

### Steeds minder rauwmelkse kaas



*Gea van der Puij*

Rauwmelkse kaas is populair. Het heeft iets meer smaak dan kaas uit verhitte melk onder andere door natuurlijke microflora en enzymen in rauwe melk. Deze extra smaak wordt door sommige consumenten erg gewaardeerd. Ook de authenticiteit en de mogelijke gezondheidsvoordelen spelen voor sommigen een rol. Uit onderzoek blijkt dat het drinken van onverhitte

melk het immuunsysteem kan versterken.

Toch kiezen de laatste jaren steeds meer boerenbedrijven ervoor de melk te gaan verhitten. Dit heeft onder andere te maken met ontwikkelingen op het melkveebedrijf en strengere eisen op het gebied van voedselveiligheid.

Melkveebedrijven worden groter en automatisering doet zijn intrede. De microbiologische kwaliteit van de rauwe melk is daardoor moeilijker op een constant hoog niveau te houden is. Koeien worden bijvoorbeeld steeds vaker gemolken met melkrobots en een goede reiniging van deze robots blijkt lastig. Ook wordt op grotere bedrijven steeds vaker met personeel gewerkt. Het realiseren van hygiënische maatregelen die nodig zijn voor het produceren van een goed rauwmelks product wordt daardoor steeds lastiger. Omdat de bedrijven steeds groter worden zijn de financiële consequenties van een dag met mindere kwaliteit kaas ook groter. Om het risico op afwijkende kwaliteit te vermijden gaan kaasmakers meer en meer over tot het verhitten van de melk voor de kaasbereiding, voor een constante kwaliteit. Vooral de grotere bedrijven hebben vaak de financiële middelen om een hiervoor benodigde pasteur aan te schaffen.

Daarnaast is de wetgeving op het gebied van voedselveiligheid de laatste jaren strenger geworden. Sommige micro-organismen die in het verleden niet werden onderzocht worden als gevolg van toegenomen kennis tegenwoordig als risicovol ingeschat en daarom onderzocht. Ook kunnen nu door verbeterde onderzoeksmethoden micro-organismen worden aangetoond, die in het verleden niet werden getraceerd. Deze extra onderzoeken en betere methoden maken dat er daadwerkelijk strenger gecontroleerd wordt. Het risico op overschrijding van normen is daarmee groter geworden. Overschrijding van de normen betekent soms een tijdelijke productiestop; een bedrijf mag pas weer kaas verkopen als het probleem is opgelost. Verhitten van de melk kan in sommige gevallen de manier zijn om de overschrijding van de norm op te lossen. Anderen kiezen voor verhitten als voorzorgsmaatregel: men wil het grotere risico op een productiestop of zelfs een recall niet meer lopen.

De naam Boerenkaas is middels een Europese Verordening (GTS) vastgelegd voor kaas gemaakt op de boerderij van rauwe melk. Kaas van verhitte melk mag daarom nooit verkocht worden als Boerenkaas.

door Paul van Erp en Wim Tiemesen. Deelnemers leren nog beter buitenlandse kaas proeven en beoordelen. Belangstellenden moeten zich wel vooraf inschrijven via [www.kaasgilde.nl](http://www.kaasgilde.nl). En: vol = vol. Tot slot is er een wedstrijd in presenteren: wie maakt het mooiste buitenlandse kaasplateau? De spelregels:

- Een Kaasplateau met een consumentenwaarde van max. € 50,- (excl. materialen)
- U neemt uw eigen materialen en kaas mee.
- Beoordeeld wordt op o.a. samenstelling van de kaassoorten, creativiteit en presentatie van het geheel!
- Opmaken van de plateaus geschiedt op beide dagen op de 1e etage van de EXPO.

De winnaar ontvangt, naast eeuwige roem, ook een cadeaubon t.w.v. € 250,- van sponsor MAAZ CHEESE.

### Workshops Zwitserse kazen

Bent u die professional die graag meer ins en outs wil kennen van de prachtige traditionele Zwitserse kazen? Dat



**Kaas uit  
Zwitserland**

is nu mogelijk. Vakcentrum Foodspecialiteiten geeft, in samenwerking met Switzerland Cheese Marketing, twee workshops "Ken je Zwitserse kazen", waar u naast achtergrond ook praktische en smaak kennis op doet. Uw klanten houden van verhalen...

Zo bespreken we:

- De geschiedenis en tradities van de Zwitserse kazen
- Wat deze kazen zo bijzonder maakt
- Hoe de kaas gemaakt wordt
- Hoe belangrijk de oorsprongsbenamingen zijn

Deelnemers krijgen informatie en de kans al deze kazen te proeven, recepten en ideeën, kaasplanken voor ieder eetmoment, en informatie over hoe Switzerland Cheese Marketing (een niet-commerciële en neutrale organisatie) de verkoop kan ondersteunen. De workshops worden gehouden bij het Vakcentrum (Blekerijlaan 1 te Woerden) op: Maandag 14 oktober en maandag 4 november van 15:00 tot 19:00 uur.

Voor gecertificeerde ondernemers en/of leden van het Vakcentrum is deze workshop gratis. De kosten bij afmelden of niet aanwezig bedragen € 25,- excl. btw

Bent u geïnteresseerd? Meld dan snel aan door een mail te sturen naar [info@foodspecialiteiten.nl](mailto:info@foodspecialiteiten.nl)