



**W**at is nu die specifieke, oer-Hollandse keuken? Welke ingrediënten behoren ertoe en welke gerechten? Stamppotten, natuurlijk, en erwtensoep en aardappels. Maar ook preskop, het Chaams hoen, Groninger worst en boeren-Edammer, vindt Slow Food Nederland, een organisatie die zich inzet tegen het verdwijnen van traditionele streekproducten en -gerechten. De organisatie maakte een lijst van Nederlandse 'culinaire monumenten'. Producten en gerechten waar veel mensen mee zijn opgegroeid en die vroeger heel gewoon waren, maar die nu langzamerhand uit onze keukens verdwijnen. Ook in een aantal andere Europese landen wordt het culinaire erfgoed in kaart gebracht. Alle Europese culinaire monumenten worden samengevoegd in een Europese lijst, die de 'Ark van de Smaak' wordt genoemd, omdat de samenstellers vinden dat de smaken en producten moeten worden bewaard voor de generaties na ons. Omdat ons land nu eenmaal een 'kaasland' is, staan er op de Nederlandse lijst veel soorten kaas. Echte streekkazen, met een typische structuur en smaak, ambachtelijk gemaakt door de lokale boer. Wat zijn beesten graasden in de wei, proef je terug in de kaas.

### KLEINSCHALIG

Door de nieuwe regelgeving van de Keuringsdienst van Waren en de aangescherpte Europese voorschriften voor de hygiëne zijn veel ambachtelijke kaasmakers verdwenen. Ze konden niet volgens de regels produceren of waren te kleinschalig om de benodigde investeringen te doen. Veel authentieke kaasjes worden hierdoor niet meer gemaakt. Er zijn bijvoorbeeld nog maar een paar adressen bekend waar Texelse schapenkaas wordt gemaakt. En dat is jammer, want alleen al de omschrijving maakt nieuwsgierig naar de smaak. Net zoals bij de Boeren-Amsterdammer, of de Noord-Hollandse Meshanger, een fluweelzachte, aan de buitenkant op rijpe brie gelijkende kaas die tegen het mes aanhangt en van circa 1890 tot 1940 werd gemaakt.

### AUTHENTIEKE SMAKEN

Hoewel veel streekkazen uit de schappen zijn verdwenen, is er gelukkig nog een handjevol kleinschalige kaasmakers over die op traditionele manier kaas maken, zodat we de authentieke smaken nog kunnen proeven. In de 'Ark van de Smaak' is onder voorbehoud een aantal van die kazen opgenomen. De kazen worden op twee na (Noord-Hollandse Meshanger en Witte Meikaas) gemaakt van rauwe melk.

### BOEREN-AMSTERDAMMER

De Amsterdammer is een Goudse kaas met een wat hoger vochtgehalte, die daardoor sneller zijn smaak ontwikkelt. Tot 1969 werd hij ook wel 'Goudse met zachte zuivel' genoemd. Een van de mensen die nog weten hoe je authentieke rauwmelkse Boeren-Amsterdammer maakt is kaasmaker Uitentuis in Middenbeemster. Van Boeren-Amsterdammer wordt gezegd dat hij het beste smaakt als de koeien hebben gegraasd op weilanden met veel witte klaver.

### BOEREN-LEIDSE

Leiden bezat lang de grootste zuivelmarkt van Zuid-Holland, waar veel 'zuremelksche' komijnkaas werd verhandeld voor de export en als proviand voor de zeevaart. Het wapen van Leiden, twee gekruiste sleutels, siert nog steeds de korst van de echte Leidse kazen. Voor deze kaas staat de melk eerst een dag lang op te romen (en licht te verzuren) om daarna te worden afgeroomd tot een vetgehalte van 30+. De komijnzaadjes die door de wrongel worden gedaan, dienen van oudsher om de kaas extra smaak te geven, maar ook om imitatie tegen te gaan. De vereniging van Boeren-Leidse kaasmakers telt nog achttien boeren, waarvan ongeveer de helft de melk nog natuurlijk laat opromen en bij voorkeur alleen kaas maakt wanneer de koeien in de wei lopen. Kaasmakers Warmerdam en Van Schie uit Warmond behoren bijvoorbeeld tot die laatste groep.



