

► Kaaskeurmeester Jos van Riet test de geur van de quadrupelkaas. FOTOS ED VAN ALEM

**Bronlaak was gisteren gastheer voor een kaaskeuring. Zes bedrijven boden zuivel aan. „Eerst gaan we ruiken...”**

# Kaas

## met de smaak van de liefde

**Hai Voeten  
Oploo**


**E**ls Mesu weet het. In Zeeland, Brabant en Limburg zitten niet zo veel kaasmakers. Daarom verzorgt de kaaskeuringscommissie van de Bond van Boerderij-Zuivelbereiders (BBZ) maar één keer per jaar een keuring. In andere delen van Nederland is soms wekelijks zo'n keuring. Els Mesu is voorzitter van die commissie.

Op deze donderdag is Mesu met haar rondreizend kaascircus neergestreken in het Pinksterhuis van woonwerkgemeenschap Bronlaak in Oploo. „De opkomst is verrassend groot”, zegt Mesu. „Er zijn vandaag 50 kazen die gekeurd worden. En zes bedrijven bieden hun zuivel aan. Elke kaas heeft zijn eigenheid. Je proeft in elke kaas de liefde waarmee die gemaakt is.”

In de zaal van het Pinksterhuis zijn tafels ingericht voor de keuring. De ingeleverde kazen heb-

ben een nummer gekregen om anonimiteit te garanderen. Maar de deelnemers kennen hun nummers. En de kaasmakers kunnen hun nieuwsgierigheid natuurlijk niet bedwingen. Dus staan ze tijdens de keuring door twee keurmeesters bij de tafel waarop hun kazen zich bloot moeten geven. Keurmeester Jos van Riet uit Woerden – schrijver van het kaasboek *Kaaspraet* – draait onverbidde-lijk de kaasboor in het kaaswiel en trekt er een kolom uit. „Eerst gaan we ruiken”, demonstreert hij. Hij houdt de geurige kaas onder zijn neus en kijkt verrukt naar de andere keurmeester. Hier ligt een bijzonder product op tafel. Na het checken van samenstelling, kleur en textuur volgt de mondproef. Die valt zo mogelijk nog positiever uit. „We gaan hier geen 10 uitdelen voor deze quadrupelkaas”, zegt Van Riet. „Want dan krijgen we de hele Nederlandse pers op ons dak. Maar een 9,6 is hij in elk geval waard.”

Gekscherend pakt Van Riet een halve kaas onder de arm en doet alsof hij die naar zijn auto wil brengen.

De deelnemers leggen de gekeurde kazen ten toon bij elkaar. Van elke kaas staat een schaal-  


met blokjes klaar voor de liefhebbers. Koeienkaas, geitenkaas. Jong, belegen, oud, met kruiden, zaden en andere varianten. Kaasmakers proeven elkaars producten en delen kaasgeheimen.

Bronlaak is vandaag gastheer voor de kaaskeuring. Natasha van Dijk is als projectleider leerwerktrajecten trots op de leerweg die het centrum voor mensen met een verstandelijke beperking in huis heeft. „We kunnen bewoners een opleiding bieden. Vandaag krijgt een van onze mensen zijn kaasmakerscertificaat uitgereikt.” Bronlaak ligt op een fraai landgoed waar de bewoners werken. Bij voorbeeld in de eigen kaasmakerij. De kaasdag op Bronlaak wordt afgesloten met een rondleiding voor alle deelnemers over het landgoed.

**BROEDER MOZES (32)**

### Trappistenkaas met een twist

„In onze abdij Koningshoeven in Berkel-Enschot maken we trappistenkaas met verschillende smaken. Het past in ons leven van bidden en werken, *ora et labora*. We gebruiken voor de kaasproductie melk van de geiten van onze burens die bij ons grond pachten. De melk van de koeien komt ook van een bedrijf uit de buurt. Als trappisten bidden we zeven keer per dag in de kapel. De arbeid wordt daarop afge-

stemd. Juist door samen te werken beleven we ons geloof. Zelf ben ik iets meer dan twee jaar geleden in Koningshoeven gekomen. Het was broeder Izaak die met het idee voor de trappistenkaas kwam. Het past goed bij het trappistenbier La Trappe waarvan de abdij al bekend is. Ik ben blij dat onze quadrupelkaas – met het bier dat dit jaar 25 jaar bestaat – hier bijna een 10 weghaalde.”



**ELINE VAN DE WETERING (24)**

### We verkopen nu melk én kaas

„We maken pas kort eigen kaas van de melk van onze 75 koeien. Geïnspireerd door een kaasboerderij in Zwitserland. We hebben er eerst lang over nagedacht. De melk brengt minder op. Daarom zochten we andere mogelijkheden. Nu hebben we een complete kaasmakerij die we via Marktplaats konden kopen. Ik heb een kaasmakersopleiding gevolgd bij Gea van der Puijl en de verkoper heeft

ons geholpen met opstarten. Die man stopte helemaal met zijn bedrijf. Hij is verschillende keren bij ons in Genderen geweest om te adviseren. Nu ligt onze Hoefhuys-boerenkaas in diverse specialzaken in Den Bosch, Tilburg en Eindhoven en verkopen we vanaf huis. Onze kaas kreeg van de keurmeester een 6,9. Dat is een mooie waardering. We maken nu drie dagen in de week kaas.”



**MICHEL DE MARI (27)**

### Kaasdiploma als erkenning

Michel de Mari (27) speelt vandaag een thuiswedstrijd. Hij woont en werkt op Bronlaak in Oploo. Sterker: hij werkt in de kaasmakerij van de woonwerkgemeenschap. Logisch dat hij vandaag meedoet aan de kaaskeuring. Samen met zijn collega's dingt De Mari mee in diverse categorieën kaas.

Als hij met een kaas op de foto mag, dan het liefst met de kaas

met Italiaanse kruiden. Dat is overigens niet zijn lievelingskaas. Dat is eerder de belegen kaas zonder kruiden of zaden uit eigen makerij. „Het is erg plezierig om in de kaasmakerij te werken. Interessant werk. Ik heb in de tijd dat ik hier werk erg veel geleerd. Je moet best veel weten om kaas te kunnen maken.”

De Mari kon gebruikmaken van een lesmethode die speciaal bij Bronlaak is ontwikkeld. Een lesboek dat door bewoners van verschillende niveaus benut kan worden. Michel de Mari kon de hele cursus aan waardoor hij uiteindelijk een certificaat van kaasmaker mocht ontvangen. Dat gebeurde op deze donderdag. „Door dit diploma kan ik laten zien dat ik weet hoe je kaas moet maken. Ik kan eigenlijk zo bij een andere kaasmakerij terecht. Ik hoef alleen maar het diploma te laten zien.”

