



Kaas van de Noormannen

De Noormannen. We kennen ze als ruige zeeschuimers en rovers, die eeuwen geleden onze kusten onveilig maakten. Dat ze ook een heel bijzondere kaas maakten die tot in onze tijd voortbestaat als Gamalost, is minder bekend.

HENK OOSTERHUIS EN TINEKE VAN DER HAVEN

Noorwegen, het thuisland van de Vikingen, is onherbergzaam en ruig. Voor landbouw levert het niet genoeg op. Om te overleven moeten de mannen de kost op zee verdienen als vissers. Wat de zee niet levert, wordt op verre kusten geroofd. Intussen verbouwen hun vrouwen op kleine akkers het voedsel, met enkele geiten en soms een melkkoe voor de broodnodige melk.

Melk is schaars en kostbaar. De kleine overschotten worden dus zorgvuldig bewaard en verzuren. Dan wordt de boter gekarnd, de karnemelk blijft over.

Het is deze karnemelk die de grondstof vormt voor een typische kaas: de Gamalost. Het woord betekent gewoon 'oude kaas'. Zo moet het door de eeuwen heen zijn gegaan.

Bereiding

De bereiding van deze zuremelkse kaas is eenvoudig. De zure melk wordt verwarmd en het eiwit schift en vlokt uit. Het drijft boven als een wollige laag. De wei wordt afgevoerd en de eiwitkoek langdurig gekookt tot er een droge massa ontstaat. Deze gaat verkruimeld en gemengd met wat zout in een vorm en dan ontstaat er een cilindervormige kaas van 2 tot 4 kilo. Enkele maanden rijpen in een koele kelder en de schimmels die op de korst gaan groeien doen de rest. Er ontstaat een scherp smakende geel- tot bruingekleurde kaas, soms blauw dooraderd. Afhankelijk van de manier van bereiden en rijpen kan de kaas variëren van zacht tot kruimelig.

Lekker?

Over de kwaliteiten van de Gamalost verschillen de meningen. Liefhebbers dichten de kaas alle denkbare deugden toe die variëren van genezing van hoest en keelpijn tot potentieverhoging. De kaas wekt de eetlust op, maagklachten verdwijnen, galstenen lossen op! De geur en de smaak worden geprezen als exclusief, eigenzinnig en krachtig. Vergelijkingen gaan van Roquefort tot Parmezaans. De fans bevelen de kaas aan uit het vuistje of op roggebrood, desgewenst voor beginners, bestreken met een weinig boter, honing of jam. Tegenstanders spreken van bederf en sokkengeur en lopen een straatje om. Hoe dan ook, om een oordeel te hebben moet je de Gamalost zelf hebben geproefd.

Zo land, zo kaas!

De roemruchte tijd van de Noormannen ligt alweer vele eeuwen achter ons. Waar eens mensen vochten voor hun bestaan, genieten nu toeristen van een overweldigende natuur en imposante fjorden. De armoede van toen groeide uit tot een ongekende welvaart. De ruige zeeschuimers van weleer hebben plaatsgemaakt voor vriendelijke, gastvrije Noren. Wat onveranderd bleef is hun Gamalost. Met zijn eigenzinnige karakter roept hij beelden op uit een ver verleden, toen gevaar en avontuur dagelijkse kost waren. Een kaas, net als zijn geboorteland woest, onvoorspelbaar en koppig. Een oerkaas die tot de verbeelding spreekt. Dat maakt hem zo aantrekkelijk! 🐘

Noorwegen in feiten en cijfers

Oppervlak	ca 324.000 km ² (bijna 10 keer Nederland)
Afstand Noord – Zuid	bijna 2000 km
Aantal inwoners	4.4 miljoen
Areaal vruchtbare grond	3%
Aantal melkveehouders	12.000
Aantal koeien	240.000
Melkproductie in 2009	ca 1.500.000 ton (= ongeveer 1% van Nederland)
Aantal geitenhouders	ca 900
Aantal geiten	ca 60.000
Kaasraditie	Gamalost, Jarlsberg (vgl. Tynjeteral), en diverse weikazen



1

1 Gamalost tijdens de rijping.

2 Droge, zure korrels voor de rijping.



2