

‘Belazer de boel niet’



Felix Wilbrink, culinair journalist bij De Telegraaf, heeft felle kritiek op de boeren die kaas van verwarmde melk verkopen als Boerenkaas en met die kaas meedoen aan Boerenkaaskeuringen. “Daarmee belazeren ze hun beroepsgroep en de consument”, is zijn overtuiging.

HENK TEN HAVE

Felix Wilbrink is al jaren een warm pleitbezorger voor Boerenkaas: de échte Boerenkaas van onverwarmde melk welteverstaan. In zijn artikelen schrijft hij er regelmatig over en in recepten vervangt hij Parmezaanse kaas door oude Boerenkaas, want die laatste is “tien keer zo goed”. Een paar jaar geleden sprong hij ook in de bres voor boerenboter: die spettert en verbrandt tenminste niet. In 2011 was hij een van de smaakdeskundigen van de proeverij voor Boerenkaas Cum Laude en op 22 maart van dit jaar was hij vip-jurylid voor deze landelijke verkiezing van de lekkerste Boerenkaas en boerderijzuivel. In het artikel van Felix Wilbrink in De Telegraaf van 23 maart 2012 gaat het ook over Boerenkaas. Maar ook over kaas van gethermiseerde melk die door boeren als Boerenkaas wordt verkocht of wordt ingezonden voor Boerenkaaskeuringen. En daar is Wilbrink op zijn zachts gezegd niet blij mee, want kaas van gethermiseerde melk is volgens hem geen echte Boerenkaas: ‘Er

zijn ingrediënten doodgemaakt’, schrijft hij in zijn artikel.

“Ik draag echte Boerenkaas en boerderijzuivel een warm hart toe. Het zijn tradities, basaltblokken van het land. Dan is het erg jammer om te merken dat sommige kaasmakers ezels tussen de paarden zetten. Daarmee vergooien ze de tradities en benadelen ze mensen. Het kan zelfs ten koste gaan van de bedrijfstak”, meent Wilbrink. Volgens hem kunnen consumenten voor problemen gesteld worden als ze Boerenkaas denken te hebben gekocht, maar het in werkelijkheid geen Boerenkaas is. “Sommige mensen krijgen darmproblemen als ze kaas van gethermiseerde of gepasteuriseerde melk hebben gegeten. Rauwmelkse kaas kunnen ze wel verdragen. Het is kaas met leven. Daar kiezen ze bewust voor. Helaas kun je het verschil tussen Boerenkaas en kaas van gethermiseerde melk niet proeven. Al verwacht ik dat de kazen van gethermiseerde melk zich zullen verraden als ze ouder worden: na drie jaar hebben ze

waarschijnlijk de smaak van de eenheidsworst.”

Ook richting collega-kaasmakers is het niet fair om kaas van verwarmde melk te verkopen als Boerenkaas of in te sturen voor een Boerenkaaskeuring, vindt Wilbrink. “Voor rauwmelkse kaas zijn extra inspanningen gedaan. En ook al maak je gebruik van de mazen in de wet, het blijft toch oneerlijk.” Wilbrink begrijpt dat er vraag is naar kaas van gethermiseerde melk. Die is immers ook uitstekend van smaak. “Maar wees eerlijk: zet het op de kaas.”

De Telegraaf-journalist heeft er vertrouwen in dat er voor Boerenkaas Cum Laude van dit jaar alleen echte Boerenkazen zijn ingezonden. (Voor de categorieën ‘Boerderijkaas’ en ‘Kaas met een verhaal’ mochten ook kazen van gethermiseerde of gepasteuriseerde melk ingestuurd worden, red.) “Daar is extra goed op gelet”, weet hij. “De winnaars van dit jaar zijn dan ook terechte winnaars.” 🐄