



Workshop Oefenen voor het NNKC

Kaas proeven en keuren is een serieuze bezigheid, en meedoen aan het Nederlands Nationaal Kaaskeur Concours is al net zo serieus. Dus onge-traind aan de start verschijnen is leuk voor wie wil weten waar hij staat, maar niet voor de kandidaten die om De Gouden Kaasboor strijden. Het NNKC heeft daarom iets nieuws: huur een NNKC-jurylid en oefen alvast voor het NNKC. Voor bedrijven en winkels kan dit een leuke én nuttige activiteit voor personeel en collega's zijn. Regelmatig oefenen in het proeven en keuren van kaas is leerzaam, goed voor het kwaliteitsbewustzijn en tegelijkertijd een gelegenheid voor teambuilding. Het jurylid geeft een toelichting over de technische aspecten van het keuren, zoals het waarnemen van de typische productkenmerken, het benoemen van smaakafwijkingen en het correct invullen van het NNKC-keuringsformulier. Met de workshop kunt u het kwaliteitsniveau in uw bedrijf verhogen en uw werknemers meer kans geven om de felbegeerde NNKC-prijzen in de wacht te slepen. Medewerking van juryleden kan het hele jaar worden aangevraagd met uitzondering van de maanden september en oktober. Dan zijn zij met het NNKC zelf bezig en dienen zij geheimhouding en objectiviteit te betrachten.

De vergoeding bedraagt € 50,- per uur en de reis- en eventuele verblijfskosten zijn direct te verrekenen met het betreffende jurylid. Aan de beoordeling van de kaasmonsters kunnen geen consequenties worden verbonden. De bedrijven of organisaties zorgen zelf voor dit oefenmateriaal. Mocht nog een tweede maal (maar niet vaker) in hetzelfde seizoen hulp gewenst zijn, dan zal hetzelfde jurylid zijn medewerking verlenen.

Belangstellenden kunnen contact opnemen met het secretariaat van het NNKC, tel. 070 4131910 of e-mail info@nnkc.nl.

Technisch keuren

Of een kaas lekker is, is objectief gezien een lastig te beantwoorden vraag. De een houdt van jong, de ander van oudere kaas, de een van een beetje zuur, een ander van een zoetere smaak. Je kunt een kaas ook technisch beoordelen. Bij deze beoordeling wordt gekeken of de kaas voldoet aan vooraf vastgestelde normen. Voor Goudse Boerenkaas is bijvoorbeeld afgesproken dat het een aromatisch product is, niet zuur, zout en bitter mag zijn en dat de kaas bijvoorbeeld ook geen bacteriologische afwijkingen mag hebben. Ook voor de structuur, het uiterlijk en de doorsnede van kaas zijn er normen. Je zou kunnen zeggen dat technisch keuren van kaas een objectieve beoordeling is.

Veel kaasmakers laten hun kaas regelmatig technisch beoordelen. Deze beoordeling geeft hen inzicht in de kaas. Als je eigenschappen van een kaas kunt benoemen, biedt dat een goede basis om eventuele verbeteringen door te voeren in het bereidingsproces. Daarnaast zijn technische keuringen een mooie manier om publiciteit voor het product te verkrijgen als een mooie beoordeling is behaald.

Kaas keuren kun je trainen. Door vaak bepaalde geuren en smaken te proeven leer je deze herkennen. Door regelmatig mee te lopen met ervaren keurmeesters leer je daarnaast gebreken te benoemen. Wel blijkt dat de een gevoeliger is voor bepaalde smaken dan de ander waardoor de ene persoon het in zich heeft om een betere keurmeester te worden dan de ander. Voor het technisch beoordelen helpt het als je technologisch inzicht hebt in kaas. Er zijn namelijk verbanden te leggen tussen bijvoorbeeld de structuur en het uiterlijk van de kaas en de te verwachten smaak. Een kaas die wat zuur smaakt is bijvoorbeeld eerder wat zacht of brokkelig van structuur en vertoont ook eerder kleine spleetjes op de doorsnede. Die kennis maakt het technisch beoordelen van een kaas net wat makkelijker.

En als je dan een beetje ervaring hebt met het technisch keuren van kaas, is het geweldig leuk om mee te doen aan het Nederlands Nationaal Kaaskeurconкурс (NNKC). Deelnemers aan deze wedstrijd beoordelen tien kaasboorsels op leeftijd, type kaas en geur en smaak. Wie dit zo goed mogelijk doet en voor het onderdeel geur en smaak zo dicht mogelijk het oordeel van de jury benadert ontvangt de Gouden Kaasboor. Ook zijn er verschillende medailles te verdienen. Voor veel kaaskenners elk jaar weer een leuk én leerzaam evenement.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector

