

Inhoud

1

Pagina 6-39

DE HERKOMST VAN KAAS: GESCHIEDENIS EN PRODUCTIE

Terug naar de bron en naar de boerderij om alle fases van de kaasproductie te ontdekken en te begrijpen waarom kaas wordt onderverdeeld in elf groepen.

2

Pagina 40-191

KAASSOORTEN VAN OVER DE HELE WERELD

Meer dan vierhonderd kazen om te (her)ontdekken, met vermelding van hun eventuele Europese keurmerken (AOP, IGP, STG).

3

Pagina 192-233

TERROIR EN GEOGRAFIE

Waar komen de kazen die in hoofdstuk 2 worden beschreven eigenlijk vandaan? En onder welke omstandigheden worden kazen met een keurmerk geproduceerd? Een reis door de wereld van kaas met twintig kaarten.

4

Pagina 234-261

PROEVEN EN GENIETEN

Hoe krijgt kaas zijn smaak, geur en textuur? En wanneer en hoe eet je kaas? Welke combinaties werken het best voor elke groep? En hoe stel je een klassiek of origineel kaasplankje samen? Alle geheimen van proeven en genieten onthuld.



MONTBÉLIARDE: KOE VAN VIJF CONTINENTEN

In termen van opbrengst is dit het tweede melkras in Frankrijk. Zijn bakermat is Franche-Comté, maar inmiddels vind je de koe overal in Frankrijk. Het vrij grote dier (schofthoogte 145 cm bij 750 kilogram) is roodbont met overwegend wit op de buik en poten.

Melkgift Over 305 dagen per jaar produceert de koe gemiddeld 7.800 liter melk die zeer geschikt is voor de kaasmakerij (eiwitgehalte: 32,7 g/kg; boterzuurgehalte: 38,4 g/kg).	Waar leeft het ras? Vrijwel overal in Frankrijk, maar ook in België, Nederland, Zwitserland, Polen, Roemenië, Rusland, Marokko, Colombia, Mexico en zelfs Australië.	Kazen Comté, Morbier, Mont-d'or, Saint-Nectaire.
--	--	--




NORMANDE: KOE MET EEN BRIL

De Normande is de iconische koe van de streek waaraan ze haar naam ontleent. Het dier is gemakkelijk te herkennen aan haar 'bril' en is bruin- of zwartbont. De koeien zijn mak en kalveren gemakkelijk. Ze zijn groot (schofthoogte 145 cm bij gemiddeld 800 kilogram) met een lang en rond lijf.

Melkgift Een koe geeft 6.500 liter melk per jaar over 322 dagen. De melk is zeer voedzaam (eiwitgehalte: 34,5 g/kg; boterzuurgehalte: 42,9 g/kg).	Waar leeft het ras? In Normandië natuurlijk, maar ook elders in Frankrijk (Nord, Bretagne, Ardennen, westkust, Centraal Massief) en elders in de wereld (Noord- en Zuid-Amerika, West-Afrika, Madagaskar, Scandinavië, China, Japan, Mongolië, Australië).	Kazen Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel.
---	--	---




PIE ROUGE: QUA AANTALLEN HET TWEEDE EUROPESE RAS

Deze vrij kleine (schofthoogte 147 cm) roodbonte koe is vreemd genoeg wel vaak zwaarder dan haar collega's van andere rassen (gemiddeld 750 kilogram). Het lijf is lang en het bekken breed. De fijne kop heeft een brede snuit. Qua melkopbrengst is het ras de op een na beste melkleverancier in de oude wereld.

Melkgift Ze produceert gemiddeld 7.800 liter melk per jaar over 305 dagen (eiwitgehalte: 32,6 g/kg; boterzuurgehalte: 41,9 g/kg).	Waar leeft het ras? Je komt het ras tegen in Bretagne, Normandië, Midden-Frankrijk en het Centraal Massief maar ook in Duitsland, Nederland en Zwitserland.	Kazen Port-salut, Timadeuc.
---	---	---------------------------------------


HOLSTEIN: EEN MASSAPRODUCENTE

Qua liters is dit het melkras bij uitstek. De koe levert 80 procent van het in Frankrijk gemolken vocht. Het dier is te herkennen aan zijn zwartbonte vacht, heeft gemiddeld een schofthoogte van 145 cm en weegt tussen de 600 en 700 kilogram. De uier is ideaal om te melken, zowel handmatig als machinaal.

Melkgift Een koe geeft gemiddeld 9.350 liter melk per jaar over 348 dagen. De melk heeft een eiwitgehalte van 31,8 g/kg en een boterzuurgehalte van 39 g/kg.	Waar leeft het ras? Vrijwel overal in Frankrijk, behalve in de Provence en op Corsica. Je vindt de koe ook in Polen, Duitsland, Groot-Brittannië, de Verenigde Staten en Nieuw-Zeeland.	Kazen Mimolette, Goudse kaas, cheddar.
--	---	--

**WEST-VLAAMS ROOD RUND: EEN OUD RAS**

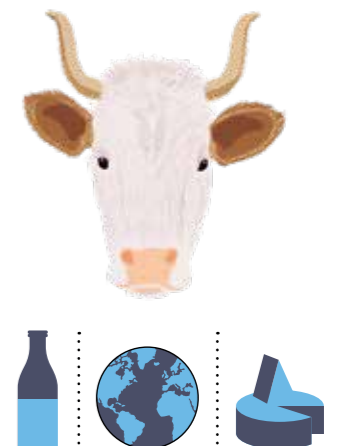
Dit is een van de oudste melkrassen van Frankrijk! Het dier heeft een diepbruine effen vacht. De hoorns, als het die heeft, vormen een naar voren wijzende kroon. Het is een vrij grote en ronde koe: schofthoogte 145 cm bij gemiddeld 700 kilogram.

Melkgift Een koe geeft gemiddeld 5.700 liter melk per jaar over 305 dagen. De melk heeft een eiwitgehalte van 32,4 g/kg en een boterzuurgehalte van 39,5 g/kg.	Waar leeft het ras? Het wordt overal in Noord-Frankrijk gehouden (Noordelijke Franse provincies, Normandië, Ardennen). Buiten Frankrijk vind je het ras in België, Brazilië, Australië en bijvoorbeeld China.	Kazen Maroilles, Mimolette, Mont des Cats, Bergues.
--	---	---

**SIMMENTALER: EEN INTERNATIONAAL RAS**

Dit is een van de weinige koeienrassen die op de vijf continenten voorkomen. De vacht is roodbont met wat kleurvariaties die lijken op koffie met melk. De Simmentaler heeft een breed en diep bekken. Ze is gemiddeld groot (schofthoogte 150 cm) en weegt 800 kilogram.

Melkgift Een koe kan 6.300 liter melk per jaar geven over 305 dagen. De melk is geschikt voor de productie van kaas (eiwitgehalte: 33,6 g/kg; boterzuurgehalte: 39,8 g/kg).	Waar leeft het ras? De Simmentaler wordt gehouden in Bretagne, het Centraal Massief en vrijwel de hele oostkant van Frankrijk. Met een populatie van 40 miljoen dieren is het ras overal ter wereld op alle continenten vertegenwoordigd.	Kazen Laguiole, Époisses, Soumaintrain.
---	---	---



Van het ophalen van de melk op de boerderij tot het rijpen: de productie van verreweg de meeste kazen volgt zes essentiële stappen.

1 MELKEN EN HET OPHALEN VAN DE MELK

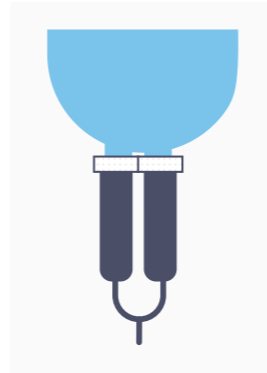
Voor deze stap zijn er twee opties.



• Of de koeien worden met de hand of met de melkmachine gemolken waarna de melk rechtstreeks naar de kaasmakerij gaat.

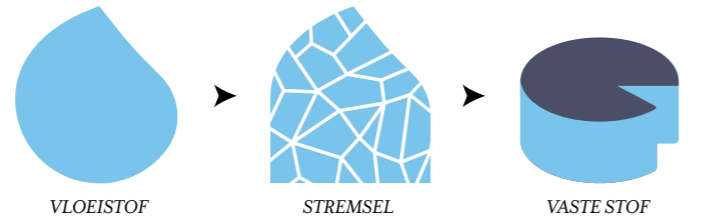


• Of de koeien worden met de melkmachine gemolken waarna de melk met een tankwagen wordt opgehaald. De temperatuur in de tank is 3 °C tot 4 °C. Dan gaat de melk naar de kaasmakerij.



2 HET STREMMEN

Melk is vloeibaar, kaas is vast. Om van vloeistof naar vaste stof te gaan moet melk coaguleren, oftewel stremmen. Dat kan op drie manieren, die elk een ander soort stremsel opleveren.



8 TOT 36 UUR

MELKZUURWRONGEL
De kaasmaker voegt meer melkzuurfermenten dan stremsel toe. De wrongel vormt zich in 8 tot 36 uur en is vrij zuur.

45 MINUTEN TOT 4 UUR

GEMENGDE WRONGEL
Er wordt evenveel melkzuurferment als stremsel toegevoegd. De wrongel vormt zich in 45 minuten tot 4 uur en heeft een mooie zuur-zoetbalans.

20 TOT 45 MINUTEN

STREMSSELWRONGEL
Er wordt meer stremsel dan ferment toegevoegd. De melk stremt snel (in 20 tot 45 minuten). De wrongel wordt vrij zoet.

Wat is stremsel?

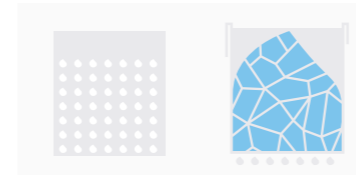
Stremsel is een stofje uit de lebmaag van jonge herkauwers die nog niet gespeend zijn. Het bevat een

eiwit (chymosine) dat de vloeibare melk doet stremmen tot een semi-vaste stof.

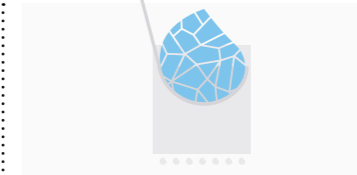
3 HET VORMEN

Bij deze stap wordt de kaas in een mal gedaan die zijn uiteindelijke (herkenbare) vorm bepaalt. Het vormen

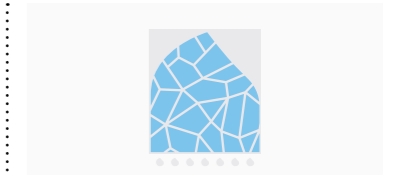
verschilt per kaasgroep en is afhankelijk van de stevigheid van de wrongel.



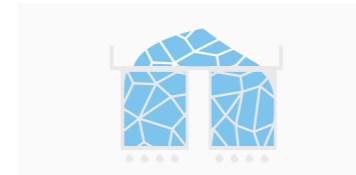
IN LINNEN IN EEN HOUTEN RING
Deze methode wordt meestal gebruikt voor harde kaas, al dan niet van verhitte melk, zoals comté, beaufort of Abondance. De wrongel is meestal steviger dan bij andere kaasgroepen.



MET DE SOEPELEPEL
Handmatig met een soeplepel. Het kan ook in de fabriek, met heel veel lepels tegelijk! De methode wordt gebruikt voor melkzuurwringel en bepaalde witschimmelkazen zoals camembert.



IN EEN KAASMAL
De mal wordt rechtstreeks in de wrongel gestoken. Voor deze methode moet de wrongel vrij stevig zijn om niet te breken.



EEN MAL MET VERDELER
In de mal scheidt een verdeler de verschillende kaasjes. De wrongel wordt in de eerste vorm gegoten en gladgestreken, dan in de volgende, etc.



MULTIMAL MET VERDELER
Het vulprincipe is hetzelfde als bij de mal links, maar in plaats van één laag compartimenten onder de verdeler, zijn er meerdere.

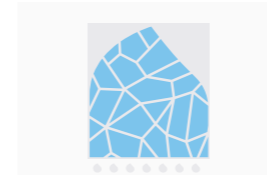


OMGEKEERDE MAL
De wrongel wordt in een bak gedaan. Daarna wordt er een verdeler in geplaatst die de wrongel over compartimenten verdeelt. Vervolgens wordt het geheel omgekeerd.

4 HET UITLEKKEN

Bij het uitlekken loopt het water uit de wrongel. Het is een belangrijke stap die het vochtgehalte in de kaas zal bepalen en gevolgen heeft voor de volgende productiefases. De wrongel kan op twee manieren

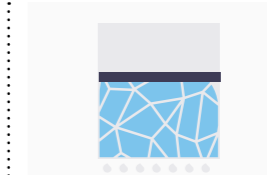
uitlekken: door de zwaartekracht (de wrongel lekt uit door zijn eigen gewicht) of door minder of meer constante druk. De methode verschilt per kaassoort en gewenste textuur.



MELKZUURWRONGEL
Lekt uit door de zwaartekracht. De wei (het water dat uit de wrongel loopt) druppelt er langzaam uit.



HARDE KAAS (ZOALS COMTÉ)
Deze wordt geperst om het water eruit te krijgen.



ZACHTE KAAS (ZOALS CAMEMBERT)
De wrongel wordt gesneden en in geperforeerde potjes gedaan. Hij lekt vanzelf uit.



BLAUWGEADERDE KAAS
Deze lekt langzaam in meerdere dagen uit en wordt regelmatig omgedraaid om de wei er beter uit te laten lopen.



