

# Messeklever: een bijzondere streekkaas



Messeklever is terug van weggeweest. De Noord-Hollandse streekkaas werd tijdens de nationale keuring van boerenkaas gekozen tot lekkerste kaas in de bijzondere klasse. Nu dingt de kaas mee naar de Smaakvol2009, de erkenning voor het beste authentieke product van Nederlandse bodem. Een verhaal over een oer-Hollandse kaas die niet als oer-Hollands oogt.

TEKST: HENK TEN HAVE – FOTO'S: FAMILIE UITENTUIS



**M**esseklever is een zeer zachte, jonge kaas en werd tussen circa 1840 en 1940 een klein aantal maanden per jaar gemaakt door een handjevol boeren in Noord-Holland. De Messeklever was eigenlijk een toevalstreffer: bij de bereiding van Edammer kaas ging wat mis. Door de lagere temperaturen en hogere luchtvochtigheid in het herfstseizoen, werd het vochtgehalte in de kaas te hoog. Daardoor rijpte de kaas langzaam en werd het geen stevige Edammer, maar een platte, zachte kaas die aan het mes bleef kleven. Het 'mislukte' resultaat mocht er zijn: De aparte smaak en structuur waren geliefd bij fijnproevers in de hogere kringen. Voor de boeren werd de Messeklever commercieel interessant; het werd een echte streekkaas.

## Hoe het (opnieuw) begon

In de Tweede Wereldoorlog stopten de Noord-Hollandse boeren met de bereiding van Messeklever, maar vijf jaar geleden werd de kaas nieuw leven ingeblazen door de familie Uitentuis uit Middenbeemster. Melkveehouder Jan Uitentuis zat in 'een soort midlifecrisis' en vroeg zich af wat hij nog graag wilde doen in zijn leven. Dat was kaasmaken. "De markt voor streekproducten was gunstig en we konden subsidie krijgen voor het ontwikkelen en promoten van Messeklever. Dankzij de overlevering kwam het recept van Cornelis Pijper (1830-1904), boer en burgemeester van Opmeer, boven water. We zijn ermee gaan experimenteren

en na verloop van tijd maakten we een goede kaas; de laatste twee jaar is hij van constante kwaliteit."

## Droog zouten

Over de bereiding van de Messeklever wil Jan niet al te veel kwijt. Dat is het geheim van de smid. Wel vertelt hij dat dezelfde ingrediënten worden gebruikt als bij de bereiding van gewone kaas, maar dan in andere verhoudingen. De gebruikte melk wordt gepasteuriseerd. De snelle eiwitrijping zorgt voor de bijzondere structuur en smaak. De kaas komt niet in een pekelbad te liggen maar wordt droog gezouten; dat betekent dat de kaas wordt ingewreven met zout. "We maken de kaas zo ambachtelijk als mogelijk", vertelt Jan. "We houden de oude tradities en methodes in stand. Het is leuk om de kaas puur te houden, zoals hij is bedoeld." De kaas ligt minimaal twee weken te rijpen. Daarna kun je hem nog twee weken laten liggen.

## Friszuur

De smaak van de Messeklever is friszuur, iets zout en hij mag iets gistig zijn. De kaas is niet geplastificeerd, waardoor je hem in zijn geheel kunt opeten. "Ik vind de Messeklever met roggebrood een ideale combinatie. Op die manier eet ik wel een hele kaas per week op." Koks van regionale restaurants gebruiken hem onder andere in salades en om vlees- of groentegerichten te gratineren. Ook wordt Messeklever gebruikt

## De Beemster

De Beemster verkreeg in 1999 de status van werelderfgoed vanwege het unieke landschap met een strak geometrisch patroon van vierkante en rechthoekige percelen. Maar de Beemster heeft niet alleen een rijke cultuurhistorie, het is ook een goed ontwikkeld agrarisch gebied, vertelt Jan Uitentuis. Hij woont en werkt samen met zijn vrouw en kinderen op een boerderij in Middenbeemster, een van de vier dorpen in de polder. Op de boerderij worden vijftig koeien gehouden.



1 Jan Uitentuis schept de wrongel in de kaasvatjes.

2 Messeklever is een zeer zachte, jonge kaas.



voor loempia's en in vegetarische schotels. Eerst maakte de familie Uitentuis alleen Messeklever van ongeveer een kilo. Die worden door kaasspecialisten vaak voorgesneden in stukjes verkocht. Nu zijn daar mooie, kleine kaasjes van 300 à 350 gram bijgekomen.

## Streekproducten

De Messeklever is een oer-Hollandse kaas, maar oogt niet als oer-Hollands. "Consumenten zijn er vaak door verrast",

vertelt Jan Uitentuis. Dertig jaar geleden was het volgens hem niet mogelijk geweest om deze bijzondere kaas weer op de markt te brengen. Streekproducten werden eind jaren zeventig als ouderwets beschouwd. Buitenlandse kazen beleefden toen een hausse. Maar nu hebben streekproducten als de Messeklever een plaats verworven tussen de 'gewone' eetwaren. En daardoor kunnen we allemaal genieten van de heerlijke smaken van vroeger. 🍷

## Broodje Messeklever met peterseliewortel

*Lunchgerecht:* 4 personen

2 peterseliewortels • 150 gram messeklever • 150 gram bladspinazie • 50 gram geroosterde pompoenpitten • sap van ¼ citroen • 2 eetlepels olijfolie • 1 eetlepel (zelfgemaakte) mayonaise • 2 theelepels grove mosterd • 4 grote meergranenbollen

1. Was de peterseliewortel en snijd deze in dunne, lange repen.
2. Roer het sap van de citroen, olijfolie, (zelfgemaakte) mayonaise en mosterd door elkaar tot een dressing.
3. Snijd de messeklever in stukken en verdeel deze met de spinazie, repen peterseliewortel en pompoenpitten over de broodjes.
4. Besprenkel met de dressing.

BRON: RAAPSTEELTJE, SIMONE KROON EN SÁNDOR SCHIFERLI

## Drie-kleuren Messekleversalade

*Salade:* 4 personen

250 gram messeklever • 250 trostomaatjes • 2 avocado's • 1 teen knoflook, geperst • ½ bosje basilicum • olijfolie • versgeraspte nootmuskaat • peper en zout

1. Snijd de trostomaatjes in partjes en roer de geperste knoflook erdoorheen.
2. Breng de tomaatjes op smaak met peper, zout en een ruime scheut olijfolie en meng dit goed.
3. Pel de avocado's en snijd ze in dunne plakjes. Snijd ook de messeklever in plakjes.
4. Pluk de jonge blaadjes van de basilicum en snijd de grote blaadjes in dunne reepjes. Voeg deze aan de tomaatjes toe.
5. Leg de avocado en de messeklever om en om dakpansgewijs op het bord. Rasp hierover de verse nootmuskaat en leg hierop de trostomaatpartjes met een ruime hoeveelheid van de olie.
6. Decoreer met de jonge basilicumblaadjes en breng desgewenst op smaak met peper en zout.

BRON: RAAPSTEELTJE, SIMONE KROON EN SÁNDOR SCHIFERLI