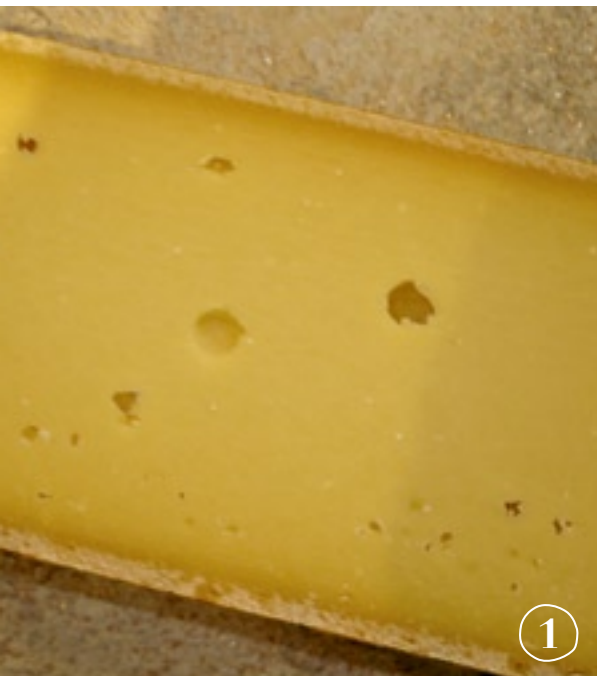


Kaas met een knipoog...



1

1 Oude kaas met een knipoogje.

2 Kaas met vrolijke ogen.



2

In Nederlandse kaas horen gaatjes, of beter 'ogen'. Niet te veel, niet te weinig, niet te groot, niet te klein. De oogjes vertellen veel over de kwaliteit van de kaas. Om dat te begrijpen moet je hun taal kennen. Hier een eerste les oogkunde.

HENK OOSTERHUIS

Het begint met bacteriën. Het woord alleen al jaagt veel mensen schrik aan. Geen wonder, want we kennen deze onzichtbare wezens het meest van ziekte en ellende. Jammer, want veruit de meeste soorten zijn nuttig en onmisbaar voor ons bestaan. Ze ruimen ons afval op, reinigen het afvalwater, laten ons brood rijzen, leveren yoghurt en wijn, vergisten bier en niet in de laatste plaats brengen ze de kaas op smaak.

In kaas zorgen melkzuurbacteriën voor de conservering. Dat doen ze door melkzuur te maken, precies genoeg om bederf tegen te gaan en de kaas een frisse smaak te geven. Bovendien maken ze een beetje koolzuurgas. Deze gasbelletjes zijn in de kaas te zien als ogen. Wie erop let kan aan deze ogen veel aflezen over de geur en de smaak van de kaas.

Gewoonlijk hebben de ogen in een Nederlandse kaas een doorsnee van 3 tot 10 millimeter. In een goed gelukte kaas zijn de ogen meestal rond van model. Dat komt omdat het eigenlijk kleine ballonnetjes zijn die in de kaasmassa zijn geblazen. Daar is best kracht voor nodig, want de kaas is nogal taai en laat zich niet zomaar opblazen. Het verklaart ook waarom we de ogen niet vlak onder de korst zien, want daar is de weg naar buiten gemakkelijker en dus ontwijkt het gevormde gas door de korst. Goede Hollandse kaasogen zijn mooi rond, alsof er een glazen knikker uitgevallen is. Zij voorspellen een lekkere zuivere smaak. Helaas komen ook onregelmatige – soms grote openingen – voor met daarbij bijzondere geuren en smaken. Voor de liefhebber van iets anders misschien een buitenkansje, maar wel eerst even grondig proeven! Iedereen kent de grote-gatenkaas.

Emmentaler, Maasdammer, Leerdammers, Tynjeteraler, noem maar op. Kenmerkend daarin zijn de grote, ronde, glimmende ogen tot wel 2 of 3 centimeter. De smaak is iets zoet. Dat is het werk van propionzuurbacteriën. Deze micro-organismen maken behalve veel gas ook een beetje propionzuur: een iets scherp, zoet smakend goedje, maar in kaas wel lekker.

Een verhaal apart zijn de spleetogen. Zij duiden bij jonge en jong belegen kaas gewoonlijk op een iets zure of bittere smaak. In sommige gevallen zeggen spleetogen ook iets over een moeilijk snijdbare, brokkelige kaas. Die kan kruimelig of zelfs krijtachtig zijn. In oude en overjarige kaas kan een spleetooogje vrij normaal zijn, in jonge en belegen kaas vormen ze een uitzondering. Een kwestie van leeftijd. Waar we verder op moeten letten: hoe kijken de ogen ons aan? Gezonde, glimmende ogen, mooi rond van vorm voorspellen een frisse, zuivere kaassmaak. Een enkele keer mist de glans en lijken de ogen dof. Ook de smaak kan dan tegenvallen, een beetje onzuiver met vreemde bijsmaken.

Ten slotte nog iets over heel veel kleine oogjes. Meestal is dat een slecht voorteken, zeker als de kaas er sponsachtig uitziet. Dan is voorzichtigheid geboden en kritisch proeven op zijn plaats.

Ogen in de kaas hebben iets menselijks. Af en toe zijn bij extra belegen en oude kaas zelfs tranen zichtbaar, is het van boosheid of blijdschap? Hoe dan ook, u mag rekenen op een volle, pittige smaak.

En wat te doen als de kaas helemaal geen oogjes heeft? In het kaasverhaal is dat een teken van deugd. Een Hollandse kaaskop valt er helaas niet op, maar als hij doorbijt smaakt zo'n kaas gewoonlijk uitstekend! 🍷