Kaassoorten van over de hele wereld

pag. 042-051	Verse kaas
pag. 052-055	Weikaas
pag. 056-069	Natuurlijke korstkaas
pag. 070-079	Witschimmelkaas
pag. 080-097	Gewassen korstkaas
pag. 098-151	Niet-verhitte harde kaas
pag. 152-165	Verhitte harde kaas
pag. 166-183	Geaderde kaas
pag. 184-187	Zachte/geknede kaas
pag. 188-189	Smeltkaas
pag. 190-191	Kaas met toevoegingen

Deze groep staat voor vers en zacht. De meeste verse kazen hebben een kleine zure toets waardoor er een scala aan smaakgevers aan kan worden toegevoegd: zout, peper, verse kruiden, jam, honing, etc. Deze kazen eten we vooral in de lente en zomer.

ANEVATO (Griekenland, Macedonië)



Melk | Rauwe schapen- of geitenmelk

Vetgehalte | 5%

Kaart: pag. 226-227

Deze kaasje, dat in een bergachtige streek met een landklimaat wordt gemaakt, is zacht en korrelig. De smaak is vrij sterk, wat zoutig,

met een zuurtje. Het bijzondere is dat deze verse kaas twee maanden mag rijpen voor hij de winkel in gaat. Tijdens het rijpen mag hij echter geen korst vormen. De melk voor deze kaas wordt geleverd door lokale rassen (grévéniotikaschapen en -geiten) die elders niet voorkomen.



BATZOS (Griekenland, Thessalië, Macedonië)



Melk | Rauwe of gepasteuriseerde schapen- en/of geitenmelk

Formaat | Lengte: 20 cm; hoogte: 10 cm

Gewicht | 1 kg

Vetgehalte | 6%

Kaart: pag. 226-227

Deze droge en brokkelige kaas wordt gekenmerkt door het zure van de gebruikte melk (schapen- en/of geitenmelk). Hij is iets zoutig omdat hij minstens drie

maanden met pekel is bestreken. De kaas werd eeuwen geleden uitgevonden door nomaden die hem wilden meenemen op hun trektochten: de stevige kaas was goed te vervoeren. Destijds at men de kaas zo of geroosterd.



BLODER-SAUERKÄSE (Zwitserland, Sankt Gallen, Liechtenstein)



Melk | Rauwe of verhitte koemelk

Gewicht | 100 g à 8 kg

Vetgehalte | 8-18%

Kaart: pag. 222-223

Deze zijn in feite twee kazen: de Bloderkäse is een verse kaas en de Sauerkäse mag minstens twee maanden drogen. De ivoorkeurige Bloderkäse heeft geen korst en is stevig en veerkrachtig, maar wordt bij het snijden korrelig en brokkelig. De smaak is melkachtig met een zuurtje en is wat dierlijker op de tong. De andere kaas heeft een heel dunne korst en smaakt sterker dan de eerste.



BROUSSE DU ROVE (Frankrijk, Provence-Alpes-Côte d'Azur)



Melk | Rauwe geitenmelk

Formaat | Diameter: 3-4 cm; lengte: 9-12 cm

Gewicht | 40 à 50 g

Vetgehalte | 5%

Kaart: pag. 200-201

Deze kaas wordt bereid door de melk te laten stremmen door hem te verhitten en met water verdunde blanke azijn toe te voegen. De chèvre du Rove is eigenlijk een vleesgeit die weinig melk produceert. Daardoor is de Brousse du Rove een vrij zeldzaam kaasje dat smetteloos en glanzend oogt. Het is zacht en licht kruimelig, voelt wat vochtig in de mond en heeft een verfijnde geitensmaak die voor een verse kaas bijzonder lang blijft hangen en heel fris is.



BRYNDZA PODHALAŃSKA (Polen, Klein-Polen)



Melk | Rauwe schapen- en (maximaal 40%) koemelk

Vetgehalte | 6%

Kaart: pag. 224-225

Deze witte kaas met een vleugje geel wordt geproduceerd van mei tot september. De smaak is sterk aromatisch, zoutig met een discreet zuurtje. De schapenmelk wordt geleverd door een langharig Poolse ras, de Polska owca górська (letterlijk 'Poolse bergooi').

COMPASS GOLD (Australië, Victoria)



Melk | Gepasteuriseerde koemelk
Formaat | Lengte: 9 cm;
 breedte: 6 cm; hoogte: 2,5 cm
Gewicht | 180 g
Vetgehalte | 26%

Kaart: pag. 232-233

Dit kaasje won al diverse prijzen in zijn categorie in Australië. Hij wordt gemaakt van melk van Jerseykoeien en wordt twee keer per week gewassen met een licht lokaal bier. De kleverige textuur verspreidt aroma's van gist en vochtige kelder. De smaak van dit aan het begin vrij zoetige, melkachtige kaasje wordt tijdens het proeven steeds sterker.

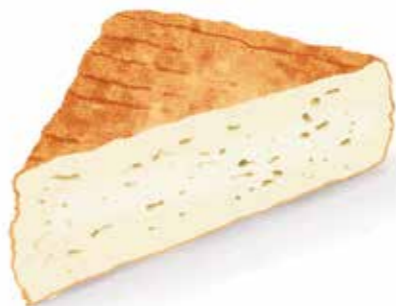
CRAYEUX DE RONCQ (Frankrijk, Hauts-de-France)



Melk | Rauwe koemelk
Formaat | 10 x 10 cm;
 hoogte: 4,5 cm
Gewicht | 480 g
Vetgehalte | 27%

Kaart: pag. 196-197

Deze kaas, die als hij wat minder gerijpt heeft ook wel 'Carré du Vinage' wordt genoemd, is een creatie van Philippe Olivier (zuivelverkoper) en Thérèse-Marie Gouvrier, kaasboerin op de boerderij du Vinage, vlakbij Roncq in de regio Lille. Het bijzondere van deze kaas is zijn rijping die plaatsvindt in heel vochtige, maar frisse, geventileerde kelders. De Crayeux de Roncq wordt dertig dagen lang regelmatig gewassen met een mengsel van gezouten water en bier en heeft een zeer subtiele geur. Zijn textuur, heel smeug onder de korst en



krijterig in de kern, heeft noten van verse melk en gist, evenals een zuurtje.

CRÉMEUX DE CARAYAC (Frankrijk, Occitanië)



Melk | Rauwe schapenmelk
Formaat | Diameter: 15 cm;
 hoogte: 3 cm
Gewicht | 300 g
Vetgehalte | 26%

Kaart: pag. 202-203



De Crèmeux de Carayac is een beige, grijsachtig rond kaasje met een geribbelde korst die vrij droog aanvoelt.

Vanbinnen heeft hij een zachte textuur en is wit met grijze vleugjes. Je proeft frisse smaken met plantaardige en dierlijke noten, maar niet te sterk: het is die kenmerkende verfijning van kaas die in de Lot, vlakbij Figeac wordt geproduceerd. De makers, Gervaise en Denis Pradines, pleitbezorgers van biologische landbouw, telen ook saffraan, die ze gebruiken om een van hun 'tommes de brebis' te parfumeren en kleuren.

