

Hoe geef je kaas allure? Over twee weken barst bij Westland, fabrikant in Huizen (N.-H.) van *Old Amsterdam*, een energieke actie los. Een 'kunstzinnige actie', die past bij 'de allure van deze verfijnde kaas'. Bij aankoop van een stuk *Old Amsterdam* van 350 gram 'uitsnij', of een van de voorverpakte varianten, ontvangt de consument een luxesetje van vier dubbele kaarten en enveloppen 'in een uniek Corneille design'. Daarenboven maken *Old Amsterdam* kopers kans op een 'originele Corneille zeefdruk'. Behalve displays in winkels wordt er ook tamtam voor gemaakt in een ongebruikelijker decor: er zullen 'boomerangkaarten' worden neergelegd in schouwburgen en theatercafés, om 'cultuurminnend publiek' aan te spreken. Het 'Old' in *Old Amsterdam* wil niét zeggen dat het oude kaas is. Dat is toch al een diffuus begrip. Supermarkten houden een andere definitie aan dan kaaswinkels. Wat voor de supermarkt oud is – een kaas van tién maanden – is voor de kaaswinkel niet meer dan belegen. Zij houden vértien maanden aan, en ontleen daar het prijsverschil met de supermarkt aan. De norm ten aanzien van overjarige kaas verschilt op soortgelijke manier: veertien maanden heet al overjarig in supermarktdefinitie; bij een kaaswinkel moet hij daarvoor meer dan achtien maanden zijn. Overjarig-brokkel is een kaas pas na twee jaar liggen. En een kaas laten rijpen betekent: verzorgen, controleren, omkeren, schoonhouden; dat kost ruimte, tijd en uiteraard geld. Het is in de kaashandel iets wat de 'opleggers' doen. Om een kaas oud te laten worden, moet er in het vooruit worden gedacht, hij moet al bij aanvang dróger zijn afgewerkt, dat wil zeggen dat er meer vocht uit de wringel moet zijn gehaald. Een kaas die lang in de winkel is blijven liggen, is niet 'oud', maar een winkeldochter. Een echte overjarige – het woord klinkt enigszins schimmelig – heeft dat lekkere knisperige tussen je tanden. Het is niet het zout, maar het zijn de gekristalliseerde melksuikers.

Wel, en wat is dan de leeftijd van *Old Amsterdam*? Dat kunnen ze bij Westland niet zeggen, en daar gaat het ze ook niet om. Het gaat erom of de beoogde smaak bereikt is, en dat moment wordt door hun keurmeesters bepaald. De briljante vondst van *Old Amsterdam* is dat hij sneller – door vocht en warmte – op smaak komt. Zo lijkt hij op oude kaas, maar is hij zo slijdbaar als een jonge brokkelig vindt het geacht publiek maar niks. Hij heeft ontegenzeggelijk een chic aanzien: het zwarte vloeipapier op de korst suggereert doelbewust een *black label* als van een dure malt whisky. Van *Old Amsterdam* wou ik geen kwaad woord zeggen: de mensen zijn er gelukkig mee. Nederland ontdekte hem trouwens pas na een fluistercampagne, drie jaar geleden, terwijl ze hem in België en Frankrijk al tien jaar eerder iets bijzonders vonden. Westland heeft tot al alle gelijk van de wereld: tot zij ermee kwamen, was Nederlandse kaas niet iets om trots op te zijn. De meeste Nederlandse kaas is massaal en goedkoop geproduceerde 'bulk'kaas. Als je het eufemistisch zeggen wil: de officiële term is 'consumptiekaas': superhygiënisch gemaakt,



geruisloos smakend. Tegenover het buitenland is altijd geheim gehouden dat er in Nederland superieure boeren-rauwmelkse kaas gemaakt wordt. Het is ook iets wat een jonge generatie ambitieuze koks weer helemaal opnieuw heeft moeten ontdekken, dat ook Nederlandse kaas wel 'terroir', bodem, kent. Kaas van Friese veengrond smaakt anders

Dit najaar introduceert Westland een nieuw staaltje 'marktverruiming'. Maaslander Succesaus is 'de eerste saus van échte verse kaas die binnen een paar minuten te bereiden is'. Met gratis bloemkool, en een exclusief receptenboekje, onder redactie van Tip Culinair. Het zakje – met doorkijkvenstertje – maakt erg onschuldig de indruk niets dan geraspte kaas te zijn. Dat is voor zeventig procent het geval, de overige dertig bestaat uit tarwebloem, gehard vet, melk-eiwitten en smeltzouten. Er staat een houdbaarheidsdatum op, van 63 dagen. Die zijn verzonnen, want er is geen enkele reden waarom zo'n zakje niet jaren mee zou gaan, diep achterin je aanrechtkastje, en dan mag er zelfs tussendoor een hittegolf overheen gaan.

dan van Beemster klei. Nu moeten zij hun publiek nog leren hoe volwassen kaas als dessert superieur kan zijn aan een kinderachtig ijsje toe. En er zijn 'appellations' onder de Nederlandse 'oplegkazen'. Weliswaar kaapte de Gouda uit *Noord-Holland* de 'B.O.B.' ('Beschermede Oorsprong Benaming') weg, maar die van de Leidse boeren-sleutelkaas is strikt bepaald tot twintig producenten. Drie van hen zijn verhuisd uit het oorspronkelijke gebied, rond Leiden,

Het raffinement schuilt in het marketingadvies aan de detaillisten. Dat luidt: legt u het in het gekoelde schap van de kant-en-klaarmaaltijdcomponenten, naast de groenteafdeling. Het geloof in koelen is diepgevoerd, en het speelt uiteraard ook jezelf parten als je gewend bent kaas in de koelkast te bewaren, waar hij niet beter van wordt, ook niet door hem in – verstikkend – plastic folie te wikkelen.

Floris van Dijk, *Stilleven met vruchten, brood en kaas, 1613* (detail; Frans Halsmuseum, Haarlem)



mooi.' Warmerdams zoon gaat binnenkort een koelhuis neerzetten, maar nu liggen de kazen nog te rijpen onder het rieten dak van de zolder boven de koeien; 's zomers zelfs in de stal. En net als de blaarkoppen beneden hen, ze gedijen daar heel best. DINY SCHOUTEN



GOUD VAN DER VEER

Zuremelkse kaas

Boerenleutelkaas bij Dirk Warmerdam, Warmond

zodat 'Leidse' boerenleutelkaas ook uit Noord-Holland, de Alblasterwaard en Brabant kan komen. Bij Dirk Warmerdam, inmiddels gepensioneerd kaasmaker in Warmond, komt trouwens niet de kwaliteit van de grond ter sprake, maar de hoogwaardige melkgift van zijn Groningse blaarkoppen. Recente nummers van culinaire vakbladen doen met enthousiasme kond van de herontdekking van de ambachtelijke sleutelkaas, die zonder de octrooiaanvraag van Warmerdam niet meer zou bestaan. Leidse kaas, van afgeroomde melk, is door het komijnzaad al iets bijzonders. De magerte (plus een hoog eiwit- en kalkgehalte) maakt dat een Leidse kaas mooier oud wordt dan een Goudse volvette; het is een 'zuremelkse' kaas, geen 'zoetemelkse'.

De Leidse ging van oudsher mee met de vissers en de Indiëvaarders, want je kunt met Goudse kaas niet over de evenaar. Daarmee hangt de bijna-ongedrag ook samen. Met de komst van de stoomschepen en kunstmatige koeling zakte de productie van boerenleidse tot bijna nul (in 1977). Nu wordt de productie bewust onder controle gehouden; de aangesloten zuivelboerderijen mogen elk niet meer produceren dan vijftig ton. Je moet juist iets maken wat beter smaakt en wat meer mag kosten, vindt Warmerdam: de mensen hebben geld zat. De grote zuivelfabrieken zouden daarom niet zo hardnekkig moeten doorgaan met zoveel mogelijk karakterloze kaas produceren voor de laagst mogelijke prijs: 'Binnenkort zul je het beleven dat de markt wordt overspoeld met goedkope kaas uit Oost-Duitsland. Door alle fusies zitten de weggesaneerde Nederlandse zuivelingenieurs nu daar.' De korst van een 'boerenleutel Leidse' heeft een bijzondere mahoniekleur. De kazen worden traditioneel geverfd met schimmelwerend *anatto*, geperst zaad van een struik in Peru – iets waaruit je kunt afleiden dat de technologie van het zeventiende-eeuwse Holland niet achterlijk was. Warmerdam mengt het met *biest*. Daarmee is hij nog de enige; de anderen gebruiken chemisch anti-schimmelmiddel. De korst wordt ook bestreken met een drogende plastic: dat is omdat de opleggers dat prettiger verwerken vinden; Warmerdam zou het éérlijk zeggen als dat ongunstig was voor de smaak, maar het is toch niet zo. 'Wel glanzen ze met vier lagen *anatto* net zo