

Online workshop Spaanse kazen



Een zeer bijzondere gelegenheid voor kaasspecialisten, begin november: een online proeverij van Spaanse kazen. Het initiatief kwam van de economische afdeling van Spaanse ambassade.

Vijftien winkeliers van kaasspecialzaken konden zich hiervoor kosteloos aanmelden en de beschikbare plaatsen waren snel weg. Deelnemers kregen vooraf een pakket thuis met tien stukken bijzondere kaas uit verschillende Spaanse regio's, en een proefboek met de gegevens van de kazen. Op maandagavond 9 november konden de deelnemers thuis inloggen op een website. De workshop werd verzorgd door connaisseur Suzanne Lemmens (die onder andere de inkoop verzorgt voor drie toprestaurants in de regio Eindhoven.) Terwijl zij de kazen presenteerde konden deelnemers thuis de kazen proeven en via een chat vragen stellen en reageren. Alicia Martínez Rolland, directeur van ICEX Foods & Wines from Spain, onderdeel van de Economische en Commerciële afdeling van de Spaanse ambassade, meldt dat de workshop een succes was. "Een beperking is wel dat niet alle kazen al een importeur voor Nederland hebben." Dat is natuurlijk een kans voor groothandel en avontuurlijke winkeliers. Komt er een vervolg? "Jazeker. We hebben met Rick Brantenaar afgesproken dat we gaan onderzoeken welke productgroepen interessant zijn voor de winkeliers. We denken aan Spaanse hammen, worsten, olijfoliën en visconserven. Die thema's nemen we mee voor volgend jaar."

Voer en kaas

Het voer dat melkvee te eten krijgt beïnvloedt de vetsamenstelling in de melk en heeft zo ook invloed op de hieruit gemaakte kaas.

Sommige voedermiddelen, zoals kuilgras, snijmais of hooi, zorgen voor melk met een hoger gehalte aan verzadigde vetten en daarmee een hoger smeltpunt. Dit levert een steviger kaas. Vers gras geeft juist vetten met een lager smeltpunt, zachtere vetten en een meer smedige kaas. Naast de hiervoor genoemde voeding wordt aan koeien vaak ook een zogenaamde brok gevoerd om eventuele tekorten in de voeding aan te vullen. Met de keuze van de samenstelling van de brok kan een melkveehouder invloed uitoefenen op de eigenschappen van de kaas. Veel lijnmeel en zonnepitten in de brok geven bijvoorbeeld een wat zachtere kaas.

Voer heeft ook invloed op de kleur van de kaas. Gras en luzerne bevatten bijvoorbeeld veel caroteen, een stof die ook veel in wortels voorkomt en een geel/oranje kleur geeft. Wanneer gras en luzerne wordt gevoerd zal de melk meer caroteen bevatten. Dit verklaart de gele kleur van graskaas. In de wintermaanden is kaas vaak wat witter van kleur omdat dan meer mais en kuilgras wordt gevoerd. Een kaasmaker kan er ook voor kiezen om in de winter een brok met extra caroteen bij te voeren, waardoor de kleur van de kaas minder wit wordt.

Niet alleen de samenstelling van het vet kan variëren, ook de gehalten aan vet en eiwit in de melk kunnen verschillen. Dit hangt onder andere af van diersoort, ras van de koeien en de erfelijke eigenschappen. Daarnaast heeft de samenstelling van het voer wat de dieren krijgen invloed op de gehalten. Hoe te hoger de vet- en eiwitgehalten zijn, hoe minder melk nodig is voor het maken van een kilo kaas. In de wintermaanden zijn die gehalten vaak hoger waardoor soms 8,5 liter melk voldoende is voor het maken van een kilo kaas. Als dieren weinig of zogenaamd arm voer krijgen dan zullen de gehalten in de melk ook gaan zakken, waardoor de opbrengst aan kaas minder wordt. Van melk van koeien die op heel schrale grond lopen en geen extra voeding bijgevoerd krijgen kan het zijn dat wel 11 liter melk nodig is voor het maken van een kilo kaas.

Tot slot zal een melkveehouder erg voorzichtig zijn met het voeren van voedermiddelen waarvan de melk geuren overneemt, zoals uien of knoflook. Als een dier hier te veel van eet dan zal deze geur en smaak ook in de kaas te proeven zijn.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de boerderijzuivelsector

