

Schapenkaas

ruiken, voelen en proeven

Tekst: Jacqueline Wijbenga

Foto's: Henk Riswick

►► Keurmeesters Janus Boer en Tineke van der Haven ruiken, voelen en proeven tijdens de Dag van het Schaaap aan 24 schapenkazen. Een verrassende inzender was de zachte kaas met kruidmoes. "Een streekkaas met een verhaal. Leuk dat we die er ook bij hebben", aldus Van der Haven.

Schapenmelk levert heerlijke kazen op, van verse, zachte tot oude, overjarige. Verschillende producenten stuurden hun product op om het tijdens de Dag van het Schaaap te laten beoordelen door een vakkundige jury bestaande uit Janus Boer uit Stolwijk en Tineke van der Haven uit Wageningen. "Wij keuren al enkele decennia kazen", vertelt Van der Haven. Zij keurt regelmatig met collega Boer. "Het is belangrijk om samen ervaring op te bouwen. Keuren gebeurt altijd in tweetallen. Je moet op eenzelfde manier over de kazen en de beleving daarvan kunnen praten voor een goede beoordeling en vergelijking."

De kaaskeuring begint met de verse, zachte kazen, een kaastype dat vooral in Friesland en Zeeland wordt gegeten. "Bij het keuren

moet je rekening houden met smaakopbouw. We beginnen dus met de neutrale kazen en werken onze weg dan via de lunchkazen naar uiteindelijk de overjarige kazen." Volgens de keurmeesters voldoen de beide ingezonden verse kazen aan de eisen van een goed uiterlijk. "Ze zien er schoon en aantrekkelijk uit." Ook de smaak wordt als goed beoordeeld. "Ik proef niks", stelt Van der Haven tevreden vast. "Dat moet ook. Deze verse kaas moet vooral de zuivere, milde melksmaak hebben. En die proef ik."

Noviteit

De drie zachte kaasjes zijn ingezonden door biologische schapenmelkerij De Vreugdehoeve uit Zwolle. "Als we bij deze kaaskeu-



Kaasboerderij Wezenspijk ontvangt de Henri Willig-wisselbeker.

ring een prijs konden toekennen aan innovatie, dan zou het kaasje met Saksische kruidenmengsel kruidmoes daarvoor zeker in aanmerking komen", aldus Van der Haven tijdens de prijsuitreiking. "Ik heb het kruidenmengsel dat voor de traditionele kruidmoes wordt gebruikt, nu verwerkt in biologische schapenkaas", vertelt Marianne van Assen. Kervel, mint en rozijnen zijn de verrassende ingrediënten in deze milde kaas. Van de aanwezigen geniet de een van de wisseling van zoet naar kruidig in een, de ander vindt het een moeilijke combinatie. De keurmeesters zijn van mening dat het kruid nog wel iets nadrukkelijker aanwezig mag zijn. Van Assen: "Het kaasje is nog in ontwikkeling. Wat de beste manier is om de kruiden en rozijnen goed tot hun recht te laten komen, daar werk ik nog aan." Van der Haven vindt het in ieder geval een kaasje met potentie. "Het is een kaas met een verhaal, een regionaal element. Dat zal het zeker goed doen als product. Het is erg leuk om zo'n streekproduct er bij te hebben."

Indruk

Vrijwel alle gekeurde kazen zijn volgens de keurmeesters van heel goede kwaliteit. "Al mag er hier daar nog wel wat meer 'schaap' in", aldus de keurmeesters. De wisselbeker, gesponsord door Henri Willig kaas, voor de beste kaas in de keuring van de Dag van het Schaaap, gaat naar de Texelse Kaasboerderij Wezenspijk. "Hoewel er twee kazen evenveel punten kregen, wint deze kaas het net op smaak", besluit Van der Haven. ◀◀



Keurmeester Janus Boer snuift de geur op van een van de ingezonden kazen.