

### Leren van de doorsnede (1)



Gea van der Puijl

Van het uiterlijk van een doorgesneden kaas kunt u van alles leren over deze kaas.

In Goudse kaas zitten meestal oogjes. Deze oogjes zijn het resultaat van gas dat tijdens de rijping van kaas wordt gevormd door de melkzuurbacteriën. Deze melkzuurbacteriën zitten in het zuursel dat tijdens de kaasbereiding bewust wordt

toegevoegd. Een producent van kaas kan onder andere via de keuze van het zuursel beïnvloeden of een kaas weinig of veel oogjes krijgt. In Goudse kaas zien we bij voorkeur een aantal mooie ronde, een beetje glimmende oogjes verspreid door de kaas. Veel mensen ervaren dan dat de kaas hen min of meer toelacht. Een kaas zonder oogjes noemen we een blinde kaas. De smaak van deze kazen is overigens meestal prima, de meeste consumenten vinden een dergelijke kaas er echter minder leuk uitzien.

Naast een afwijkende doorsnede door gasvorming, als gevolg van besmetting met bacteriën, hierover volgende keer meer, zien we ook andere afwijkingen. Zo zien we soms spleetjes of scheurtjes in de kaas, ook wel 'platte oogjes' genoemd. In dat geval heeft de kaas meestal een wat minder soepele structuur. In kaastermen zeggen we dat een dergelijke kaas wat kort van structuur is. Ook wordt de kaas wel 'bros' genoemd. De smaak van deze kazen is vaak wat zuur. Als er in een dergelijke kaas gas wordt gevormd dan breekt de structuur van de kaas zodra het gas de kaas tot een oogje wil gaan vormen. Het breken is zichtbaar als een spleetje.

Soms zien we in ambachtelijk bereide kaas ook heel kleine onregelmatige gaatjes op de doorsnede van een kaas: dit noemen we nestjes of luchtgaatjes. Tijdens het vullen van de vaten bij het kaasmaken wordt er tussen de wrongel soms wat wei ingesloten in de kaas. Tijdens de rijping wordt deze wei opgenomen door de kaas en blijft een gaatje, gevuld met lucht, over. Weinstesjes zijn vaak wat groter en grilliger, terwijl luchtgaatjes wat kleiner zijn. Het is de wens van de meeste kaasmakers om zo min mogelijk wei in te sluiten, om daarmee zo min mogelijk nestjes of luchtgaatjes te realiseren.

Er zijn enkele ambachtelijke kaasbereiders die de wrongel bij het in het vat doen kruimelen. De wrongel gaat dan niet als één stuk in het vat, maar alle wrongel wordt eerst weer volledig met de hand los gemaakt. Hierbij ontstaat een kaas met allemaal kleine gaatjes en dit noemen we ook wel een kruimelkaas. Het is het vakmanschap van de bereider om deze gaatjes regelmatig te verdelen over de kaas. (wordt vervolgd)

maken. Voor deelnemende winkeliers is er een uitgebreid promotiepakket, met onder andere vlaggenlijnen, posters, een PR-bericht voor de lokale pers et cetera. En een leuke give-away voor consumenten: een mooi koeltasje in de kleur van de kaasweek. Op de website [Kaasweek.nl](http://Kaasweek.nl) kunnen ondernemers terecht voor alle informatie.



### Cum Laude 2018 - de winnaars

In Fort Wierickerschans in Bodegraven zijn op 15 maart de Cum Laude Awards 2018 uitgereikt. Maar liefst 277 kazen zijn op technische aspecten gekeurd. De goede kazen werden vervolgens door een vakjury beoordeeld op smaak en structuur. Prijzen zijn toegekend in drie categorieën: Boerenkaas, Kaas van de Boerderij en Ambachtelijke Bereiders. De beste oude boerenkaas kwam van familie Van der Poel uit Rijpwetering (zie foto). Winnaars in de verschillende categorieën:



#### Boerenkaas:

**Jong Belegen:** Firma Pennings en Zn, Warmond  
**Belegen:** Gebr. J. en R. van der Plas, Sassenheim  
**Oud:** Hoeve Waterrijk, fam. Van der Poel, Rijpwetering  
**Overjarig:** Kaasboerderij Van Eijk vof, Vlist

**Boeren-Leidse kaas met sleutels:** Zuivelboerderij Kwakernaak, Oud Ade

**Boerengeitenkaas:** Mooi Mekkerland, fam. Verhoef, Stolwijk

**Boerenschapenkaas:** De Kooihoek, Freek Atema en Ellen Stam, Laren

**Boerenkruidenkaas:** Utopiahoeve, Theo Dekker, Schagerbrug

**Boerenkaasspecialiteit:** Wezenspyk, fam. Witte, Den Burg, Texel

#### Kaas van de Boerderij:

**Jong Belegen:** Mts. H.A. en M. van Schie, Polsbroek

**Belegen:** Kaasboerderij Speksnijder Lekkerkerk

**Oud:** Zuivelboerderij Noordam vof, Hellouw

**Overjarig:** Kaasboerderij Speksnijder, Lekkerkerk

**Geitenkaas:** De Mèkkerstee, Piet den Hertog, Ouddorp

**Kruidenkaas:** De Ruurhoeve, fam. Ansems, Hoogeloon

#### Ambachtelijke Bereiders:

**Jong Belegen:** Booij Kaasmakers, Streefkerk

**Oud:** Booij Kaasmakers, Streefkerk

**Geitenkaas:** Booij Kaasmakers Streefkerk

**Schapenkaas:** De Mèkkerstee, Piet den Hertog, Ouddorp

**Specialiteit:** Abdij OLV van Koningshoeven, Berkel-Enschot

**Kinderjuryprijs:** Bouter Group i.o.v.

De Witte Welle, fam. De Wit, Montfoort

Puck Kerkhoven is culinair journalist en auteur van diverse kook- en bierboeken.

