair columnist/journalist en auteur van diverse culinaire boeken, waaronder het 'Reiskookboek Italië'.

"Wist je dat de Edammer er de 'schuld' van is dat wij kaaskoppen worden genoemd?"