

Bergkäse uit Beieren

Alpenkaas moet lang rijpen. Het is superoplegkaas, droog en degelijk. Een Bergkaas van vier maanden is nog maar net aan de puberteit begonnen.

HENK OOSTERHUIS

We zijn op reis door het prachtige Beieren. Het weer werkt mee en we genieten volop van prachtige vergezichten en kleurige weiden. Het Braunvieh met de bellen laat verstek gaan, zij grazen vooral 's nachts als de vliegen en dazen het voor gezien houden.

Ons oog valt op een bord dat een Schaukäse-*rei* aankondigt. Daar genieten we van een glas bier en kijken samen met een opa met kleinzoon naar de kaasbereiding. Een jongeman roert vol overgave in een grote koperen bak met melk. Hij is volgens de borden bezig met het maken van echte Bergkäse volgens traditioneel 'Verfahren'. De beelden zijn weinig opwindend. Kaas maken is nu eenmaal niet spectaculair. Opa en kleinzoon houden het al gauw voor gezien en verdwijnen met een ijsje in de vrije natuur. Maar ze missen iets heel bijzonders als we de posters en geschriften die rondom zijn opgehangen, mogen geloven. Hier wordt kaas gemaakt volgens aloude recepturen, men is tegen gentechniek en respecteert uiteraard alle Reinheidsgeboden.

De melk is eco, bio en natuurzuiver. "En dat proef je", vertelt de verkoopster vol trots, "onze kaas zit vol natuurlijk aroma!"

We schaffen een stuk oerdegelijke Beierse Bergkäse aan. Al vier maanden gerijpt onder strenge klimatologische omstandigheden. Dat geeft een krachtige 'Geschmack', zegt

onze gastvrouw. Wij geloven haar op haar eerlijke gezicht en laten een mooie gele brok inpakken, compleet met alle denkbare aroma.

De prijs is stevig, maar je hebt er wat voor! Weer thuis openen we vol verwachting het doorgevette papier. "Valt niet tegen", is onze eerste opmerking, alleen een paar schimmeltjes.

Dan is het plechtige moment daar, we proeven ons souvenir. De teleurstelling is groot. Wat we proeven is zo zuiver dat zelfs de meest simpele kaassmaak ontbreekt!

Alleen een taaie gele brok is ons deel.

We hadden het kunnen weten! Bergkaas is ooit ontstaan tijdens de zomermaanden als de koeien op de bergweiden worden gehuisvest. Het moest een kaas zijn die in de winter of daarna op smaak kwam. Een super-oplegkaas, droog en degelijk. Een kaas waar je geen omkijken naar hebt.

Wat mag je dan verwachten van een bergkaas van vier maanden? Die is nog maar net aan de pubertijd begonnen. Het lijkt al heel wat, maar er is kraak noch smaak aan. We hadden het kunnen weten. De Alpenkazen moeten nu eenmaal lang rijpen. Daar verandert een Schaukäse-*rei* en een mooi verhaal niets aan.

Dus besluiten we: Kom over een jaar maar weer terug en dan wel eerst proeven! 🐄



1

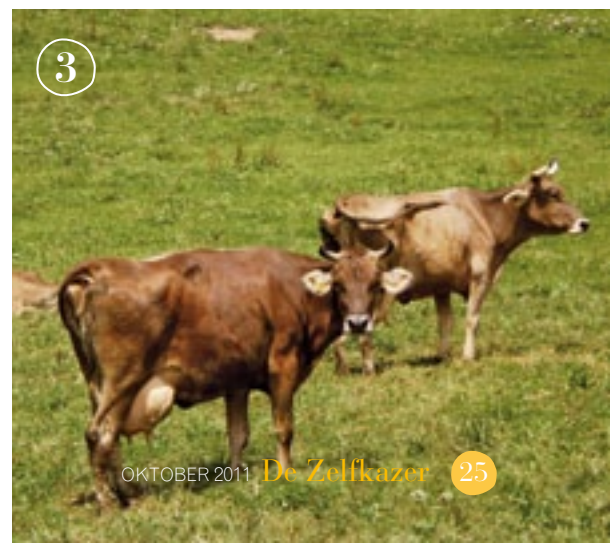


2

1 Alleen het koper herinnert aan oude tradities.

2 Kaas die gezien mag worden.

3 Het Braunvieh dat het landschap stoffeert.



3