

Doe mee met het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours



TINEKE VAN DER HAVEN

Al meer dan vijftig jaar nemen jaarlijks honderden kaasproevers deel aan de keuringswedstrijden van het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours (NNKC). Waarom? Omdat het leuk en leerzaam is en... om de Gouden Kaasboor, de meest prestigieuze prijs voor vakmanschap die er in kaaskeurend Nederland te behalen valt.

Bij het Nederlands Nationaal Kaaskeurconours gaat het erom beken- de Nederlandse kaassoorten te herkennen en de samenstelling, ouderdom en kwaliteit correct te benoemen, inclusief eventuele gebreken. Vroeger was het NNNK vooral een wedstrijd voor kaasmakers en kaashandelaren. Tegenwoordig doen ook detaillisten en boerenkaas- makers met succes mee.

Wedstrijd van kaaskeurders

Bij het NNNK gaat het niet – zoals bij de kaas- keuringen – om de kazen maar om de men- sen die de kazen keuren. Anonieme boorsels van tien verschillende kazen (Tabel 1) worden aan de deelnemers gepresenteerd. Deze bekij- ken, voelen, ruiken en proeven de boorsels. Van ieder boorsel vullen ze in welke kaas ze denken dat het is en vervolgens schatten ze de leeftijd (rijpingsgraad) van deze kazen, dan de kwaliteit en ten slotte, als ze menen dat de kaas een gebrek heeft, welk gebrek het is. Al met al is er keuze uit vijftien kazen, vijf leeftijdsklassen, vijf kwaliteitsklassen en negen gebreken (Tabel 2). Ook kruidenkaas kan er tussen zitten. Dan moet het kruid worden benoemd. Voor een correct beoordeelde kaas geldt maximaal een score van 25 punten, voor foute antwoorden geldt een afreksysteem.

De weg naar succes

Kaas keuren is een vak, de een kan het beter dan de ander. Maar bijna iedereen kan het leren. Natuurlijk moet je iets van kaas weten en kennis gemaakt hebben met alle Neder-

landse kazen en hun eigenschappen. Daarnaast gaat het om bewust proeven en je ogen goed de kost geven. Bij het keuren moet je systematisch te werk gaan. Dat houdt in dat je zo veel mogelijk ervaring opbouwt en je verstand gebruikt. Dat kan een geïnteresseerde boerenkaasmaker ongetwijfeld. De jaarlijkse resultaten laten zien dat het voor velen mogelijk is om bij het NNNK een goed puntenaantal te scoren.

Oefening baart kunst

Het kan niet vaak genoeg worden gezegd: vooraf veel proeven is van groot belang. Met elkaar, met gezinsleden of met enkele colle- ga's. Op een vast afgesproken tijdstip, maar ook tijdens of na de maaltijd. De Fransen eten altijd kaas toe, waarom deze gewoonte niet overgenomen aan tafel van de Nederlandse kaasliefhebber. Proef en vergelijk regelmatig met elkaar eens wat verschillende kazen. Niemand, uitgezonderd de kaasspecialist, heeft alle soorten kaas in huis. Je zult dus kazen moeten verzamelen om ze te kunnen vergelijken. De kosten daarvan kunnen het probleem niet zijn. In iedere supermarkt en speciaalzaak is een breed assortiment van Nederlandse kaas te koop. Een paar honderd gram van een soort is voldoende voor oefen- materiaal, mits het geen uitgedroogde kor- stukjes zijn. Proef niet te veel kazen in een keer, maximaal tien en concentreer je dan op één eigenschap, bijvoorbeeld rijpingsgraad of vetgehalte. Leg een aantal blokjes kaas naast elkaar en verge- lijk hoe ze aanvoelen en breken, kijk ook hoe

ze 'smeren' tussen vinger en duim. In tabel 3 staat een overzicht van enkele eigenschappen van kazen in verschillende rijpingsstadia. Probeer die eigenschappen met elkaar waar te nemen en te herkennen.

Neem de tips ter harte

Op de site van het NNNK (www.nnk.nl) staan 'handige tips voor het keuren' die een goede leidraad zijn; zoek ze op en doe er wat mee. Om ze te vinden moet je eerst registreren op 'mijn NNNK'. Print ze vervolgens uit en neem ze ter harte.

Een wedstrijd is geen feestje, ga goed voor- bereid naar de keuringen. Zorg dat je fris bent en in staat om goed te ruiken en te proeven. Vermijd storende luchtjes en eet geen scherp voedsel vooraf.

Zorg ervoor dat je niet gestrest bent en begin wanneer de boorsels voor je staan niet direct te eten. Kijk er eerst goed naar en overweeg in welke volgorde je ze gaat beoordelen. Doe dit zodanig dat de sterkste smaken (de oudste kazen) en de kazen met komijn of andere krui- den) het laatst worden geproefd. Let goed op de kleur van de boorsels, het is een belangrijk middel voor het schatten van de leeftijd.