# Kaas waar je de wei in proeft

*Seasons  
workshop*

Witte meikaas, zachte Meshanger, Walcherse schapenkaas of 'zuremelksche' komijnekaas: vroeger had elke streek in Nederland wel een eigen kaassoort. Door lokale boeren gemaakt wanneer zijn schapen, geiten of koeien de beste melk gaven. Er zijn tegenwoordig nog maar een paar kaasmakers die deze karakteristieke kaasjes kunnen maken.

## TRADITIONELE BOEREN-GOUDSE

Terwijl rond de eeuwwisseling de boerenkaasproductie in Noord-Holland en Friesland in snel tempo werd overgenomen door de nieuw opgerichte, coöperatieve zuivelfabrieken, bleef de productie voortbestaan in de provincies Zuid-Holland en Utrecht, de bakermat van de 'zoetemelksche' kaas. Nog steeds zijn de meeste Nederlandse kaasboerderijen in deze regio gevestigd. Vaak zijn het bedrijven met een klein melkquotum, die alleen door zelf kaas te maken kunnen overleven. Met de term Traditionele Boeren-Goudse duidt Slow Food grote Goudse boerenkazen aan die lang kunnen rijpen, en die alleen in het weideseizoen worden gemaakt, met een minimum aan chemische toevoegingen.

## NOORD-HOLLANDSE MESHANGER

Meshanger werd tussen 1890 en 1940 in Noord-Holland gemaakt en door gegoede burgers als dessertkaas gegeten. Eigenlijk was het een soort mislukte Edammer, die als gevolg van een te hoog vochtgehalte uitzakte. Wageningse zuiveltechnologen hebben in de jaren '60 en '70 het originele procédé weten te achterhalen. De wrongel wordt in een bolvormig vat (kaaskop) gedaan en lichtjes geperst. Daarna wordt de kaas gepekeld. De enzymatische afbraak van eiwitten laat de kaas in een paar dagen uitzakken tot een platte vorm.

## TEXELSE SCHAPENKAAS

In 1567 schrijft de Italiaan Ludovico Guicciardini dat op Texel "soo groene als witte kazen gemaectt werden, wesende van eenen besonderen delicaten scherpen smaect, waer by geenerly soorten van kazen, oock niet de Parmesaensche, en zijn te vergelijken". De melk voor deze Texelse schapenkaas komt van schapen die grazen op het schrale 'oude land' van Texel, met name in de maanden juli en augustus. Traditioneel wordt er geen zuursel

gebruikt. Voor de rest is het productieproces vergelijkbaar met dat van Goudse kaas. De kazen worden bij voorkeur niet in een pekelbad gelegd, maar met pekelsout ingewreven, en tijdens het rijpen niet met een plastic dekmiddel ingesmeerd maar met plantaardige olie. Piet Bakker uit Den Hoorn (Texel) is een van de laatsten in Nederland die nog op deze manier schapenkaas maakt. De kaas wordt gemerkt met een anker. De groene variant van Texelse schapenkaas is tegenwoordig verboden omdat er vocht van schapenkeutels in werd verwerkt.

## WALCHERSE SCHAPENKAAS (ZACHTE)

De overige schapenkaas in Nederland (99%) wordt gemaakt van het melkschaap dat vroeger alleen in Friesland en Zeeland voorkwam, maar nu ook in een paar andere provincies. Op Walcheren wordt nog op zeer kleine schaal verse schapenkaas gemaakt. Van oudsher was de verse kaas vooral bedoeld voor eigen gebruik: de schapen werden gehouden op een weide achter het huis of aangeliend op de dijk. Het Zeeuwse melkschaap is bijzonder vruchtbaar en geeft veel melk. De bereiding van Walcherse schapenkaas is eenvoudig: 2-3 uur stremmen en 24 uur laten uitlekken in een vierkant houten bakje (inhoud 1 liter). De enige boerderij op Walcheren die grotere hoeveelheden zachte (en harde) schapenkaas maakt, is J. Bree in Veere.

