

Boerenkaas, van ooit naar nu...

Kaas is een oud product, oeroud. De boeken van het Oude Testament schrijven er al over. Natuurlijk was dat andere kaas dan de kaas die wij kennen. Maar alles heeft zijn tijd, ook kaas. De ontwikkelingen gaan door, de tijd staat niet stil. Andere tijden andere kaas.

TINEKE VAN DER HAVEN



Friese kaasmakerij voor 1900.

K kaas maken was vroeger een noodzaak. Voedsel maken uit melk om in slechtere tijden te kunnen overleven. Iedere generatie gaf zijn ervaring door aan de volgende. Mondeling en door kijken en doen.

Pas na 1750 vinden we enige systematische beschrijvingen van het 'melk- en kaasgebeuren' op de boerderij. Schrijvers roemden met nadruk de zorgvuldige werkwijze van de schoon en zindelijk werkende boerinnen. Zij werden geprezen om hun smakelijke producten.

Tot 1850 waren de hulpmiddelen bij het kaasmaken nog uiterst beperkt. Zout was belangrijk, het gaf smaak en hielp de kaas goed te houden.

Stremsel bereidde de boerin zelf uit gedroogde lebmagen (lubben), die in bosjes van 25 door reizende kooplieden werden aangeboden. En verder gebruikte ze salpeter, overgenomen van de conservering van vis en vlees. Een enkeling beschikte over kleursel, want het oog wilde ook wat!

Tot 1880 gebruikte men eenvoudig gereedschap bij het kaas maken, primitief bijna. De schoolplaten van Cornelis Jetses getuigen ervan. Rond die tijd kwamen de eerste snijmessen en klien- of kleenhekken in de plaats van het roeren met de hand of met een houten nap. Stap voor stap ingevoerd, voorzichtig als men was, want het kaasmaken kende vele onbegrepen geheimen en liet zich gemakkelijk verstoren.

Over de kwaliteit van de melk was in die tijd weinig bekend. Raadselachtige verschijnselen kregen veel aandacht. Van waar kwam toch die blauwe, die gele of rode melk? Waarom kreeg je soms gistige of zure melk, en hoe was het mogelijk dat ogenschijnlijk normale melk toch na verloop van tijd ging ontbinden en rottig smaken? Met de kennis van nu weten we dat we de oorzaken van dergelijke verschijnselen bij de uiergezondheid en de hygiëne moesten zoeken.

De eerste nieuwlichterij

Pas aan het eind van de negentiende eeuw legde men verband tussen bacteriën, hygiëne en melkkwaliteit. De Fransman Louis Pasteur ontdekte toen dat door kortstondige verhitting schadelijke microben onwerkzaam werden gemaakt, zonder de producten te beschadigen. Het pasteuriseren van bederfelijke levensmiddelen, ook die van melk, ging de wereld veranderen!

Wouter Sluis, een slimme en praktisch denkende kaasboer uit Noord-Holland, bracht de praktijk van de kaasmaking een grote stap verder. Hij onderkende het belang van de juiste temperatuur tijdens het stremmen en kaasmaken. Hij leerde boerinnen een thermometer te gebruiken, evenals zure wei om de wrongel goed te laten verzuren. Hij rekende aan persdrukken en wees op het belang van de juiste rijpingstemperatuur. Pas na zijn dood in 1891 werd zijn inbreng duidelijk.

De werkelijkheid van toen

We bekijken een schilderij van E. ten Hove van zo'n 100 jaar geleden. Een bekende plaat van het dagelijks leven in een toen moderne kaasmakerij. Boerin maakt kaas en de boer rookt een Goudse pijp, leunend over de onderdeur. Ruim en licht en met rode plavuizen op de vloer. Een mat voor de deur! Bussen en emmers voor melk waren van vertind ijzer, de wei ging nog in houten kuipwerk. Een voorbeeldplaat voor moderne kaasmakers van een kleine eeuw geleden. De plaat toont kazen met een Rijkskaasmerk; dat zijn kazen met garantie! Toen een spraakmakende ontwikkeling met toezicht en controle, waardoor het rommelen met het vetgehalte van de kaasmelk was afgelopen. Een ontwikkeling met voor- en tegenstanders die verhitte discussies teweegbracht bij de kaasboeren en bij de handelaren. Een strijd die meer dan twintig jaar zou duren en veel tijd en energie zou verspillen!

