

Slow Food en kaas

Slow Food is een wereldwijde organisatie die staat voor puur, eerlijk en zuiver ten aanzien van alles wat met eten te maken heeft. Hieronder vallen vlees, fruit, groenten, granen en ook kaas.

TEKST EN FOTO'S: RENÉ ZANDERINK – ARK VAN DE SMAAK-COMMISSIE SLOW FOOD NEDERLAND

In de Italiaanse gemeente Bra in Piemonte wordt door Slow Food tweejaarlijks een van de grootste kaasmarkten ter wereld georganiseerd. In de tussenliggende jaren wordt tijdens de Salone del Gusto (Salon van de Smaak) in de oude Fiat-fabrieken in Turijn in ruim tweeduizend stands, waaronder vierhonderd à vijfhonderd kaasstands, aan de wereld getoond wat smaakbeleving is. Zo ook in oktober 2010. Nederland is daar sinds 2002 aanwezig met Boeren Goudse oplegkaas (minimaal 1 jaar oud), traditionele Boeren-Leidse kaas met sleutels en Texelse schapenkaas.

Ark van de Smaak

Alvorens getoond te worden op de hoogste kaaspodia, dient een kaas genomineerd te worden voor opname in de Ark van de Smaak van Slow Food. Is een kaas daarin opgenomen, dan kunnen de nog resterende kleinschalige producenten zich verenigen tot een zogenaamd Presidium, een samenwerkingsverband voor wat betreft distribu-

tie, promotie en verkoop. Voor opname in de Ark van de Smaak dient een product over verschillende eigenschappen te beschikken. Zo moet het 'uitzonderlijke sensorische/organoleptische kwaliteiten hebben, waarbij kwaliteit wordt gedefinieerd door lokale tradities en gebruiken'. Ook moet er een bewezen relatie zijn met het gebied waar het product wordt gemaakt. Verder moeten de producten geproduceerd worden in gelimiteerde hoeveelheden door boeren/boerinnen of kleinschalige producenten, en moeten ze met reëel of potentieel uitsterven worden bedreigd.

Voor wat betreft kaas staan twee zaken voorop bij Slow Food:

1. Het liefst wordt rauwmelkse kaas gebruikt, omdat dit de meest originele kaas is en dus de meest ideale variant van Boerenkaas is.
2. Het liefst wordt kaas van één diersoort gebruikt, dus ofwel van rund, of van schaaap of van geit omdat hiermee de herleidbaarheid en dus de herkomst

wordt bevorderd. Recentelijk werd daarbij nog een stap verder gegaan door een kaastype per ras te stimuleren.

Op de nominatie voor opname in de Ark van de Smaak staan de Noord-Hollandse mes-hanger, witte meikaas, Boeren Edammer, Boeren Friese nagelkaas en melkschapenkaas. Naar een leverancier van authentieke Boerengatenkaas met stalgeur wordt gezocht.

Relatie met gebied

Vooraf het criterium 'bewezen relatie met het gebied' is voor Nederland zeer belangrijk, omdat bijvoorbeeld de meeste Goudse kaas ver buiten Gouda wordt geproduceerd en desondanks een beschermde geografische aanduiding (BGA) vanuit Brussel heeft gekregen. Slow Food kan deze erkenning eigenlijk niet ondersteunen.

Predicaten als biologisch, Skal, EKO of erkend streekproduct zijn niet per definitie noodzakelijk voor erkenning door Slow Food; naast de eigenschappen puur, eerlijk en zuiver zijn vooral authenticiteit en uniciteit belangrijk. Slow Food is van mening dat vooral de kleine zelfstandige kaasmaker met werkweken van 60 tot 80 uur en een eigen kaasprocedé ondersteuning verdient en niet de bulk producerende zuivelcoöperatie. Het feit dat de kaas naar gelang de seizoenen van smaak kan veranderen, is daarbij belangrijker dan een altijd constante standaardkwaliteit en leverbaarheid.

Koeienkaas

In Nederland worden door Slow Food naast diverse kaastypen ook vier zeldzame runderassen onderscheiden: Blaarkop, Brandrode rund, Lakenvelder en Fries roodbonte rund.

De Blaarkop wordt vaak gebruikt voor boerenkaas, maar nog niet voor een eigen kaastype. De melk van de Blaarkoppen van Theo Warmerdam in Warmond bij Leiden wordt gebruikt voor zowel boeren Leidse sleutelkaas als Leidse boter.

Het Lakenvelder rund is onlangs als Presidium erkend, maar levert vooralsnog uitsluitend vlees en geen kaas. De Fries roodbonte wordt ook uitsluitend als vleesleverancier gezien (Friese droogworst). Een zelfkazende houder van Fries roodbont, Groninger Blaarkop of Lakenvelder rund of de nog zeldzamere Witrik zou zich dus kunnen profileren.

Het Brandrode rund werd tot voor kort ook uitsluitend als vleesleverancier gezien, maar sinds enige tijd leveren zowel het Gelders Landschap (via kaasboerderij Hoekelum in Bennekom) als Michiel Cassuto in Ede kaas van melk van Brandrode koeien.

Schapenkaas

In Nederland wordt 98 procent van de schapenkaas gemaakt van het Nederlandse melkschaap. Dit schaap komt van oudsher vooral in de provincies Friesland en Zeeland voor. De laatste tien jaar wordt het melkschaap in alle Nederlandse provincies gehouden en gemolken. Er wordt harde en zachte kaas van schapenmelk gemaakt. Door de familie Kuiper in Ransdorp (Dikhoeve) bij Amsterdam wordt er een zachte witschimmelkaas van gemaakt. In totaal zo'n vijftien bedrijven leveren melkschapenkaas. Inmiddels zijn er ook al enkele melkschapenhouders die meer dan duizend schapen op hun bedrijf houden.

Slow Food probeert een Presidium voor de

melkschapen te formeren, maar vooralsnog is het onmogelijk gebleken de kaasproducenten – afkomstig van Terschelling tot Zeeuws-Vlaanderen – op één locatie bij elkaar te krijgen.

Op het eiland Texel wordt nog een geheel aparte groep van melkschapen gehouden en dat zijn de melktypische Texelaars. Deze Texelaars worden niet op vleeskwaliteit maar op uierkwaliteit (bespierdheid) geselecteerd. Van de melk van deze schapen wordt door Piet Bakker een rauwmelkse variant en door Anton Witte van de Wezenspyk een gepasteuriseerde harde kaas gemaakt. Ook voor de kaasfondue zijn beide Texelse kazen uitermate geschikt.

Geitenkaas

In Nederland worden geen geitenkazen door Slow Food genomineerd. Dit omdat in feite alle geitenkazen pas sinds eind jaren tachtig geproduceerd worden; Nederland kent geen geitenkaastraditie zoals Frankrijk. Desondanks heeft de Nederlandse geitenkaas zich onder andere door de rundermelkquota en een goede marketing tot in het buitenland weten te onderscheiden.

De Nederlandse landgeit is de meest oorspronkelijke Nederlandse geit, maar is nooit voor kaas gebruikt geweest. Recentelijk is de oorspronkelijke Bonte geit – ook gekruist met de geheel Witte Nederlandse melkgeit – door Arie Abing in Westzaan (www.bontegeiten.nl) uitsluitend gebruikt voor aparte kaasjes. ➔

- 1 Boeren Goudse Oplegkaas.
- 2 Skeapsrond zachte schapenkaas.
- 3 Texelse schapenkaas.