CUPIDON (Frankrijk, Occitanië)



Melk | Rauwe schapenmelk
Formaat | Diameter: 9 cm;
 hoogte: 3 cm
Gewicht | 210 g
Vetgehalte | 27%

Kaart: pag. 202-203

Deze kaas die volgens hetzelfde principe wordt gemaakt als Mont-d'Or (zie pag. 88) of de Vacherin des Bauges (zie pag. 96) is een creatie van het echtpaar Garros, wier boerderij in Loubières staat, in de Ariège. Dit kleine, romige product dat met vers water wordt gewassen heeft tannine dat het dankt aan de rand van sparrenhout rondom de kaas. Daarna proef je noten van bloemen en hazelnoot, dankzij het zuur van de schapenmelk. De Cupidon zoekt onophoudelijk het evenwicht tussen robuustheid en verfijning. Eet hem liefst relatief jong als zijn korst nog niet te onregelmatig is.



LE CURÉ NANTAIS® (Frankrijk, Loirestreek)



Melk | Gepasteuriseerde koemelk
Formaat | 9 x 9 cm;
 hoogte: 3 cm
Gewicht | 200 g
Vetgehalte | 27%

Kaart: pag. 204-205

Het ontstaan van deze kaas is te danken aan een monnik uit de Vendée die zijn regio ontvlucht was tijdens de Franse Revolutie. Le Curé Nantais® is een gedeponeed merk dat tegenwoordig in bezit is van de Triballat

Noyal-groep. Zijn korst vol putjes wordt een à twee maanden lang twee keer per week met zout water (en soms met muscadet) gewassen. In het romige goudgele binnenste kunnen gaatjes zitten. Qua smaak proef je vooral het frisse van koemelk, voordat noten van gerookt spek en kruiden naar boven komen.



Dit vierkant met ronde hoeken is er ook in ronde kazen van 800 gram die gesneden verkocht worden, of van 200 gram die per stuk verkocht worden.

DEAUVILLE (Frankrijk, Normandië)



Melk | Gethermiseerde koemelk
Formaat | Diameter: 15 cm;
 hoogte: 3,5 cm
Gewicht | 300 g
Vetgehalte | 27%

Kaart: pag. 194-195

Deze kaas wordt gemaakt door Serge Lechavelier en lijkt erg op Pont-l'Évêque (zie pag. 91), maar de ronde vorm onderscheidt hem van zijn illustere neef. Oorspronkelijk werd hij gemaakt op een boerderij in Tourgéville, ten zuidwesten van Deauville. Ondanks zijn sterke geur heeft deze kaas met zijn veerkrachtige, gladde en

romige textuur een genuanceerde smaak, gemarkeerd door noten van warme melk en room.



BLACK SHEEP (Nieuw-Zeeland, Waikato)



Melk | Gepasteuriseerde schapenmelk

Formaat | Diameter: 25 cm; hoogte: 8 cm

Gewicht | 4 kg

Vetgehalte | 27%

Kaart: pag. 232-233

Deze kaas rijpt in een laagje gerookte paprikapoeder en dat proef en ruik je. De textuur is stevig en smelt in de mond. Deze kaas heeft smaken van boter en aroma's van gedroogd fruit met een tikje room.



BOEREN-LEIDSE MET SLEUTELS (Nederland, Zuid-Holland)



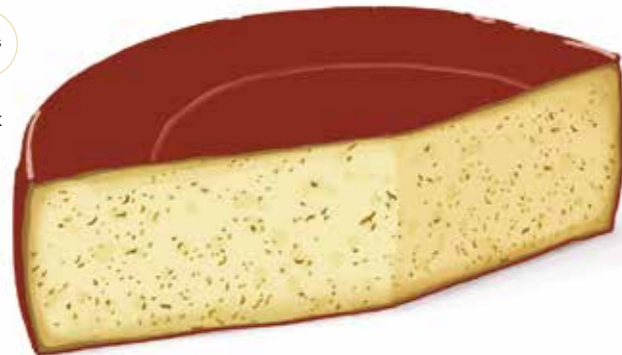
AOP sinds 1997

Melk | Rauwe koemelk

Gewicht | minimaal 3 kg

Vetgehalte | 28%

Kaart: pag. 218-219



De boeren-Leidse met sleutels, herkenbaar aan zijn steenrode korst waarin zijn naam is gezet, heeft een stevige, korrelige textuur en zit vol komijnzaad. Volgens het recept moet er 75 gram zaad op 100 liter melk in.

BOVŠKI SIR (Slovenië, Istrië, Goriška)



AOP sinds 2012

Melk | Rauwe schapenmelk met soms toevoeging van (maximaal 20%) rauwe koe- en/of geitenmelk

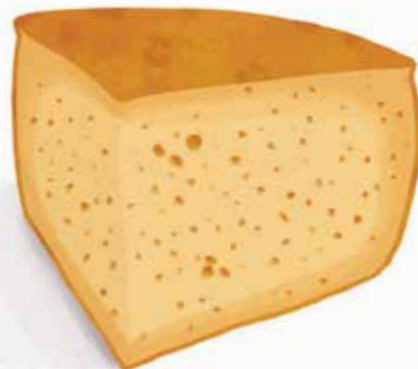
Formaat | Diameter: 20-26 cm; hoogte: 8-12 cm

Gewicht | 2,5 à 4,5 kg

Vetgehalte | 27%

Kaart: pag. 222-223

Deze kaas, geproduceerd van melk van inheemse bove-schapen, heeft een vrij gladde korst die van grijsbruin naar lichtbeige kleurt. Zijn binnenste is compact en veerkrachtig. Afhankelijk van de rijpingsduur kan de textuur gaatjes hebben ter grootte van linzen. Hij heeft veel stal in zijn smaak en een zuurtje dat in de nasmaak licht pittig kan worden. Als de kaas van koe- of geitenmelk wordt gemaakt, is hij iets milder.



BRA (Italië, Piëmont)



AOP sinds 1996

Melk | Rauwe koemelk met soms toevoeging van (maximaal 20%) rauwe schapen- of geitenmelk

Formaat | Diameter: 30-40 cm; hoogte: 6-10 cm

Gewicht | 6 à 9 kg

Vetgehalte | 28%

Kaart: pag. 210-211



De productiespecificaties vermelden twee rijpingen: *tenero* (zacht) en *duro* (hard). In de Bra *tenero* proef je noten van bloemen en melk in de wat vochtige kaas. De Bra *duro* kan zijn gewassen in olie om schimmel te voorkomen. Qua smaak is hij duidelijk voller dan de Bra *tenero*.

BUFFALINA (Canada, Ontario)



Melk | Gepasteuriseerde buffelmelk

Vetgehalte | 24%

Kaart: pag. 230-231

De boerderij Fifth Town, die dit product maakt, werkt biologisch. Deze kaas van buffelmelk wordt gemaakt naar recept van de Nederlandse gouda. Het is dan ook een kaas met een natuurlijke lichtgele korst en een compact, smeuijg en boterachtig binnenste. De gebruikte melk zorgt voor verfijning. Buffalina heeft noten van room, boter en zuur. Aan het eind proef je een tikje zout.



