

# Ambachtelijke brie uit Bergen

Peter Bosman vond het vreemd dat er in Nederland geen witschimmelkaas van koemelk werd gemaakt. Daarom begon hij er zelf mee. De afzet loopt nu zo goed dat Peter wil uitbreiden.

HENK TEN HAVE

**A**ls je het huis van Peter Bosman aan de rand van een woonwijk in het Noord-Hollandse Bergen binnenkomt, verwacht je er geen kaasmakerij. Maar die is er wel. Je komt er via het kantoor vanwaaruit Peter zijn uitgeverij runt. Misschien is het wel de kleinste kaasmakerij van Nederland: 2,5 bij 2,5 meter. Peter maakt hier sinds drie jaar Bergens Blonde: een witschimmelkaas, brie. "Het is langzaam gegroeid", vertelt hij. "Ik geef boeken uit, maar het leek me leuk om ook iets te maken waarvoor mensen terugkomen. In een documentaire op tv zag ik dat over de hele wereld witschimmelkaas van koemelk wordt gemaakt, maar niet in Nederland. Dat vond ik verbazingwekkend. Daarom ben ik zelf gaan experimenteren met behulp van recepten die ik op internet vond. Eerst in de keuken met 30 liter melk. Dat ging vrij goed. Toen ik kaas maakte die echt lekker was, wilde ik het goed aanpakken en heb ik het bedrijf Bergerkaas gestart." De verkoop van Bergens Blonde loopt inmiddels goed. Zo goed dat Peter de productie wil uitbreiden.

## Een tot drie dagen drogen

Peter haalt eenmaal per week 300 liter versmelk bij een boer in de buurt. De melk wordt vervoerd in een melktankje in een oude jeep. In de kaasmakerij gaat de nog warme melk de pasteurketel in. "Er blijkt geen verschil te zijn in de smaak tussen rauwmelkse en gepasteuriseerde brie; dat hebben we getest. Daarnaast scheelt pasteuriseren in COKZ-kosten." Na het pasteuriseren en afkoelen van de melk gaat het zuursel en stremsel erbij.

Bij het aanzuren voegt Peter ook de schimmelcultuur *Penicillium candidum* toe. "Je kunt het ook over de jonge kaas heen sprayen, maar dan heb je meer kans op verontreiniging van de kaasmakerij met de schimmel." Na het snijden gaat de wrongel in de vormen. De kaasjes worden een paar keer gekeerd en liggen daarna één tot drie dagen te drogen. Vervolgens gaan ze de koeling in om te rijpen. Peter maakt kaasjes van 300 à 400 gram (Bergens Blonde) en van 700 à 800 gram (Hollands Blonde). Na de eerste rijping verpakt hij ze in speciaal papier voor witschimmelkaas. Daarin zitten heel kleine gaatjes. Daardoor kan de kaas ademen en verder rijpen, ook als die in de koelkast van de consument ligt. "Dit papier is alleen in Frankrijk en Nieuw-Zeeland te koop en hartstikke duur, maar noodzakelijk", weet Peter.

## Smaak steeds uitgesprokener

Vanaf een leeftijd van één tot twee weken wordt de kaas voor 12 euro per kilo verkocht aan (sterren)restaurants en speciaalzaken. "Als jonge kaas is Bergens Blonde niet te onderscheiden van Franse brie. Daarna wordt de smaak steeds uitgesprokener." Doordat Peter de melk niet standaardiseert, varieert de kaas per week. "Soms is hij twaalf weken te bewaren en een andere keer is hij na zes weken al overrijp. Dat houdt het kaas maken spannend." De smaak van Bergens Blonde wordt zeer gewaardeerd. Peter: "Laatst zei een klant van een restaurant waar ik aan lever: 'Deze kaas kan niet uit Nederland komen, die maken ze alleen in Normandië.'" 🍷

## Bergerkaas



Peter Bosman is naast uitgever en ondernemersadviseur ook kaasmaker. Voor het kaas maken volgde Peter geen cursus; hij haalde de kennis van internet en uit boeken. Hij maakt eenmaal per week van 300 liter koemelk 40 tot 45 kilo witschimmelkaas: Bergens Blonde (300 à 400 gram) en Hollands Blonde (700 à 800 gram). Bij de bereiding ligt de nadruk op de rijping. Zo zijn de vochtigheidsgraad van de kaas en die in de rijpingsruimte van groot belang. Peter wil de productie van zijn witschimmelkaas uitbreiden en is daarvoor op zoek naar een grotere productie-ruimte. Meer info: [www.bergerkaas.nl](http://www.bergerkaas.nl).

