

De smaak van kaas



Weinig voedingsmiddelen bieden zoveel smaakgenot als kaas.

Geen wonder, want kaas bevat oneindig veel smaakvariëaties.

Waar komen die smaken eigenlijk vandaan?

TINEKE VAN DER HAVEN

Daarover is een bibliotheek vol te schrijven. Er zijn heel veel omstandigheden die meewerken om kaas zijn smaak te geven. Zoals de melk, het voer, de boer, de boerin of de kaasmaker, de rijping en de duur van de bewaring ofwel de leeftijd van de kaas. Maar ook degene die de kaas opeet, heeft een aandeel in de beleving van de smaak. En dan laten we toevoegingen zoals in de kruidenkazen er nog helemaal buiten,

Leeftijd

De leeftijd van de kaas heeft de grootste invloed op de smaakontwikkeling van de kaas. Om de consument te helpen, delen we onze Nederlandse kaas in naar ouderdom. Globaal is de indeling:

- jonge kaas 4 tot 10 weken
- jong belegen 8 tot 14 weken
- belegen 3 tot 6 maanden
- extra belegen 5 tot 8 maanden
- oud 9 tot 12 maanden
- overjarig ouder dan een jaar

Hoe ouder een kaas, hoe meer smaak. Dat wil niet zeggen dat een kaas steeds nóg lekkerder wordt. Er komt bij iedere kaas een moment dat er een overmaat aan smaak ontstaat die niet meer zo prettig is. Bij de ene kaas komt dat moment eerder dan bij de andere.

De kaasmaker houdt er bij de bereiding al rekening mee of de kaas kort zal rijpen of juist heel oud moet worden.

In de Boerenkaaswereld spreken we dan van kaas met een 'vroegrijp zuivel' en van kaas met een 'oplegzuivel'. Het woord 'zuivel' is een oud woord voor consistentie of structuur van de kaas. Eigenlijk geeft het aan hoe de kaas aanvoelt in de mond of in het vuistje. Echte kaaskenners en kaasliehebbers gebruiken dit woord.

De leeftijd van de kaas vind je ook terug in het zuivel van de kaas. Jonge en belegen kaas heeft een smedig, soepel zuivel. Dit laat zich snijden met de kaasschaaf – soms gaat dit moeilijk omdat de plak kleef aan het snijvlak van de schaar. Zo'n betrekkelijk

jonge kaas smaakt puur, mild en romig. Naarmate de kaas verder rijpt, splitsen de eiwitbestanddelen. Het zuivel van de kaas wordt brokkeliger en de smaak gaat meer in de richting van hartig en pikant. Overjarige kaas brokkelt vrijwel altijd en heeft een pittige smaak. Alle smaakstoffen van de kaas zijn vrijgekomen en doen hun best om de tong te prikkelen.

Volvet of mager

Vet maakt de smaak aangenaam, het maakt smaken zachter en milder, romiger en voller. Volvette kaas is niet voor niets superieur in smaak.

In magerder kazen gebruikt men vaak kruiden als hulpmiddel. Onze Boeren Leidse kaas is wereldwijd bekend geworden door de eeuwenoude gewoonte om er komijn aan toe te voegen die met het stevige, brokkelige zuivel van deze kaas bijzonder goed combineert.

Het dier en de melk

Iedere zoogdiersoort heeft zijn eigen kenmerken; kleur, grootte, en ook de melksamenstelling verschillen.

Koemelk en melk van geiten en schapen zijn duidelijk anders. Schapenmelk bijvoorbeeld heeft veel meer droge stof in de melk. Daarvan groeien de lammetjes snel, geen wonder dat ze al na enkele dagen lopen te dartelen en te springen.

Je kunt het meestal ook proeven of ruiken aan de melk. Door de verschillende melksamenstellingen verschilt ook de kaas van smaak, 'je proeft het dier' in de kaas. Dat verschil neemt meestal nog toe als de kaas langer rijpt. Maar ook in verse geitenkaas is de zachte en karakteristieke geitensmaak soms waar te nemen.

Het voer

Graskaas was vooral vroeger een bijzonderheid. Deze kaas werd in het voorjaar bereid wanneer de koeien en een winter lang hooi te hebben gegeten zich weer tegoed konden doen aan vers mals gras. Het was te zien aan de botergele kleur van de kaas, het was te voelen aan het zachte en soepele zuivel en

het was te proeven aan de pure en frisse smaak.

Tegenwoordig is de tegenstelling tussen winter- en zomerkaas veel kleiner, de koeien krijgen immers het hele jaar door goed en zuiver voer dat door zijn manier van conserveren en bewaren de mooie kleurstoffen voor de graskaas behoudt. Maar het is een goede traditie om jaarlijks aandacht te geven aan het feit dat het voorjaar is aangebroken, waarin de natuur zich vernieuwt en verjongt en daarmee een nieuw kaasseizoen voor de deur staat met nieuwe productie en nieuwe activiteiten.

De boer en de boerin

'Aan de kaas kent men de bereider' – die gedachte komt vaak bij me op als ik van de mij bekende bedrijven een stukje kaas proef. Het enthousiasme en de wijze van werken van boer en boerin stralen uit op hun kaas. Je merkt het al als je het erf oprijdt. Het is aangeveegd en opgeruimd, de winkelbel klinkt helder, de mensen zijn opgewekt en de kaas ligt er overzichtelijk en aantrekkelijk bij. Zo'n mentaliteit wijst op aandacht voor gezond vee, interesse voor een goede voerwinning en verzorging van de dieren, oog voor hygiëne in stal en kaasmakerij en belangstelling voor de klanten.

Boer en boerin zijn zich ervan bewust dat zij mede belangrijk zijn voor de smaak van hun producten. Hun werkwijze is doorslaggevend voor hun kaas. Zij weten hoe belangrijk het is dat alles schoon en zuiver is, dat ze hun melk vers moeten verkazen, dat ze hun koeien supergoed moeten verzorgen en vooral... dat ze dit van dag tot dag, werkdag of weekend, weten vol te houden. Dat is hun kracht en zo is hun kaas!

De kaaseter

Wie van kaas wil genieten moet daar zelf ook aandacht aan geven. Een lekker stukje kaas smaakt pas echt lekker in een schone, gezellige omgeving, met een prettige sfeer en op kamertemperatuur op tafel gelegd. Zonder zorg en aandacht bij het proeven en eten komt zelfs de beste kaas niet tot zijn recht! 🍷