CANESTRATO PUGLIESE (Italië, Apulië)



AOC sinds 1985

AOP sinds 1996

Melk | Rauwe schapenmelk

Formaat | Diameter: 30-50 cm; hoogte: 10-18 cm

Gewicht | 7 à 14 kg

Vetgehalte | 28%

Kaart: pag. 212-215

Canestrato betekent wrongel in Cmanden leggen die door lokale ambachtslieden zijn gemaakt van plantaardige vezels. Deze techniek is nog steeds in gebruik bij het maken van deze kaas uit Apulië. De Canestrato Pugliese wordt geproduceerd van december tot mei, als de schapen uit de Abruzzes naar Apulië worden gebracht. Het is een kaas met een stevige, droge textuur en nadrukkelijke zure noten.

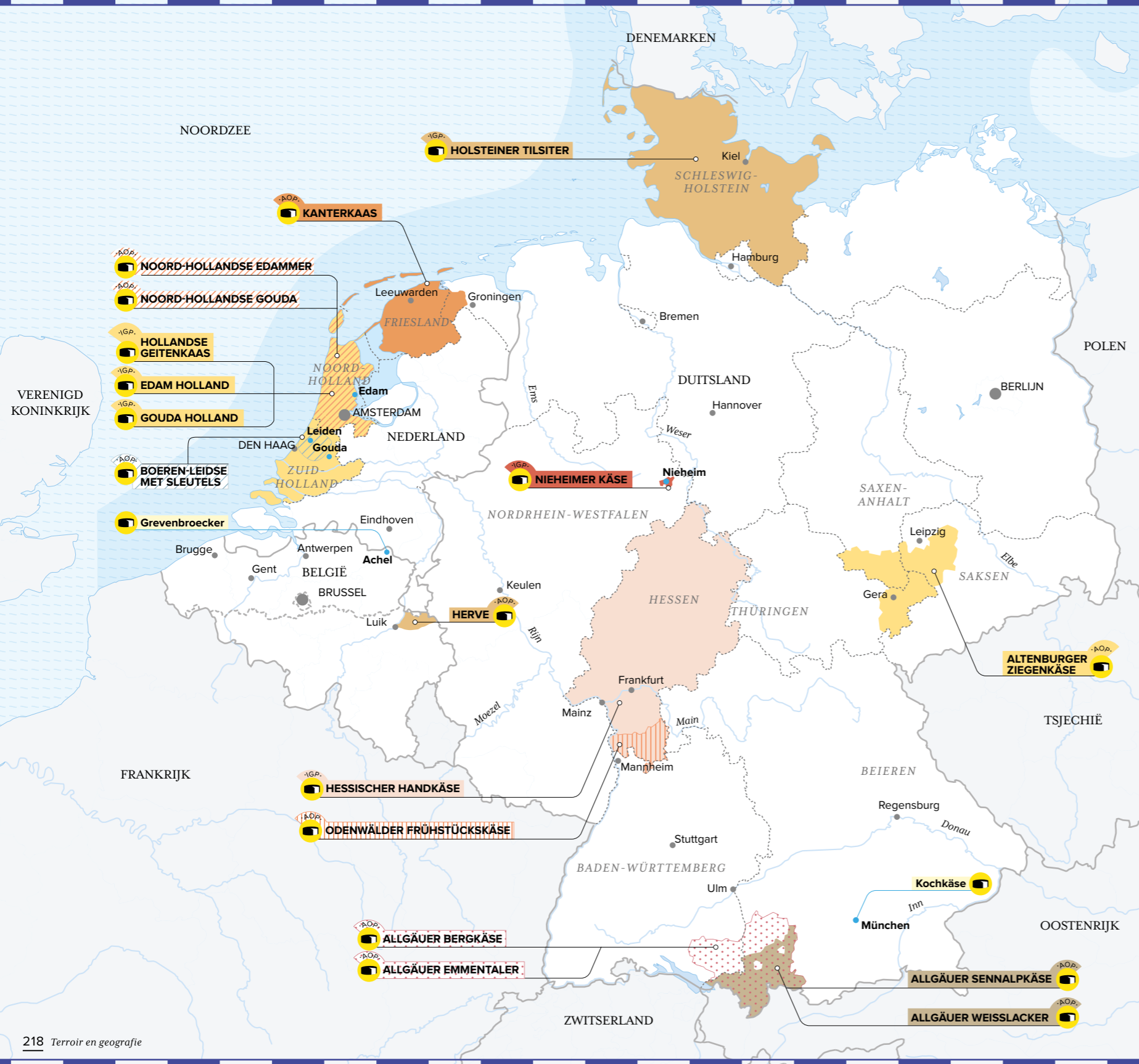
BELGIË, NEDERLAND EN DUITSLAND

 Kaas
  Stad
 Rivier
 STREEK

 200 KM



 ALLGÄUER BERGKÄSE zie pagina 152	 HESSISCHER HANDKÄSE zie pagina 53
 ALLGÄUER EMMENTALER zie pagina 153	 HOLLANDSE GEITENKAAS zie pagina 111
 ALLGÄUER SENNALPKÄSE zie pagina 153	 HOLSTEINER TILSITER zie pagina 111
 ALLGÄUER WEISSLACKER zie pagina 80	 KANTERKAAS zie pagina 113
 ALTENBURGER ZIEGENKÄSE zie pagina 70	 KOCHKÄSE zie pagina 189
 BOEREN-LEIDSE MET SLEUTELS zie pagina 102	 NIEHEIMER KÄSE zie pagina 54
 EDAMMER zie pagina 107	 NOORD-HOLLANDSE EDAMMER zie pagina 118
 GOUDSE KAAS zie pagina 110	 NOORD-HOLLANDSE GOUDA zie pagina 118
 GREVENBROECKER zie pagina 176	 ODENWÄLDER FRÜHSTÜCKSKÄSE zie pagina 89
 HERVE zie pagina 85	