## BOEREN-EDAMMER

Noord-Holland heeft een lange traditie op het gebied van kaasbereiding. Voor de handel werden vooral kazen gemaakt die 'hard van binnen en rond van fatsoen' waren, omdat die goed over lange afstanden konden worden vervoerd. In de streek rond Edam werd in vroeger eeuwen een kaas van een goede exportkwaliteit gemaakt die bovendien en opvallend rode kleur had, door behandeling met een aftreksel van spaanders van de tropische fernambukboom. In de negentiende eeuw gingen de boeren over tot het deels





Jonge schapenkaas van het Friese melkschaap in verschillende stadia van de productie.

*Er zijn nog maar een paar kleinschalige kaasboeren die op de traditionele manier kaas maken.*

afromen van de kaasmelk. Later werd voor Edammer een wettelijk minimum vetgehalte van 40+ vastgelegd (en voor Goudse 48+). Edammer boerenkaas wordt nog maar door één producent gemaakt: de familie Koopman in De Weere.

#### WITTE MEIKAAS

Van oorsprong werd Witte Meikaas aan het begin van het weideseizoen gemaakt. Omdat men 's winters op de meeste boerderijen geen kaas maakte, was dat voor de rabbijnse toezichhouders de periode bij uitstek om hen te contracteren en het gereedschap te reinigen volgens de joodse spijswetten. Nog steeds wordt Witte Meikaas voornamelijk gemaakt ten behoeve van de (oudere) joodse consumenten in en rond Amsterdam. Verder is hij vooral in trek bij Russen, Portugezen en Zuid-Amerikanen. Traditioneel wordt de kaas zonder zuursel bereid. Verder wordt de wrongel zo grof mogelijk gesneden en voorzichtig geroerd, om het uitlekken van de wei te beperken. Als de kaas Onder Rabbinaal Toezicht (ORT) is gemaakt, komt er in de bovenkant een speciaal merkteken te staan.

Voor meer informatie over Slow Food Nederland en de Ark van de Smaak kunt u terecht op de website [www.slowfood.nl](http://www.slowfood.nl)

TEKST: RENE ZANDERINK, FOTOGRAFIE: ALEXANDER VAN BERGE

## SEASONS workshop

## WORKSHOP KAAS MAKEN

Op 12 en 18 maart organiseert Seasons een workshop kaas maken. De workshop vindt plaats op Kaasboerderij Hoogerwaard in Ouderkerk a/d IJssel (ZH). U gaat er een pond Goudse boerenkaas maken.

#### PROGRAMMA

**10.00 uur:** Begin workshop. Na de eerste stap van het kaasmaken wordt koffie met cake geserveerd. **11.00 uur:** Rondleiding op de kaasboerderij en vervolg kaasmaken. **13.00 uur:** Uitgebreid boerenbuffet. **14.00 uur:** Lezing door kaasambassadrice Tineke van der Haven. Onder het genot van een glas wijn kunt u verschillende soorten proeven. **16.00 uur:** Afsluiting. De gemaakte kaas wordt u, na een rijpingsperiode, toegestuurd.

#### AANMELDEN

De kosten voor de workshop bedragen € 87,50 per persoon. U kunt zich schriftelijk opgeven door uw naam, adres, telefoonnummer, voorkeursdatum en aantal personen aan ons door te geven: Seasons, Postbus 39, 1250 AA Laren of per e-mail: [redactie@seasons.nl](mailto:redactie@seasons.nl). U dient zich voor 5 maart op te geven. Er kunnen maximaal 25 personen per dag aan deze workshop deelnemen. Na aanmelding ontvangt u een reserveringsbevestiging en een opdracht tot eenmalige automatische incasso. Zodra die incasso-opdracht, door u ondertekend, bij ons retour is, is uw reservering definitief.