



Cum Laude 2015 is net achter de rug. Een aantal boerenkaas- en boerderijzuivelbereiders is weer beloond met een prijs voor de zeer hoge kwaliteit van het ingeleverde product. Hoe maak je nou eigenlijk een kaas die tijdens de keuring en proeverij goed wordt beoordeeld?

TEKST: GEA VAN DER PUJIL – FOTO: KEES MUIZELAAR

Er zijn veel factoren die gezamenlijk de kwaliteit van een kaas bepalen. Om te beginnen is de kwaliteit van de grondstoffen belangrijk. De kwaliteit van de melk is natuurlijk het belangrijkste, maar ook de overige grondstoffen, zoals het zuur-

sel en stremsel, zijn medebepalend voor de kwaliteit van de geproduceerde kaas. Naast de keuze voor het zuursel (meer of minder ogevorming, kans op iets bitter of juist een zoetere smaak) is het belangrijk deze ingrediënten op de juiste manier te bewaren

waardoor de kwaliteit goed blijft. De melk moet afkomstig zijn van gezonde dieren en het voer wat deze dieren eten moet de juiste samenstelling hebben en van goede (microbiologische) kwaliteit zijn. Met name bij de productie van rauwmelkse kaas

is een hygiënische melkwinning onmisbaar. Dat wil zeggen: extra aandacht voor de reinheid van de dieren, een nauwkeurige voorbehandeling van de uiers/spenen en niet te vergeten een goede reiniging en desinfectie van de melkinstallatie. De microbiologische samenstelling van de kaasmelk moet namelijk goed zijn. Voor een lekkere, zuivere kaas is het bijvoorbeeld belangrijk dat het aantal colibacteriën en lactobacillen voldoende laag is (voor kazen van 12 kg ligt dit aantal bij voorkeur op minder dan 20 per ml). Om te zorgen voor een laag aantal micro-organismen (lactobacillen) in de melk, is een goede melkinstallatie die goed te reinigen is en ook goed gereinigd wordt een heel belangrijke factor. Voor een stukje extra zekerheid is het bijwarmen van het reinigingswater tot pasteurisatietemperatuur bij vele rauwmelkse kaasmakers gebruikelijk en effectief. Het gebruik van conserveermiddelen als nitraat (salpeter), nisine (door gebruik van nisinezuursel) en/of lysozym zal de invloed of vermeerdering van besmettingsbacteriën beperken en daarmee in veel gevallen de geur/smaak en het uiterlijk van de kaas positief beïnvloeden.

Hygiëne

Ook in de kaasmakerij worden strenge eisen gesteld aan de hygiënische omstandigheden. Dit ter voorkoming van een nabesmetting van de melk/wrongel met micro-organismen en ook om faagopbouw te voorkomen. Dat betekent schone werkkleding, een goede persoonlijke hygiëne en een goede reiniging en eventueel desinfectie van de apparatuur en hulpmiddelen waarmee de melk in aanraking komt. Voor makers van rauwmelkse kaas ligt de basis voor het maken van een goede kaas in een zeer laag kiemgetal van de rauwe melk, dat wil zeggen een lage hoeveelheid micro-organismen. Anderen thermiseren of pasteuriseren de melk voor de verwerking. In dat geval is het belangrijk dat de temperatuur en tijd van pasteuriseren zorgvuldig worden gekozen en uitgevoerd. Een te lage temperatuur-tijdcombinatie kan als nog bacteriologische problemen geven in de

kaas omdat toch niet alle micro-organismen worden gedood. Een te intensieve verhitting is ook niet wenselijk omdat dat ook nadelige gevolgen kan hebben, zoals meer kans op de uitgroei van boterzuurbacteriën en kans op een te hoog vochtgehalte in de kaas.

Goed bereidingsproces

Als de melk op 29-30 graden Celsius is gebracht, kan het eigenlijke kaas maken beginnen. Door een goede wrongelbewerking heeft u invloed op het maken van een kaas met een juist vochtgehalte en pH van de kaas. Deze hebben een belangrijke invloed op de smedigheid en de smaak van de kaas. Kazen met een hoger vochtgehalte worden zachter en smeuïger en rijpen sneller. Ze zijn daardoor minder geschikt om heel oud te laten worden. Een kaas met een lagere pH heeft vaak een zuurdere smaak, heeft sneller last van spleten in de kaas en de structuur wordt brosser. Een optimale pH van een Goudse kaas van 2 weken ligt tussen 5,20 en 5,40. Een vroegrijp zuivel zal meestal een wat lagere pH hebben dan een kaas die wat langer bewaard moet blijven. Na een goede wrongelbereiding is het ook belangrijk dat de kaas netjes wordt geperst, zodanig dat de korst goed gesloten is, maar ook weer niet een te zware korst heeft gekregen. Dat laatste wordt door consumenten niet zo op prijs gesteld. Daarna gaat de kaas de pekelen in. Het zout zorgt onder andere voor een goede smaak en structuur van de kaas en leidt tot een betere houdbaarheid. Het is daarom belangrijk dat de kaas voldoende lang wordt gepekeld. Na het pekelen kan de kaas worden bewaard in de opslag, bij voorkeur bij een temperatuur van circa 13-16 graden Celsius en een luchtvochtigheid van 80-85 procent. Onder deze omstandigheden is het makkelijker de kaas goed te laten rijpen en te verzorgen.

Beste kaas

Na het rijpen is het moment aangebroken dat de kaas gegeten kan worden en dat deze ingeleverd kan worden voor Cum Laude. Waaraan moet een kaas voldoen om bij deze

verkiezing tot beste te worden gekozen? In elk geval heel veel passie en aandacht voor het maken van een goede kaas waardoor de bereider in staat is om de eerder genoemde punten allemaal op een hoog niveau te houden. Kazen worden bij Cum Laude onderworpen aan zowel een technische keuring als een proeverij. Bij de technische keuring door kaaskeurmeesters gaat het erom of de kaas voldoet aan de productcriteria die ervoor gelden: globaal komt het neer op een smedige en smaakvolle kaas zonder afwijkingen. Zowel de buiten- als binnenkant van de kaas moet voldoen aan deze criteria. Na de technische keuring wordt een groot deel van de kazen geproefd. Dit proeven gebeurt in teams van drie à vier personen die dagelijks met eten werken en hier dus ook veel verstand van hebben. Het zijn hoofdzakelijk kaasdetailisten, culinaire journalisten, mensen uit de horeca en vinologen. Deze proevers beoordelen de kaas op geur en smaak en mondgevoel. Het uiterlijk van de kaas doet er hier minder toe. Een combinatie van de uitslag van de technische keuring en de proeverij bepaalt uiteindelijk de winnaars. Dat betekent dat een winnaar op beide fronten goed moet scoren, zowel technisch als bij het proeven. De meeste boerenkaasmakers weten wel wanneer een kaas technisch goed scoort. Maar een hoge score bij de technische keuring is nog geen garantie dat de kaas ook door de proevers met hoge punten wordt beloond. Kazen die hoog scoren in de proeverij zijn vaak kazen die technisch eerste soort zijn, een lekkere smaak en aroma hebben en een goede smedigheid. Het komt zelden voor dat een gassige kaas hoge punten scoort bij de proevers. Ook een vlakke kaas en/of kazen met een droge structuur krijgen hier meestal minder punten. Kampioen word je dus niet zomaar. Maar kaasmakers met vakmanschap, passie en veel inzet maken elk jaar weer kans om een Cum Laude-trofee in de wacht te slepen. 🏆

Hoe maak je een kampioenskaas?