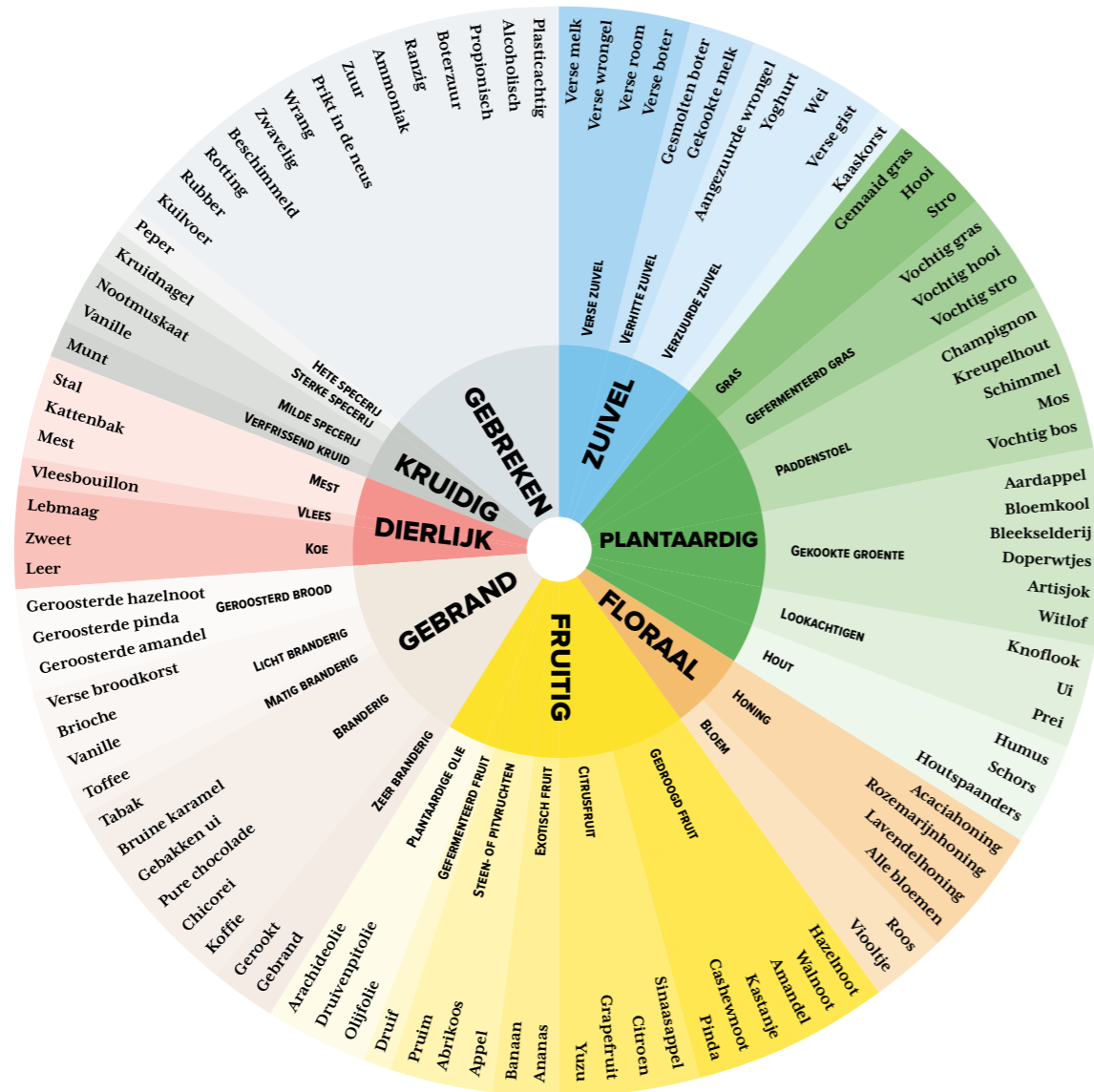


Net als bij wijn, koffie of bier geniet je zowel van de geur als van de smaak van kaas. Daartoe mag de kaas noch te koud, noch te warm zijn. Op kamertemperatuur is het beste!

WELKE AROMA'S RUIK JE?

Iedereen ervaart aroma's op zijn eigen manier. Zo kunnen kaasaroma's door de een weer heel anders worden waargenomen dan door de ander.

In de kaaswereld onderscheiden we minstens honderd aroma's (de lijst is niet uitputtend), die worden onderverdeeld in acht groepen.



WAAROM RUIKT SOMMIGE KAAS ZO STERK?

Zoals we al zagen wemelt de korst van kazen van de micro-organismen (gisten, bacteriën en schimmels), die met elkaar wedijveren om in leven te blijven. Af en toe produceren bacteriën (van het type *Brevibacterium linens*, de gist die een rode kleur geeft) methaanethiol, een zwavelverbinding die heel vluchtig is en sterk ruikt. Deze bacteriën geven bepaalde kazen hun sterke geur.

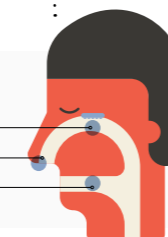
EN WAT PROEVEN WE?

We onderscheiden vijf smaken: zoet, zout, bitter, zuur en umami. Maar wat is die laatste smaak eigenlijk? Ze is in 1908 aangetoond door professor Kikunae Ikeda van de keizerlijke universiteit van Tokyo. Umami betekent letterlijk 'heerlijk' of 'smakelijk'. Het is een smaak die, als je iets eet, je smaakpapillen doet uitzetten van genot en je oprecht doet zeggen 'Dit is echt heerlijk!' Umami doet je het speeksel in de mond lopen en blijft lang hangen. Het is een smaak die we aantreffen in perfect gerijpte kazen met een stevige, zachte textuur en een licht zoute smaak. Scheikundig gezien bestaat deze oplosbare stof uit glutamaat, inosinaat en guanylaat. Naast deze vijf algemeen



erkende smaken onderscheiden steeds meer kaasliefhebbers intussen graag zeven verschillende niveaus die kaas indelen naar intensiteit.

VERSE SMAAK	NEUTRALE SMAAK	MILDE SMAAK	MATIG STERKE SMAAK	PITTIGE SMAAK	STERKE SMAAK	ZEER STERKE, ZELFS SCHERPE SMAAK
Verse kaas, weikaas, heel jonge natuurlijke korstkaas.	Heel jonge kaas, meestal gemaakt van gepasteuriseerde melk.	Jonge wit-schimmelkaas, jonge al dan niet verhitte harde kaas en jonge met room verrijkte kaas.	De meeste natuurlijke korstkazen die nog niet volledig zijn uitgerijpt.	Optimaal gerijpte kaas, jonge geaderde kaas.	Gewassen korstkaas, gerijpte geaderde kaas en niet-verhitte harde kaas of sterk gerijpte verhitte harde kaas.	Kaas met toevoegingen zoals boulette d'Avesnes, sterk gerijpte geaderde kaas en kaas die lang in marc de raisin heeft gelegen.



Wat is het verschil tussen geur, aroma en smaak?

Geur nemen we waar via onze neus. Het aroma is wat we waarnemen met onze retroreukzin dankzij de slijmvliezen in de neus die nuances opvangen in het contact met lucht. Smaak is wat we in de mond waarnemen met onze smaakpapillen.

**WHISKY**

Een kaasproeverij kan een prima gelegenheid zijn om mensen te laten kennismaken met de facetten van deze

sterkedrank. Er zijn veel combinaties van whisky en kaas mogelijk.

 <p>WITSCHIMMELKAAS <i>(zeer gerijpte kaas)</i> SINGLE MALT WHISKY EN IERSE WHISKEY</p>	 <p>NIET-VERHITTE HARDE KAAS <i>(gerijpte kaas)</i> PURE MALT WHISKY, SINGLE MALT WHISKY, GRANENWHISKY EN IERSE WHISKEY</p>	 <p>VERHITTE HARDE KAAS <i>(gerijpte kaas)</i> PURE MALT WHISKY, SINGLE MALT WHISKY EN IERSE WHISKEY</p>	 <p>GEWASSEN KORSTKAAS PURE MALT WHISKY, SINGLE MALT WHISKY EN IERSE WHISKEY</p>	 <p>GEADERDE KAAS PURE MALT WHISKY, SINGLE MALT WHISKY EN IERSE WHISKEY</p>
---	---	--	--	---

**THEE**

Thee, net als kaas een product van het seizoen, is in opkomst als partner van gestremde melk.

