



Snijden, schaven of raspen, het kan allemaal met kaas. Snijden vinden we gewoon, en ook de kaasschaaf is bij ons volledig ingeburgerd. Een bijzondere manier van raspen komen we tegen in Zwitserland bij een speciale kaas met de klinkende naam Tête de Moine.

TINEKE VAN DER HAVEN en HENK OOSTERHUIS

**Z**o'n duizend jaar geleden stond er in de Zwitserse Jura tussen Bern en Bazel het klooster Bellelay. Toegewijde monniken met kaalgeschoren kruinen hielden er koeien en maakten van de melk kaas. Kaasjes van zo'n 1 à 2 kilogram in

cilindervorm. Ze bewaarden ze in koele kelders en wisten de korsten geregeld met zout water. Zo maakten ze een smakelijke voorraad voor de lange winter. Na maanden van rijpen was het moment daar. Dan werd de kap van de kaas gesneden

## Paspoort van de Tête de Moine

Herkomst	Zwitserland
Soort	Halfharde kaas met rode korst
Melksoort	koemelk
Vochtgehalte	circa 35%
Vetgehalte in de drogestof	minimaal 51%
Type zuivel	iets smedig, soms met kleine gaatjes of spleetjes
Geur en smaak	fruitig en kruidig, toenemend met de rijpingsduur
Rijpingsduur	circa 4 maanden
Bijzonderheden	de kaas wordt niet gesneden maar geschaafd met een girolle (ook wel kaaskruller genoemd) en vooral gebruikt als garnering en decoratie van kaasplateaus

en kwam het inwendige tevoorschijn: een ronde, heldergele kruin omringd door een rulle ring van de bruinrode korst. De gelijkenis was treffend alsof je op de schedel van een monnik neerkeek, een kale kop met een ronde harenkrans. De kaas had zijn naam: Monnikshoofd, of op zijn Frans: *Tête de Moine*. Een naam die de eeuwen zou overleven tot in onze dagen. Zo werd *Tête de Moine* een specialiteit.

### Zijn karakter

Niet alleen zijn uiterlijk is opvallend, ook de smaak mag er zijn. Pittig, kruidig, fruitig: een onweerstaanbare delicatessie. Zo lekker dat zelfs de godvrezende monniken hun snoeplust niet wisten te beheersen. Als we het verhaal mogen geloven, slopen ze bij nacht en ontij naar de voorraadkelder om van de Tête de Moine te snoepen. Om van hun zonde geen sporen achter te laten, werd van een doorgesneden kaas met een mes een dunne laag van het snijvlak geschaapt. Zo bleef het kwaad lange tijd het geheim van de vrome snoepers. Zonder het te weten hadden ze het wezenlijke van het ware kaasgenot blootgelegd: heel kleine hapjes en heel langzaam in de mond laten wegsmelten.

### Zijn gereedschap

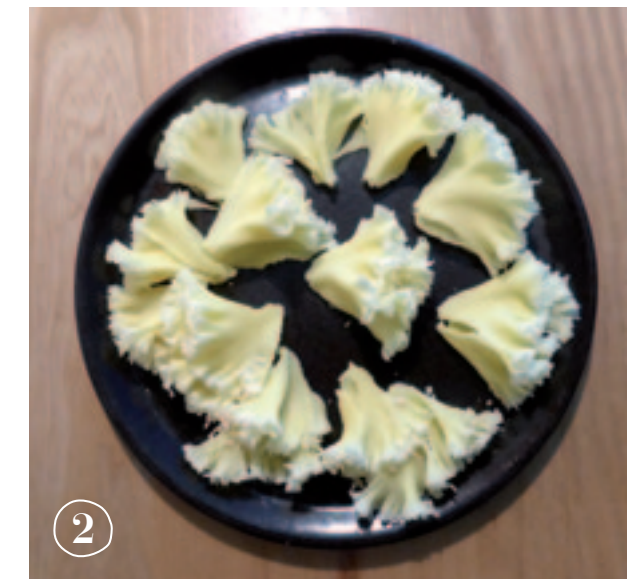
Tot de dag van vandaag wordt de Tête de Moine nog bij voorkeur geschaapt. Er bestaat zelfs een speciale schraper voor, de

zogenoemde girolle (zie grote foto). Een eenvoudig apparaat waarmee prachtige rozetvormige krullen worden gevormd. Deze lijken op cantharellen, paddenstoelen die in het Frans girolles heten, vandaar dat de schraper de naam girolle heeft gekregen.

Voorwaarde voor deze manier van kaasbeleving is een geschikte kaas, goed rasbaar en voldoende stevig, bijna hard. Het zuivel mag niet gaan smeren. Een vrij droge, goed gerijpte, iets brokkelige kaas, zoals de Tête de Moine komt in aanmerking. De kaaskrullen smaken heerlijk en zijn bijzonder geschikt voor decoratie van kaaschotels en salades.

### Schrapen of snijden?

Hoe komt het dat de grootte van de deeltjes invloed heeft op onze smaakbeleving, vraagt u zich wellicht af? De verklaring is simpel: door het schrapen van dunne laagjes wordt het oppervlak sterk vergroot zodat de vluchtige aroma's gemakkelijker vrijkomen. Tijdens het eten genieten we daardoor meer van het aanwezige aroma. Daarnaast vraagt genieten om geduld en rust. Dat geldt niet alleen voor kaas, ook een goede wijn en cognac verdienen eerbied en respect. Dus rustig schrapen en langzaam peuzelen of nippen, als het kan bij kaarslicht. 🕯️



1 Tête de Moine, de monnikskop.

2 Lekker en decoratief

3 Cantharellen.



# Tête de Moine: liefst geschraapt