



Iedere twee jaar is het feest in het Duitse Nieheim. Van heinde en ver trekken duizenden smulpapen uit alle uithoeken van Duitsland naar het folkloristische stadje. Ambachtelijke kaas staat daar centraal. Honderden kramen bieden hun zuivel aan. Direct verbonden aan dit kaasfeest is de grote kaaskeuring. Keurmeesters uit Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en soms ook Nederland keuren de ingezonden kazen uit die landen.

TEKST EN FOTO'S: TINEKE VAN DER HAVEN

# Kijkje bij de 'buren'

Van oudsher wordt in de bergstreken ten noorden van de Alpen op kleinschalige wijze kaas gemaakt. Beroemd zijn de bergkazen uit Beieren afkomstig van het bergvee dat op de bergweiden in niet te grote koppels graast. Daar maakten de Almkasmakers 's zomers hun kaas waarna ze in de herfst met koeien, kaas en familie afdaalden naar het warme dal beneden. Enkele tientallen bergkazen herinneren aan deze oude traditie.

Naast deze overgebleven gespecialiseerde kaasbedrijven zijn er in Duitsland, net als in Nederland, ook nieuwkomers. Geitenhouders, koeienboeren en een enkele schapenhouder, vaak op biologische basis, proberen met hun zuivelactiviteiten het gezinsinkomen te verbeteren. Verkoop uit huis, wat in Nederland vaak als een prettige wijze van kaasafzet wordt ervaren, is in Duitsland minder populair. Veel meer ziet men kaasmakers met hun rijdende kraam op markten vijf dagen per week hun vaste publiek bedienen met eigen producten, meestal aangevuld met nog wat andere kaassoorten om het assortiment te vergroten.

Ongeveer duizend Duitse ambachtelijke kaasmakers voorzien op deze wijze in hun inkomen. Hun organisatie, het 'Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau' organiseert een keer in de twee jaar een nationale kaaskeuring, in Nieheim dus.

## De kaaskeuring

Op een mooie zaterdag in september liggen ruim 150 kazen, kaasjes of stukken kaas gereed voor de keuring, ingezonden door Duitse, Zwitserse en Oostenrijkse kaasmakers. Er zijn vijf categorieën, variërend van vers en zacht tot oud en hard, al of niet gepasteuriseerd. En natuurlijk met alle kleuren die de natuur kent.

Per categorie liggen ze geordend op lange tafels. Voorzien van een nummer en productiegegevens en vaak ook een productbeschrijving. Alle kazen binnen een categorie worden gekeurd door twee internationale teams van keurmeesters.

De keuring vindt plaats aan de hand van de bijgevoegde gegevens. Is er geen productbeschrijving, dan hanteren de keurders hun eigen criteria. De resultaten van de teams

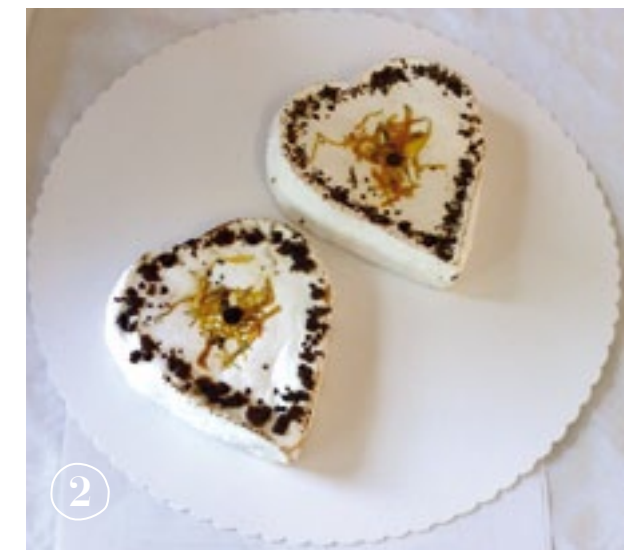
worden naast elkaar gelegd. Bij te grote verschillen vindt herkeuring plaats. Hooggekwalificeerde kazen krijgen volgens de Duitse keuringstraditie de kwalificatie 'GOLD', voor de daaronder geplaatsten is er 'SILBER' en 'BRONZ', als de kwaliteit niet voldoet is er geen premie.

Veel kaas is van goede kwaliteit. Daarin verschillen de Duitse boeren niet van de Nederlandse. Uiteraard heeft ook de Europese Hygiënewetgeving hieraan bijgedragen. Kruidenkaas, kaas met een schimmel- of bacterieflora op de korst of in het inwendige, het is er allemaal. Meestal lekker, soms overrijp en een enkele keer afwijkend van smaak.

## De les voor ons?

Anders dan in Nederland maakt men in Duitsland een strikte scheiding tussen 'Schnittkäse' en 'Hartkäse'. Min of meer vergelijkbaar met kazen met consumptiezuivel en met oplegzuivel. Schnittkäse is snijdbaar in plakken, Hartkäse breekt of brokkelt. Deze kazen behoren tot verschillende categorieën met verschillende kenmerken. Het belangrijkste verschil is het vochtgehalte van de kaas. Tot de Hartkäse rekent men de hoog nagewarmde kazen als Parmezaanse, Pecorino en Emmentaler. Onze Goudse en Edammer noemen ze Schnittkäse.

Voor ons lijkt dit wat onpraktisch 'immers een snijdbare kaas wordt vanzelf droger, hard en brokkelig als je hem maar lang genoeg bewaart', zo denkt menige bereider en verkoper in ons land. Niet altijd! Kijk maar naar overrijp consumptiezuivel met veel smaak maar duidelijk over zijn best. Omgekeerd komen we smaakloos jong oplegzuivel tegen dat nog lang niet aan consumeren toe is. Niet iedere kaas is een lang leven beschoren en niet iedere kaas is jong lekker. In Duitsland legt men meer nadruk op het aanbieden van het product op het moment dat hij optimaal van kwaliteit is. De les die wij, Nederlanders, hieruit zouden kunnen trekken, is dat de bereiding nog beter wordt afgestemd op het gebruiksdoel en de gewenste rijpingsduur van de kaas. Uit een bak maak je niet tegelijk goede opleg- en consumptiekaas. 🍷



- 1 Nieheim in afwachting van zijn bezoekers.
- 2 Een van de mooie fantasieproducten.
- 3 Schnittkäse in veel varianten.