 <p>VERSE KAAS LENTEDARJEELING BAO ZHONG-PREMIUMTHEE BEN SHAN-THEE</p>	 <p>WEIKAAS LENTEDARJEELING BAO ZHONG-PREMIUMTHEE BEN SHAN-THEE</p>	 <p>NATUURLIJKE KORSTKAAS ZWARTE CHINESE THEE BAO ZHONG-PREMIUMTHEE WITTE BAI MU DAN-THEE</p>
 <p>WITSCHIMMELKAAS <i>(jonge kaas)</i> GROENE BANCHA HOJICHA-THEE GRAND YUNNAN-THEE BEN SHAN-THEE</p>	 <p>NIET-VERHITTE HARDE KAAS <i>(gerijpte kazen)</i> PU'ERH-THEE ZOMERDARJEELING ASSAMTHEE GRAND YUNNAN-THEE</p>	 <p>VERHITTE HARDE KAAS ZOMERDARJEELING ASSAMTHEE GRAND YUNNAN-THEE</p>
 <p>GEWASSEN KORSTKAAS LENTEDARJEELING ZWARTE INDIASE THEE ASSAMTHEE</p>	 <p>GEADERDE KAAS ZWARTE YUNNAN-THEE CEYLONTHEE TIGER-THEE</p>	 <p>ZACHTE/GEKNEDE KAAS LENTEDARJEELING BAO ZHONG-PREMIUMTHEE BEN SHAN-THEE</p>

**VRUCHTENSAP**

Het voordeel is dat deze combinaties ook geschikt zijn voor kinderen, zwangere vrouwen en mensen die niet

van alcohol houden. Neem zoet sap waarin het fruit optimaal tot zijn recht komt.

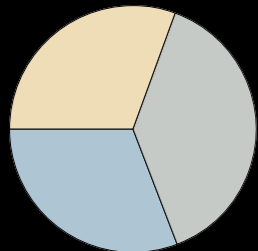
 <p>VERSE KAAS NECTAR <i>(perzik, abrikoos, peer)</i> SAP VAN ZACHT FRUIT <i>(framboos, aardbei, rode bes)</i> RABARBERSAP</p>	 <p>WEIKAAS NECTAR <i>(perzik, abrikoos, peer)</i> SAP VAN ZACHT FRUIT <i>(framboos, aardbei, rode bes)</i> RABARBERSAP</p>	 <p>NATUURLIJKE KORSTKAAS APPELSAP AARBEIENSAP NECTAR <i>(peer, witte perzik, wilde perzik)</i></p>
 <p>WITSCHIMMELKAAS APPELSAP PERENSAP RODEBESSENSAP NECTAR <i>(wilde perzik, abrikoos)</i></p>	 <p>ONVERHITTE HARDE KAAS SAP VAN ZACHT FRUIT <i>(bosbes, rode bes, kers)</i> MANGONECTAR</p>	 <p>VERHITTE HARDE KAAS NECTAR <i>(ananas, passievrucht)</i></p>
 <p>GEWASSEN KORSTKAAS KERSENSAP LYCHEESAP DRUIVENSAP NECTAR <i>(abrikoos, gele perzik)</i></p>	 <p>GEADERDE KAAS PERENNECTAR SAP VAN ZACHT FRUIT <i>(aardbei, framboos)</i></p>	 <p>ZACHTE/GEKNEDE KAAS NECTAR <i>(perzik, abrikoos, peer)</i> SAP VAN ZACHT FRUIT <i>(framboos, aardbei, rode bes)</i> RABARBERSAP</p>

 **CIDER VAN APPEL OF PEER**
De combinatie van kaas met cider is altijd verrassend, maar steevast heerlijk.

 <p>VERSE KAAS</p>	 <p>WEIKAAS</p>	 <p>NATUURLIJKE KORSTKAAS <i>(vrij jonge of halfdroge kazen)</i></p>	 <p>WITSCHIMMELKAAS <i>(perfect gerijpte kazen)</i></p>	 <p>GEWASSEN KORSTKAAS <i>(vrij jonge kazen)</i></p>	 <p>ZACHTE/GEKNEDE KAAS</p>
---	--	---	--	---	--

KLASSIEKE KAASPLANKJES MET 3 SOORTEN KAAS

Elke suggestie is gebaseerd op een gezelschap van zes personen, dient als besluit van de maaltijd en rekent gemiddeld 100 gram kaas per persoon. De kazen worden in volgorde van proeven gegeven, vaak van de mildste naar de sterkste smaak. Het totale gewicht is niet altijd 600 gram omdat sommige kaasjes per stuk worden verkocht of omdat stukken soms te klein of te groot blijken.

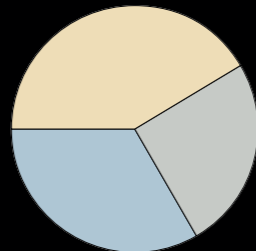


AOP-PLANK

COMTÉ
(200 g)

SAINTE-MAURE DE TOURAINE
(250 g)

ROQUEFORT
(200 g)

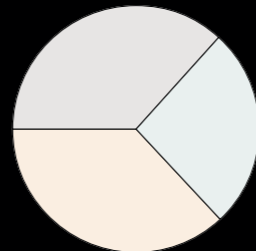


KAASBOERPLANK

DENT DU CHAT
(250 g)

1 PÉRAIL
(150 g)

BLEU DE LA BOISSIÈRE
(200 g)

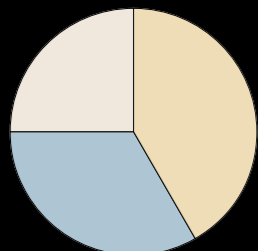


COMPLEET WIT

BROCCIU
(250 g)

2 ROVES DES GARRIGUES
(180 g)

1 CAMEMBERT DE NORMANDIE
(250 g)

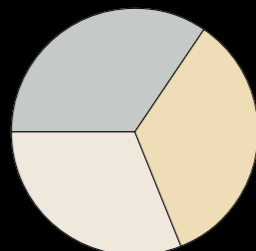


BERGPLANK

½ PETIT FIANCÉ DES
PYRÉNÉES
(150 g)

L'ÉTIVAZ
(250 g)

BLEU DE SÉVERAC
(200 g)

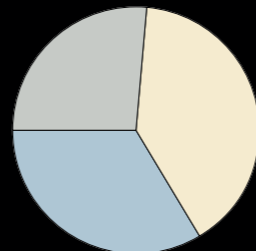


100% GEIT

1 GOUR NOIR
(200 g)

HENRI IV
(220 g)

½ A CASINAC
(180 g)



100% SCHAAP

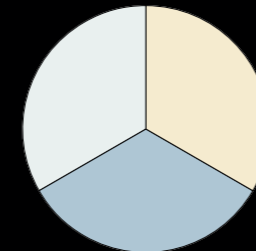
2 ROCAILLOUX
DES CABASSES
(160 g)

QUESO MANCHEGO
(240 g)

ITXASSOU
(200 g)

ORIGINELE KAASPLANKJES MET 3 SOORTEN KAAS

Net als de klassieke plankjes zijn ook deze berekend op een gezelschap van zes personen, dienen ze als besluit van de maaltijd en bevatten ze gemiddeld 100 gram kaas per persoon. De kazen worden in volgorde van proeven gegeven, vaak van de mildste naar de sterkste smaak. Het totale gewicht is niet altijd 600 gram omdat sommige kaasjes per stuk worden verkocht of omdat stukken soms te klein of te groot blijken.

