

‘Kaaskeuring is een happening’

Cum Laude zit er weer aan te komen. De Zelfkazer belde drie kaaskeurmeesters om hun mening te vragen over de landelijke Boerenkaaskeuring. Wordt er correct gekeurd? En vinden zij het eerlijk dat de kaas die het best uit de technische keuring komt niet altijd de uiteindelijke winnaar wordt?

Ed Snel had een eigen groothandel in kaas in Gouda en is sinds 1985 Boerenkaaskeurmeester voor de regionale keuringen. Voor Cum Laude keurt hij dit jaar voor de tweede keer. “Ik vind dat een eer”, vertelt hij. Volgens hem is er geen onderscheid tussen de technische keuring voor Cum Laude en een andere technische keuring. “In beide gevallen gebruik ik mijn jarenlange ervaring.” Snel keurt het liefst belegen kaas of nog oudere. “Dan kun je zien, ruiken en

best een kaas zijn die op de technische keuring 93 punten kreeg.” Cum Laude leeft enorm in de boerenwereld, weet Snel. “Maar voor de handel weegt de verkiezing niet zo zwaar. Soms is de winnaar een boerenkaasmaker die alleen kaas in de eigen winkel verkoopt. Daarnaast heeft elke handelaar al zijn eigen merken. En consumenten snappen vaak niet wat Cum laude inhoudt”. Het verhogen van de prijs van een winnende kaas is ook niet eenvoudig, zegt

‘Technisch keuren is een stukje wetenschap’

proeven wat er tijdens de rijping met een kaas gebeurt. Bij jonge kaas is een en ander nog niet voldoende ontwikkeld.” Hij komt er bij een keuring altijd uit met zijn collega-keurmeester. “Maar bij bijzondere smaakafwijkingen vragen we ook nog aan een andere collega wat die van de kaas vindt. En er is ook een arbiter.” Snel vindt dat er eerlijk en correct wordt gekeurd voor Cum Laude. “We weten niet welke kaas van welke boerderij afkomstig is. Er zijn wel een aantal boeren en boerinnen aanwezig bij de technische keuring, maar die beïnvloeden de keuring absoluut niet.” De winnaar van Cum Laude wordt bepaald door de punten van de technische keuring en die van de proeverij bij elkaar op te tellen. Snel vindt dat een goede manier. “Wij scheiden het kaf van het koren en de ‘consument’ bepaalt wat lekker is. Dat kan

Snel. “Misschien een keer met 10 of 15 cent boven de notering, maar dan houdt het wel op. En het komt voor dat de kaas van een bepaalde boerderij het ene jaar heel goed is en het andere jaar wat minder van kwaliteit. Er zijn zoveel factoren die invloed hebben op de kaas-kwaliteit en -smaak – er hoeft maar een koe ziek te zijn of en lek in een leiding te zitten...”

Aparte status

Martien de Krijger werkt al vanaf zijn vijftiende in de kaas. De laatste 28 jaar van zijn loopbaan werkte hij bij het COKZ. Nu keurt hij nog één dag per week kazen voor het bedrijf A-ware Food Group. De Krijger schat dat Cum Laude 2013 zijn twaalfde landelijke Boerenkaaskeuring wordt waarbij hij als keurmeester was betrokken. “De landelijke Boerenkaaskeu-

ring is een ware happening”, vindt hij. “Boerenkaas is een product met een aparte status. Het is een stukje nostalgie en het bereiden van Boerenkaas is topsport; daar is veel vakkennis voor nodig.” Een voorkeur voor een bepaalde kaassoort heeft de De Krijger niet bij het keuren. “Alle soorten krijgen evenveel aandacht van mij.” Het is volgens hem wel goed om af te wisselen, zodat je niet te veel went aan een bepaalde smaak. “Vorig jaar heb ik ook Boeren-Leidse en een zoetige kaas gekeurd.” In 99 procent van de gevallen kan hij het eens worden met zijn collega-keurmeester. “In de andere gevallen is er de arbiter.” De keuring vindt eerlijk en correct plaats, zegt De Krijger. “De kazen hebben een nummer en we weten niet welke boeren en boerinnen deelnemen.” Ook hij vindt het goed dat de punten van de proeverij worden opgeteld bij die van de technische keuring. “Een keuring blijft mensenwerk: wat de een lekker vindt, vindt de ander misschien niet lekker.” Wel vindt De Krijger het belangrijk dat er een voorkeuring plaatsvindt. “Voordat de keuring begint, beoordelen we met alle keurmeesters twee of drie kazen, zodat we met de dezelfde uitgangspunten aan de slag gaan.”

Lespakketten

De jongste van de huidige keurmeesters voor Cum Laude is Vincent Remijn. Hij is samen met zijn vader Kees Remijn eigenaar van Kaashandel Remijn in Kerkdriel. “Alle kaaskeuringen zijn heel belangrijk”, vindt Vincent Remijn. “Door het beoordelen van kwaliteit en smaak houd je een vinger aan de pols.” De komende Cum Laude is zijn vierde landelijke kaaskeuring waarvoor hij kazen technisch keurt. Een voorkeur voor bepaalde kazen heeft hij niet. “Ze kunnen mij overal voor inzetten.” Vooral als een kaas tegen een 10 aan zit, ontstaat er wel eens discussie tussen hem en zijn collega-keurmeester. “Soms is het net wel of net niet en dan vragen we de keurmeesters

van de tafel naast ons en Gea van der Puijl, de arbiter, om de kaas ook te keuren. Dan lukt het altijd om tot een eensluidend oordeel te komen.” Net als De Krijger vindt Remijn het goed dat er een voorkeuring plaatsvindt. “Om met elkaar te bepalen waar we de lat leggen.” Over de proeverij is Remijn niet zo enthousiast. “Technisch keuren is een stukje wetenschap, maar smaken van mensen kunnen ver uit elkaar liggen. Ook per regio verschilt de smaak van Nederlanders; dat merken we als groothandel. In het zuiden vinden mensen een andere kaas lekker dan in het noorden.” Wel zegt Remijn dat een kaas met een uitstekend resultaat op de technische keuring niet per se de lekkerste hoeft te zijn. “Mensen die van Boerenkaas houden, willen kaas met een boerenkarakter. Dat is soms kaas met een ‘rauw randje’ en die hoeven technisch niet de beste te zijn.” Over het belang van Boerenkaas Cum Laude voor de handel is Remijn duidelijk. “We weten pas na de finale wie de winnaars zijn geworden. Dat is voor de handel te laat: er is dan vaak te weinig kaas voorhanden; het is te marginaal.” Remijn zou liever zien dat de promotie van Boerenkaas in de kaasspecialzaken plaatsvindt. De Boerenkaassector zou daar volgens hem aan mee kunnen helpen door lespakketten over Boerenkaas samen te stellen voor winkelpersoneel. “Veel winkeliers vragen nu niet of een klant Boerenkaas of fabriekskaas wil. Maar als ze dat wel zouden doen, en ze zouden de klant Boerenkaas laten proeven, dan wil die niets anders meer.”



1 Martin de Krijger.

2 Vincent Remijn.

3 Ed Snel.