## Column Puck Kerkhoven

### Lekker foodreizen



Wat je ver haalt is lekker, luidt het spreekwoord. Daar breng ik tegenin: dichtbij is ook niet verkeerd! Het mooie van mijn beroep als culinair

journalist: je komt nog eens ergens. Zo zal ik mijn trip langs de beroemde kaasmakerijen van Normandië nooit vergeten. Die zuivelgeur, de roomblanke kaasmaaksters met hun witte mutsjes en dito klompen. In Zwitserland zag ik hoog in een bloeiende alpenwei, hoe nog met de hand Gruyère wordt gemaakt, in zo'n houten Heidi-hut. Eetwinkels en foodmarkten zijn ook een favoriete bestemming. Duizelingwekkend veel moois vind je daar vlak bij elkaar. Ik bezocht Eatary in New York, La Grande Epicerie in Milaan, Harrod's en Borough Market in Londen, de Mercado Central in Valencia, Sevilla en Lissabon. Het is slechts een greep.

En nu mag ik, bokkont, als vakjurylid langs de vijf beste foodspecialiteiten winkels van Nederland! Ik koppel daaraan gelijk een bezoek aan een inspirerende foodlocatie 'in de buurt'. Foodreist u mee?

Onderweg naar **Stil Genoegen in Boxmeer** doe ik de oude Leerfabriek in Oisterwijk aan, waar Heel-Holland-Bakt jurylid Robert van Beckhoven zijn ambachtelijke broden bakt. Vanuit de meterslange gang, achter een glazen wand, kan je het hele bakproces volgen. Uiteraard valt er veel lekkers te snoepen bij Kafé Van Leer.

**Zuivelhoeve Borne** combineer ik met een bezoek aan Droste's Herberg in Tubbergen, waar je wordt getraakteerd op die typisch Twentse 'langzame' gastvrijheid en heerlijke biologische gerechten met producten van boerderijen uit de streek.

Ben ik bij **Neuteboom Kaas-Verswereld Hazerswoude** geweest, dan rijd ik even naar Den Haag, voor een prijswinnend craftbier bij Kompaan Bierbrouwerij/Proeflokaal. Gevestigd in het opgeknapt, stoere industriële complex aan de Binckhorsthaven. Na **Domburg's kaas, noten & wijn Putten** gaat het door naar mijn nieuwe

liefde aan de voormalige Zuiderzee: Harderwijk. Mooi stadje, en wat kan je er lekker vis eten! Op alle niveaus, met als parel in de kroon: 't Nonnetje aan de Vischmarkt. Ik ga even langs bij Palingrokerij & Vishandel Dries van den Berg, voor een pondje dagvers geroekte, duurzame paling voor thuis.

Na **C'est Bon Wijk bij Duurstede** rij ik naar Cothen voor de kersenbloesem. Straks in de oogsttijd koop je er de allerlekkerste kersen rechtstreeks uit de boomgaard. En anders kan je wel terecht bij Landwinkel en Schenkerij De Kersenhut, met heus Kersenmuseum.

Foodreizen en kijken bij collega's, ik kan het iedereen aanbevelen. Je komt terug met een hoofd vol ideeën. Heb je echt niet de mogelijkheid weg te gaan, surf dan het internet af, op zoek naar inspirerende food hotspots.

[www.bijrobert.nl](http://www.bijrobert.nl)  
[www.leerfabriekv.nl](http://www.leerfabriekv.nl)  
[www.droste.nl](http://www.droste.nl)  
[www.kompaanbier.nl](http://www.kompaanbier.nl)  
[www.dekersenhut.nl](http://www.dekersenhut.nl)  
[www.driesvandenbergh.nl](http://www.driesvandenbergh.nl)  
[www.hetnonnetje.nl](http://www.hetnonnetje.nl)

### Cum Laude: twee keer Mèkkerstee



De Mèkkerstee uit Ouddorp wist bij de Cum Laude-verkiezing te winnen op twee onderdelen in verschillende categorieën. De Mèkkerstee biologische geitenkaas Jong Belegen was de beste geitenkaas in de categorie Kaas van de Boerderij. De kaas werd door de jury omschreven als 'lekker fris

en mooi smeug, wonderful!' In de categorie Ambachtelijke Bereiders was de schapenkaas van De Mèkkerstee de beste. De jury vond deze kaas 'buitengewoon de beste uit de beste!'

### Cum Laude: drie keer Booij Kaasmakers



Booij Kaasmakers uit Streefkerk heeft bij de Cum Laude verkiezingen maar liefst drie van de vijf medailles gewonnen in de

categorie Ambachtelijke Bereiders.

In Jong Belegen, in Oud en in Geitenkaas kwam de kaas van Booij Kaasmakers als beste uit de bus. Feest dus in Streefkerk én in de winkel in de Rotterdamse Fenix Food Factory.

### Black Lemon van Basiron



Veldhuyzen Kaas heeft sinds kort een nieuwe kaas in haar assortiment: de Black Lemon >>