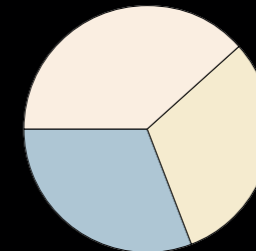


EILANDPLANK

HALLOUMI
(200 g)
Cyprus

QUEIJO DO PICO
(200 g)
Azoren

CROZIER BLUE
(200 g)
Ierland

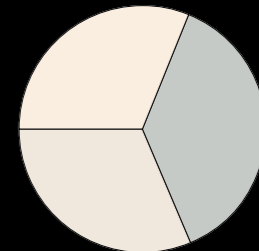


SPAANS-ITALIAANS

1 ENCALAT
(250 g)

TOMA PIEMONTESE
(200 g)

CABRALES
(200 g)

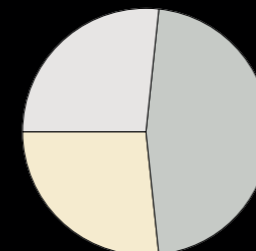


PLANK VAN DE VLAKTE

BONCHESTER CHEESE
(200 g)

3 CROTTINS DE CHAVIGNOL
(240 g)

1 HERVE
(200 g)

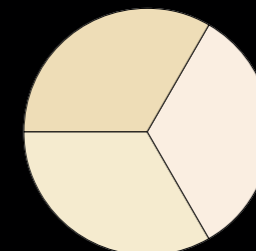


ZUIDWEST-FRANKRIJK

GREUILH
(200 g)

TRUFFE DE VENTADOUR
(350 g)

TOMME DE RILHAC
(200 g)

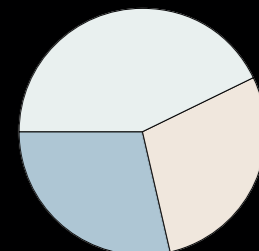


KAAS-THEEPLANK

ABONDANCE
(200 g)
Blauwgroene Chinese thee

HORIZON
(200 g)
Chinese pu-erh-thee

PECORINO CROTONESE
STAGIONATO (200 g)
Zomerdarjeeling



KAAS-VRUCHTENSAP

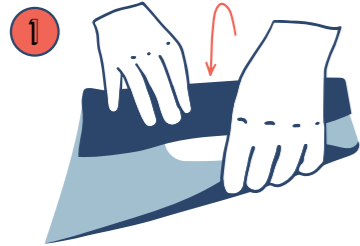
½ SAVEURS DU MAQUIS
(300 g)
Frambozennectar

MUNSTER
(200 g)
Lycheenectar

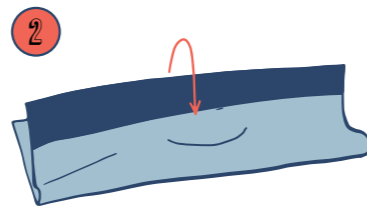
GAMONEDO
(200 g)
Perenneectar

Kaas kun je op verschillende manieren verpakken. Elke kaasboer heeft zijn eigen stijl en gewoonten. Toch volgt hier wat uitleg met illustraties zodat je je kazen optimaal kunt bewaren en beschermen.

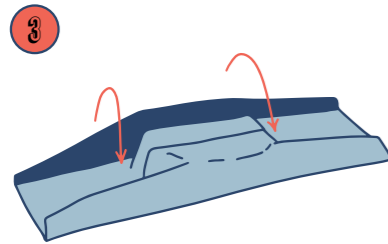
RONDE KAZEN (ZOALS CAMEMBERT DE NORMANDIE)



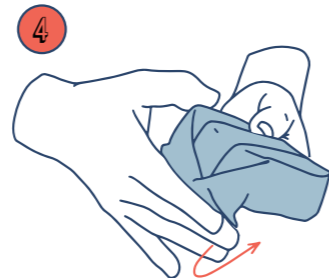
1 Leg de kaas midden op het vel papier en sla één kant van het vel over de kaas.



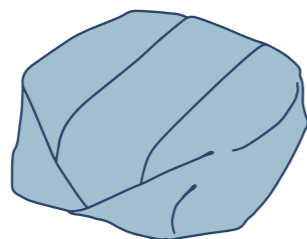
2 Sla de andere kant van het vel over de kaas.



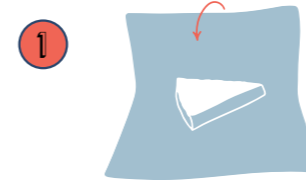
3 Vouw de uitstekende stukken van het papier aan weerszijden van de kaas in een brede punt.



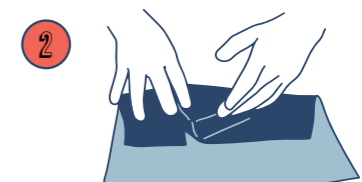
4 Vouw de punten onder de kaas.



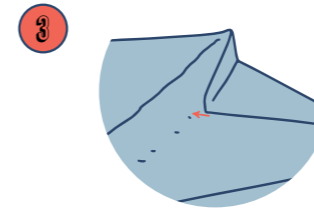
PUNTIGE STUKKEN KAAS (ZOALS BRIE DE MEAUX]



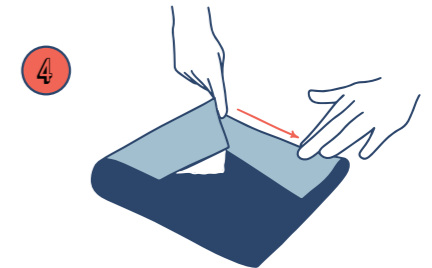
1 Leg de kaas midden op het vel papier met de langste kant parallel aan een rand van het papier.



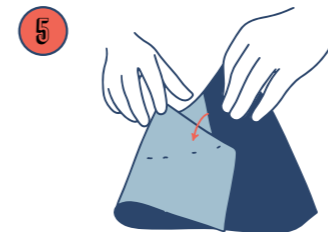
2 Sla die kant van het papier over de kaas en strijk het glad.



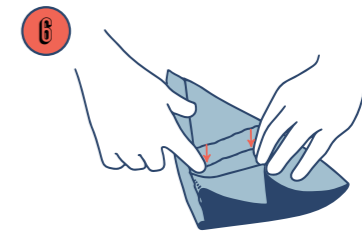
3 Pak het papier vast ter hoogte van de punt van de kaas en vouw de rest van het vel over de kaas.



4 Strijk de vouw glad en sla het gevouwen deel over de kaas.



5 Houd het papier met je wijsvinger op de buitenrand van de kaas en strijk de vouw over de rand glad.



6 Sla de twee gevouwen delen aan weerszijden van de rand als een envelop over de kaas.

