

Harzer Käse

De geur van Harzer Käse is penetrant en scherp en van de smaak moet je houden. Liefhebbers gaan ervoor op de knieën, buitenstaanders slaan gillend op de vlucht. Maar de bijzondere Duitse kaasjes zijn het waard om geproefd te worden.

HENK OOSTERHUIS

Midden-Duitsland is al eeuwenlang een vruchtbaar akkerbouwgebied. De boeren haalden hun inkomen vooral uit de teelt van graan. Gerst voor de brouwerijen en tarwe voor broodmeel. De veehouderij was bijzaak. Een of twee koeien leverden de benodigde melk voor het gezin. Zo moet het eeuwen zijn gegaan tot in de jaren dertig van de vorige eeuw. Maar zelfs met weinig melk kunnen er nog gemakkelijk overschotten ontstaan als de koe meer produceert dan het gezin opmaakt. En hoe klein ze ook zijn, de restanten vragen om een nuttige bestemming. Door de zure room of melk te karnen, krijg je boter. Maar wat overblijft, de karnemelk, is nog steeds te goed om weg te doen. Dus zeeft de boerin de karnemelk door een doek en na goed uitlekken ontstaat er hangop, een droge, zure en voedzame eiwitmassa. Daarvan worden vervolgens met de hand platte schijven gevormd en de Bauern Handkäse is geboren. Kleine platte kaasjes, zo'n 2 centimeter hoog en enkele centimeters in diameter met een gewicht van 40 tot 50 gram. Ze zijn bekend onder verschillende namen: Harzer Käse, Bauern Handkäse, Mainzer Käse, Nieheimer Käse, Olmützer Quargel, en nog vele andere.

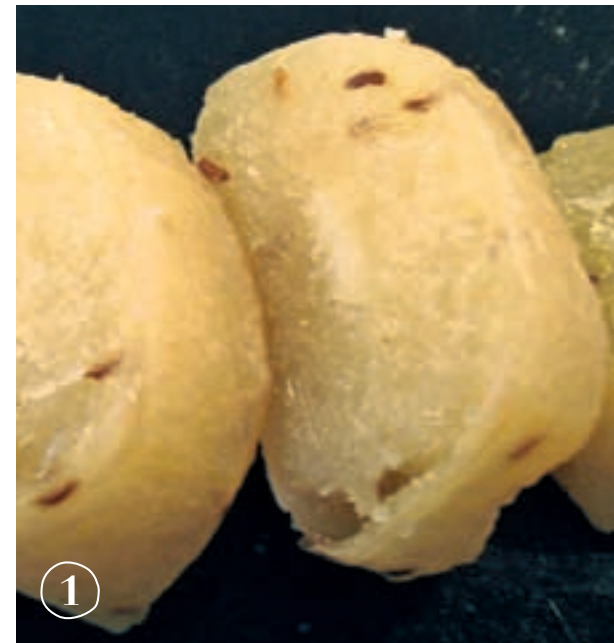
Kenmerkende smaak

Vooraf in het begin zijn de kaasjes smake-loos en droog. Daarom wordt de smaak soms opgepept met kruiden zoals kummel, en zout. In dit stadium zijn de kaasjes weinig opwindend te noemen. Sommige makers zijn daarom gaan experimenteren met mengsels van gesmolten kaas en room. Dit leverde de Kochkäse op, een product

dat enigszins aan onze smeerkaas doet denken. Anderen laten de kleine kaasjes rijpen. Er ontstaat dan gemakkelijk een dun laagje van gisten en schimmels. Dat geeft al meer smaak. Bovendien verdwijnt de droge structuur enigszins. Echt spannend wordt het pas als de kaasjes rijpen in een koele, vochtige kelder. Dan veranderen ze zichtbaar. Aanvankelijk zijn ze iets glibberig en glazig en de consistentie wordt rubberachtig. Na nog een paar weken geduld en regelmatige wasbeurten met zout water kleuren de kaasjes geel tot lichtbruin en voelen ze kleverig aan. Ook de geur laat zich gelden: penetrant en scherp. De smaak? Het is de kenmerkende smaak van kaas met een gewassen korst en een rode bacterieflora. Je moet ervan houden. Liefhebbers gaan ervoor op de knieën, buitenstaanders slaan gillend op de vlucht. Maar zoals een Duitse vriend ons verzekerde: "Harzer Käse mit Schwarzbrot und Gänseschmalz? Himmlisch!"

Traditie

De kaasbereiding van weleer bestaat nauwelijks nog. Enkele kleine, ambachtelijke bedrijven houden de traditie in ere. Ook enkele fabrieken maken een product dat nog op de oorspronkelijke kaasjes lijkt. De Harzer Käse heeft de tijd niet mee. Zijn alles overheersende geur maakt hem ongeschikt om in een koelkast te bewaren samen met andere etenswaren. Zelfs voor de grootste liefhebber is dat bezwaarlijk. De kaasjes worden gewoonlijk met zes tegelijk als rollen in papier of plastic verkocht. Maar als u ze tegenkomt? Harzer Käse is het waard om geproefd te worden! ➔



1

1 Gerijpte Harzer Käse met de typische glazige structuur.

2 Harzer Käse met kummel.



2