Veranderingen op de boerderij

Na de Tweede Wereldoorlog ontstond er een ware revolutie op het gebied van melken en melkverwerking. Een goede hygiëne bij de voedselbereiding stond bovenaan. Glad en gaaf gereedschap, eerst verzinkt ijzer en later roestvast staal, kwam en werd geïnstalleerd. Met de houten emmers en tobbes verdwenen ook de naden en kieren, de kweekplaatsen voor kwade en goede bacteriën. Gevolg: de melk wilde niet meer uit zichzelf verzuren. De noodzaak van zuursel was een feit geworden. Zelfs de tegenstanders van modernisering konden daar niet omheen. Het koelen van melk, belangrijk voor goede

melkkwaliteit werd gepropageerd. Koeltanks en koelinstallaties werden ontwikkeld. Ruilverkavelingen werden uitgevoerd, de bedrijven werden groter. Ons Hollandse hooi maakte plaats voor voordroogkuilen en snijmaïs. De arbeid werd duurder en het arbeidsaanbod schaarser. De boerin werd van huisvrouw medewerkster. Is het vreemd dat met haar werd meegedacht over bekorting van haar lange werkdag? De dagkaasinstallatie werd ontwikkeld, arbeid werd vervangen door investering. Zuinige boeren vreesden de kosten en bekritiseerden dus de kaaskwaliteit! Natuurlijk kwam hij er, die dagkaasinstallatie. De kaas was er niet te minder om, dat bewezen de vele kaaskeuringen, de eerste jaren nog in een aparte categorie beoordeeld.

Ongemerkt vond nog een andere verandering plaats. Niet in de kaasmaking maar in de productie van de grondstof melk. De Nederlandse melkveehouder ging andere koeien gebruiken. Onze beroemde zwartbonte Fries-Hollandse koe, waarvan 'Ús mem' als stammoeder nog prijkt in Leeuwarden, is niet meer. Haar genen zijn vrijwel geheel vervangen door die van de uit Amerika ingevoerde Holstein-Friesians. De meeste Nederlandse burgers viel het niet op, de kleur bleef zwartbont met een vleugje meer wit en de dieren werden groter. Maar dat laatste gebeurde ook met de gemiddelde Nederlander.

En de kaasboeren? Slechts weinigen hadden bezwaar, immers meer melk en meer kaas. Dat zie je in het jaarsaldo. En die verandering in de genen? Ach...

Knutselen met zuursel

Even recent als de vernieuwingen in de fokkerij is de ontwikkeling op zuurselgebied. Zorgvuldig kweken van zuursel was in mijn moeders tijd een van de belangrijkste aandachtspunten voor de kaasboerin. De voorlichting stelde entcultures beschikbaar en gaf volop aanwijzingen om de zuurselbacteriën actief en zuiver te houden.

Door de ontwikkelingen in de kaasindustrie ontstond in de jaren tachtig de vraag naar een zuursel waarvan de werking bekend en voorspelbaar is. Dat past in een goed beheerst kaasproces.

Het NIZO klaarde die klus, diverse typen zuurselconcentraat kwamen beschikbaar. Ook de bereiders van boerenkaas deden er hun voordeel mee. De keerzijdes, zoals de hoge prijs en faaggevoeligheid, werden stilzwijgend geaccepteerd.

Was het zuurselconcentraat een middel tegen alle kwalen? Nee. Kaasgebreken als gassig en goor, samengaand met overmatige gasvorming,



Boerenkaasbereiding anno 1920.

bleven de kaasboer plagen. Besmettingsbacteriën, lactobacillen en boterzuurbacteriën leven nu eenmaal in en om de koe. Hygiënisten vonden nieuwe bedreigingen in de vorm van de ziekteverwekkende bacteriën zoals listeria en bepaalde stafylokokken. Ook daartegen werd een middel gevonden. Nisinevormend zuursel remt ze. Uiteraard ook hier weer een keerzijde: nisinezuursel tast het karakter van de echte boerenkaas aan. De smaak die de thermofiele bacteriën van het zuursel veroorzaken deed menig kaasliefhebber even moeilijk slikken. Maar het middel werkt en dat maakt het gemakkelijker voor de principiëlen om over bezwaren heen te stappen.

En verder?

In de achterliggende jaren heeft de kaasmaking op de boerderij ingrijpende veranderingen ondergaan. Dat heeft zijn sporen achtergelaten in het product. De kaas van nu is niet gelijk aan de kaas van onze grootouders. De kaasmaking en de kaas gingen mee met de tijd. Het was het behoud van de boerenkaas! Omstandigheden in de maatschappij en op de kaasbedrijven veranderen, nieuwe ontwikkelingen komen in beeld en worden betaalbaar. Dat vraagt aanpassing van de bedrijfsvoering, maar vooral ook aanpassing van denken. Om te kunnen voortbestaan zal de boerenkaas met de ontwikkelingen van de tijd mee moeten blijven gaan. Natuurlijk zal er ook nu weer verzet zijn, zo zijn mensen nu eenmaal.

Een interessante vraag die overblijft is deze: "Hoe zouden de voor- en tegenstanders van de huidige ontwikkelingen over vijftig jaar terugkijken op discussies die nu gaande zijn?"

Koeien in de wei? Verhitten van kaasmelk? Computergestuurde processen? Waarschijnlijk lachen ze erom. De boerenkaas heeft zwaardere stormen doorstaan. 🍷