



Affineurs Kees Remijn (links) en Arie Blok.

Het **Presidium Boeren Goudse Oplegkaas** (BGO) bestaat nu ruim tien jaar. De bijzondere kwaliteit van deze meer dan twintig kilo wegende kaas, die gemaakt wordt van rauwe melk met behulp van houten vaten en linnen doeken, wordt niet alleen door de kaasmaker bereikt, maar ook door de *affineur*. In gesprek met *affineurs* **Arie Blok** en **Kees Remijn**.

door Marjolein Kooistra, presidium Boeren Goudse Oplegkaas
foto's: Marc van Heel, convivium Het Groene Hart

Er zijn nog slechts twee producenten overgebleven van Boeren Goudse Oplegkaas: de families Captein in Zoeterwoude en Van der Poel in Rijpwetering. Maar zoals de naam Oplegkaas al zegt, heeft de BGO een lange tijd nodig om te rijpen. Het 'opleggen' duurt minimaal achttien maanden en dat gebeurt niet op de boerderij. Ook omdat de meeste boeren de kennis niet hebben, geen ruimte hebben en geen tijd hebben hun eigen kaas te vermarkten, verkopen ze hun kaas aan de kaashandelaar/affineur die vervolgens de kaas verder oplegt en verkoopt. Een manier van werken die al eeuwen bestaat.

Vandaar dat Captein en Van der Poel samenwerken met Arie Blok van Blok Kaashandel bv uit Woerden en Kees Remijn van Remijn Kaashandel in Kerkdriel. Zoals iedere boer zijn kaas op zijn manier maakt, zo rijpt iedere affineur ook op zijn eigen wijze. Voor affinage van Goudse boerenkaas is veel vakmanschap nodig, om uiteindelijk een mooi gerijpte kaas te krijgen. Arie Blok heeft het vanaf jongs af aan meegekregen. Zijn familiebedrijf is in de negentiende eeuw gestart

in Woerden en hij is inmiddels de vierde generatie affineur. In Woerden was vroeger een belangrijke kaasmarkt waar honderden kaasmakers hun kaas verhandelden. Kees Remijns bedrijf is begin jaren zeventig gestart in de Betuwe en hij 'durfde het pas na tien jaar aan boerenkaas te gaan rijpen'. Remijn: 'Elke kaas en iedere boer is anders. Het land waar de koeien op lopen,

'De liefde voor het vak en voor boerenkaas, die straalt je uit'

het voer dat ze krijgen, het vakmanschap van het kaasmaken, hoe zorgvuldig er gemolken wordt. Affineurs doen er jaren over om deze magische factoren onder de knie te krijgen.'

De kaas komt na ongeveer twintig dagen bij het pakhuis aan. De kazen zijn dan stevig genoeg en voorzien van een coating die beschermt tegen invloeden van buitenaf. Bij Blok Kaashandel komt de kaas in een pakhuis waarin een temperatuur heerst van ongeveer 13 graden met

een luchtvochtigheid van 82 tot 83 procent. 'Goudse boerenkaas heeft warmte nodig,' zegt Blok dan ook. 'Bij een temperatuur van 5 graden doet de kaas niets en als het 17 tot 18 graden is, gaat het te snel.' De kaas komt bij Remijn in een iets warmer en vochtiger klimaat terecht: 15 graden met een luchtvochtigheid van 86 procent. Zijn pakhuis heeft stenen muren en die zorgen dat het goed kan 'ademen' – zodat het vocht uit de kazen op een natuurlijke manier verdwijnt. 'Het pakhuis moet lekker naar kaas ruiken,' zegt hij. 'De kaaspakhuiscultuur moet altijd op orde zijn,' geeft Arie Blok aan. 'Dan heb je een stabiel rijpingsklimaat.' Zowel Blok als Remijn werken met een mechanisch systeem waarbij de kazen gekeerd, geborsteld en gecoat worden. Maar voor de rest is het handwerk. Door het pakhuis lopen, kijken, ruiken en luisteren naar de kaas. 'We kijken altijd naar de kaas,' zegt Remijn. 'En zeker bij de kazen die lang moeten rijpen zoals de BGO.'

Beide affineurs hebben passie voor boerenkaas en hun makers. Een van de mooiste onderdelen van het vak is volgens Arie Blok de jarenlange relatie die je opbouwt met een boer. Daarmee bereik je dat je hun kaas door en door kent. En dat is weer belangrijk om te weten hoe je met de kaas moet omgaan. 'De liefde voor het vak en voor boerenkaas, dat straalt je uit naar je boeren, detailhandel en de consumenten,' meent Kees Remijn.

Kijk voor een recept met Boeren Goudse Oplegkaas op pagina 24-24.