Gebruik ook je vingers, consistentie en smedig- heid zeggen vaak ook wat over het vetgehalte. Probeer daar gevoel voor te krijgen. Het is heel belangrijk dat je de soort kaas goed benoemt. Sommige smaken hangen samen met de soort kaas, bijvoorbeeld zoet is gewenst in een Maasdammer maar kan in Boerenkaas juist een gebrek zijn. Het kan geen kwaad om in de weken voorafgaand aan het NNNK ook nog eens met een grotere

groep (studieclub) te oefenen. Eventueel kan daarbij de hulp van een jurylid worden inge- roepen. Dit laatste kan niet meer na 1 septem- ber, dan is de jury al te veel betrokken bij de wedstrijd.

Waar zijn de wedstrijden en hoe verlopen deze?

Het kaaskeurconours vindt plaats tijdens de Vakbeurs Foodspecialiteiten (kaas- en delica-

tessen) in Houten op 27 en 28 september. Inschrijven, administratie en organisatie gaan via het secretariaat van het NNNK (dat is ondergebracht bij het Gemeenschappelijk Zuivelsecretariaat, Gemzu). Zie hiervoor ook de site van het NNNK: www.nnk.nl of mail via info@nnk.nl.

De jury, bestaande uit vakdeskundigen, zoekt vooraf de kazen uit en stelt de juiste waardering voor iedere kaas vast.

De deelnemers worden ingedeeld in drie categorieën, te weten productie (kaasmakers en kaasproducenten en ook onderzoek en voorlichting et cetera), groothandel en detail- handel. De winnaar met het hoogste aantal punten krijgt de Gouden Kaasboor, de overige prijzen (gouden, zilveren en bronzen medail- les) worden gelijk toegeedeeld over de drie categorieën.

Een keuring duurt maximaal 35 minuten. Er zijn acht keuringsrondes verdeeld over de twee dagen. Schrijf tijdig in, dan kan je voor- keur voor een groep worden gevolgd. Per groep kunnen zestig deelnemers geplaatst worden. De ingevulde formulieren worden digitaal verwerkt en steekproefsgewijs beoordeeld door de jury.

Op donderdagavond 6 oktober wordt tijdens een feestelijke avond de winnaar van de Gouden Kaasboor bekendgemaakt en worden de overige prijzen aan alle winnaars uitgereikt. In 2015 won Gerhard Meijer van Kaasboerde- rij De Hooiberg uit Bladel een zilveren medaille. Misschien komt u dit jaar ook op het podium.

Veel succes! 🍷

Tabel 1 De deel- nemende kazen

20+, idem met komijn
30+, idem met komijn
Edammer 40+, idem met komijn
Leidse 40+
Friese Nagelkaas 40+
Maasdammer 45+ en 30+
Goudse 48+, idem met komijn
Boeren Goudse 48+
Geitenkaas
Kruidenkaas

Tabel 2 Mogelijk aan- wezige kaasgebreken

Bitter
Gassig
Gistig
Goor
Metaal
Zepig
Zoet
Zout
Zuur

Tabel 3 Rijpingsstadia van Goudse kaas met normale samenstelling en van goede kwaliteit

Rijpingsstadia	Geur en smaak	Consistentie	Vorm en kleur boorsel	Globale ouderdom
Jong	Iets fris, zure smaak. Geur en smaak vooral beïnvloed door het gebruikte zuursel.	Vrij zacht en smedig.	Het boorsel loopt taps (meer puntig) toe. Het zuivel is vaak licht van kleur.	4 t/m 6 weken
Jong belegen	Wat meer kaassmaak te proeven.	Iets steviger.	Boorsel is minder taps.	2 tot 3 maanden
Belegen	De kaassmaak wordt intensiever en sterker.	Stevigheid neemt meer toe; Zuivel wordt iets korter (gemakkelijker breekbaar).	Boorsel is cilindrisch van vorm. Kleur begint iets gelter te worden.	4 tot 6 maanden
Extra belegen	De toenemende smaak wordt langzamerhand ook meer bouillonachtig.	Stevigheid verder toegenomen; zuivel wordt korter (gemakkelijker breekbaar); Eerste witte kristalletjes kunnen aanwezig zijn.		7 tot 9 maanden
Oud	Bouillonsmaak wat sterker. In Boerenkaas vaak wat vetsplitsing waarneembaar.	Nog wat steviger; kan al wat brokkelig worden; soms witte kristalletjes waarneembaar.	Kleur is duidelijk gelter	10 maanden en ouder