



1

Reblochon, boerenbedrog

De alpenweiden in de Haut Savoie behoorden eeuwen geleden toe aan het klooster Grand Bornand. Gedurende de zomermaanden werden de Alpentoppen verhuurd aan boeren die er hun melkkoeien weidden. Van de melk maakten ze smakelijke kazen, waaronder de Reblochon.

TINEKE VAN DER HAVEN EN HENK OOSTERHUIS

De melk van de Alpen is bijzonder. Dat is toe te schrijven aan het gras met allerlei kruiden, van klaver tot edelweiss, en natuurlijk aan het melkvee. Stevige, gespierde bergkoeien zoals de rassen Abondance en Montbéliarde die de steile hellingen kunnen beklimmen en gure sneeuwbuien weerstaan. Veel melk geven ze niet, maar wel goede kaasmelk met veel vet en eiwit. En lekkere kaas maken, dat doen ze daar hoog in de bergen. Bergkazen, geschikt om te bewaren, als je wilt jarenlang. Vooral de Beaufort is beroemd.

Maar ook in de Alpen gaat alleen de zon voor niets op. Er moet een vergoeding worden betaald aan het klooster. Een rechtvaardige huur die afhankelijk is van de hoeveelheid melk die de koeien geven. Af en toe komt daarom een van de paters van beneden naar de alpenweiden om met eigen ogen de melkproductie te aanschouwen. Hij kijkt over de schouder met de melker mee. Hoe meer melk, des te hoger de huur. Volgens de boeren te hoog, altijd.

Daar hebben ze toen het volgende op gevonden. Tijdens het melken worden de koeien maar deels uitgemolken, na een tijdje komt er niets meer. Dat kunstje kan een ervaren melker wel in scène zetten. Als de pater na alle goede wensen uit het gezicht is verdwenen, melkt de boer de rest. Reblocher, opnieuw melken, heet dat in de Franse Alpen. Het is dubbel werk, maar het loont! De tweede melk heeft een extra hoog vetgehalte

en dat geeft een heel speciale kaas, een soort roomkaas. Maar met zo'n 'zwarte' kaas loop je niet te koop, hij wordt clandestien in een donkere kelder verzorgd en gerijpt. Daar ontwikkelt zich een geurige korstflora met gisten en schimmels. Na een paar weken is hij geschikt om te eten. Deze lekkernijen zijn voor eigen gebruik, de Reblochon. Lange tijd was het bestaan van deze kaas een publiek geheim. Tegenwoordig is de Reblochon overal te koop. Kaasjes met een volle, kruidige smaak. Ze wegen ongeveer drie ons. Heel geschikt om stiekem van te genieten! Zo zie je maar, soms loont een klein vergrijp toch wel... 🍷

Paspoort van de Reblochon

Type: zachte kaas met rode korstflora (Trappistenkaas)
Grondstof: koemelk, onpasteuriseerd
Gewicht: 0,25 tot 0,5 kg
Korst: lichtgeel met wat witte uitslag
Vetgehalte in de droge stof: 50+
Vochtgehalte: 50%
Rijpsingsduur: 4 tot 5 weken
Geaardheid van het zuivel: zacht, weinig tot geen openingen, lichtgeel van kleur
Geur en smaak: romig, kruidig, licht pikante smaak van korstflora, iets nootachtige nasmaak
Toepassing: dessertkaas, in lokale gerechten
 Bijzonderheden: beschermd door Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) merk



2

- 1 Zo ziet een goede Reblochon eruit.
- 2 Reblochons van de boerderij kom je niet vaak meer tegen.
- 3 Reblochon en Beaufort zijn beide bergkazen uit de Savoie.

3

