

Vragen over stinkkaas

Een aantal maanden geleden stelde Euro-parlementariër Esther de Lange vragen over het verdwijnen van de stinkkaas, een Belgisch product. Deze parlementaire belangstelling vormde de aanleiding voor dit artikel.

De stinkkaas, Remoudou geheten, is een zachte kaas met een slijmerige bacterielaag op de korst. De kaas kan een risico inhouden omdat de korstflora een rijping veroorzaakt die tot gevolg heeft dat de pH van de kaas stijgt, waardoor de kaas gevoelig wordt voor de ontwikkeling van eventueel aanwezige *Listeria monocytogenes*.

Vermoedelijk is de terugloop van de productie van deze kaas niet zozeer een gevolg van de wetgeving maar meer van het vele werk dat de bereiding en de korstbehandeling van deze kleine kaasjes meebrengen.

Kaas met een luchtje

Vorbij Maastricht rechtsaf en na een kwartiertje zit je er middenin: het land van Herve. Een Luilekkerland vol delicatessen: kaas, appel-perenstroop, bier, honing, escargots, cider, er komt geen einde aan. Een paradijs voor smulpapen met een Bourgondisch tintje.

HENK OOSTERHUIS

Het land van Herve ademt rust uit. De dorpen in het groene landschap lijken te dromen van een rijk verleden. Van welvaart, die was gebouwd op mijnbouw. Ooit haalden de kompels hier kolen, lood en zink naar boven. Op de heuvels groeide overheerlijk fruit en er graasden koeien, goed voor lekkere melk. Deze melk is sinds eeuwen de grondstof voor de Herfse kaas of als u wilt de Remoudou, de Rommedoe, of heel teder 'ons Rommedoeke'.

Alles is bijzonder aan dit onopvallende kaasje. Het begint met speciale melk. Daarvoor worden de koeien tweemaal gemolken. De eerste melk, de voormelk, is voor minder belangrijke doelen. Maar de namelk, met zijn hoge vetgehalte, wordt gebruikt voor de Remoudou (remoudre is een woord voor opnieuw melken). Dan wordt de melk gestremd en gesneden tot grove stukken en een deel van de wei voorzichtig afgeschepd. De resterende wrongel gaat naar de span-
tafel. Daar vormen zich lange repen kaas. Die worden vervolgens in kubusvormige stukken gesneden. Door ze vele malen te keren, ontstaan er mooie stevige blokjes van ongeveer 6 x 6 x 6 centimeter, goed voor kaasjes van 150 tot 200 gram. Een karwei waar een dag werk in zit. De volgende dag worden de kaasjes ingewreven met droog zout. Eenmaal voor een

milde of tweemaal voor een pikante smaak. De kaas gaat nu naar de kelder voor een rijping van 4 tot 8 weken in een vochtige, koele omgeving. Nu komt het eindeloze werk van keren en smeren. Keren iedere dag, smeren (dat is wassen met zout water) driemaal per week. Door het smeren ontstaat op de korst van de kaas een weke, slijmige laag, door de Duitsers heel treffend aangeduid als Schmiere. In de Schmiere ontwikkelen zich micro-organismen en enzymen die de specifieke geur en smaak van de kaas teweegbrengen. Een geheimzinnig proces met een verrassend resultaat! De Herfse kaas heeft een bijzonder aroma en smaak. Benamingen als eigenzinnig, brutaal, opdringerig of koppig komen in de buurt. Maar helaas, smaak laat zich niet in woorden vangen, zeker die van de Rommedoe niet. Die moet geproefd worden, of liever: die moet je overwinnen! Daar is wel enige moed voor nodig, want door zijn geur is hij niet erg toeschietelijk. Maar wie doorzet, wacht een verrassing. Een milde romige kaas met een stevige smaak. Een smaak die kenmerkend is voor de kazen met een gewassen korst. De smaak krijgt nog eens extra charme als hij ondersteund wordt door echte Limburgse appel-perenstroop. En wie er dan ook nog een stevig glas bier bij drinkt, waant zich in hogere sferen. 🍷



1 De Limburgers noemen hun delicatessa – met alle respect – 'stinkkees'.

Tip voor beginners

Wie voor de opdringerige geur terugschrikt maar toch volop wil genieten doet er goed aan vooraf de korst rondom, bij voorkeur buitenshuis, te verwijderen. Het inwendige is bescheiden van geur, maar niet minder smakelijk.