



In de bergen van de Forez, aan de noordkant van het Centraal Massief in Frankrijk, wordt een bijzondere maar relatief onbekende blauwschimmelkaas gemaakt: de Fourme de Montbrison. Wat is dit voor kaas en waarom is deze kaas zo mild ten opzichte van zijn bekende broer: de Fourme d'Ambert?

TEKST: BARBARA HART, BARLACTICA – FOTO'S: JEAN CLAUDE PARAYRE

**D**e Fourme de Montbrison is een ongeperste, licht dooraderde blauwschimmelkaas gemaakt van koemelk. De korst is oranje van kleur met witte, gele en rode schimmelplekjes. Het

woord 'fourme' in de naam slaat op de cilindrische vorm van de kaas, en Montbrison is de belangrijkste marktstad in de regio. De kazen wegen tussen 2,1 en 2,7 kg en zijn 17 tot 21 cm hoog, met een doorsnede van

11,5 tot 14,5 cm. Het drogestofgehalte en vetgehalte in de drogestof moeten beide minimaal 52 procent zijn. De totale productie van Fourme de Montbrison is 450 ton per jaar. Ongeveer 10 procent hiervan wordt op de boerderij gemaakt door drie verschillende producenten.

### Productieproces

Voor de Fourme de Montbrison 'fermier' (van de boerderij) wordt rauwe, niet afgeroomde melk gebruikt. Aan de melk worden zuursel, schimmelsporen en stremsel toegevoegd. De wrongel wordt in stukjes ter grootte van een hazelnoot gesneden en geroerd. Dan volgt een kenmerkende stap in het productieproces: de gerijpte wrongel wordt vermalen en gemengd met zout. De kaasvormen worden met deze homogene massa gevuld. Ze lekken 24 uur uit en worden tijdens het uitlekken nog twee keer gekeerd. De verse kazen gaan vervolgens naar een rijpingsruimte waar ze rusten op speciale naaldhouten stellingen: 'chenaux' (zie foto). De kazen blijven hier acht dagen en worden elke 8 tot 12 uur een kwart slag gedraaid. Zo zijn de condities op de kaas-korst afwisselend aëroob en anaëroob en houdt de kaas een mooie ronde cilindervorm. Tijdens het verblijf op de 'chenaux' ontwikkelt zich de oranje korst door de groei van roodbacteriën, afkomstig van het hout. Vervolgens rijpt de kaas, rechtopstaand, op naaldhouten planken nog minimaal twee weken. Tijdens de rijping wordt de kaas tweemaal 'geprikt' met lange metalen naalden. Hierdoor kan zuurstof het binnenste van de kaas bereiken en komt de blauwschimmel verder tot ontwikkeling. Vanaf 32 dagen na productie mag de Fourme de Montbrison verkocht worden.

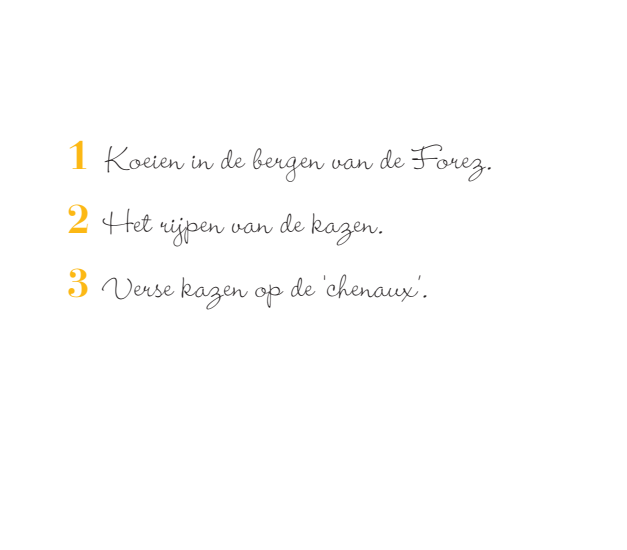
### Milde smaak

De smaak van de Fourme de Montbrison is opvallend mild, zeker in vergelijking met de in ons land bekendere Fourme d'Ambert die

in de buurregio wordt geproduceerd. Tot de jaren zeventig van de vorige eeuw deelden beide kazen een beschermde oorsprongsbenaming. De verschillen tussen beide kazen qua smaak, productievolume en oorsprongsregio en de behoefte dit onderscheid duidelijker zichtbaar te maken, leidden tot twee afzonderlijke beschermde oorsprongsbenamingen.

### Beperkte dooraderheid

Aan het onderscheid in smaak tussen beide kazen liggen verschillen in het productieproces ten grondslag. Zo wordt de wrongel voor de Fourme de Montbrison vermalen en gezouten voordat ze de vorm in gaat en wordt de Fourme d'Ambert in een pekkelbad of droog aan de buitenkant gezouten. Zout remt de melkzuurbacteriën in hun activiteit. Door de wrongel te zouten, blijft de pH van het zuivel van de Fourme de Montbrison relatief hoog. Die hogere pH en de aanwezigheid van zout zorgen ervoor dat de ontwikkeling van de blauwschimmels beperkt blijft. Een bijkomend effect van het vermalen van de wrongel is dat de structuur van het zuivel van de Fourme de Montbrison minder open is. Ook dat zorgt uiteindelijk voor een beperkte dooraderheid. Daarnaast worden verschillende stammen van de blauwschimmel *Penicillium Roqueforti* gebruikt voor de productie van beide kazen. Bovendien wordt de Fourme d'Ambert eerder geprikt waardoor de blauwschimmel zich langer kan ontwikkelen voordat de kaas op de markt wordt gebracht. Tot slot heeft de Fourme de Montbrison een oranje-gele korst door roodbacteriën en de Fourme d'Ambert een grijs-witte door witschimmels. Interessante verschillen dus, die een nadere kennismaking met de Fourme de Montbrison zeer de moeite waard maken. Drink daarbij een glas fruitige rode wijn van de gamay-druif uit de Côtes du Forez, de perfecte begeleider van deze bijzondere kaas. 🍷



- 1 Koeien in de bergen van de Forez.
- 2 Het rijpen van de kazen.
- 3 Verse kazen op de 'chenaux'.

# Milde blauwe kaas uit Frankrijk