

# Ras en korst voor meerwaarde

Een omgebouwde potstal in het buitengebied van Rhenen herbergt de fonkelnieuwe kaasmakerij van de Coöperatie Hollandsche Meesters in samenwerking met Meester-Affineurs. Zij verwerken er biologische melk van geiten en koeien van melkveebedrijven in de Gelderse Vallei tot kaas met een natuurkorst. Onder meer de biologische melk, de regionale herkomst ervan en de natuurkorst zorgen voor het verhaal bij de kaas. En het verhaal leidt tot meerwaarde.



HENK TEN HAVE

**D**e nieuwe kaasmakerij ziet er imposant uit. Toen de apparatuur in de herfst van 2016 werd geleverd, vroeg Hans Boot van Meester Affineurs zich

af of al die machinerie echt wel voor hem was bestemd. Dat was wel het geval. “Het leek zó veel. Ook de reinigingsmachine bleek flinke afmetingen te hebben.”

Inmiddels werkt de apparatuur naar volle tevredenheid. De gesloten kaasbak, de wrongelbereider, de kaaspersen, het pekeldbad, alles op maat gemaakt door Scherjon in het Friese Surhuisterveen.

Opvallend zijn de ‘kaasvormen’ die Boot gebruikt: het blijken flexibele ringen te zijn waarmee kazen met een diameter van 28 tot 46 cm zijn te maken. De kazen van Boot hebben een diameter van 36 cm en wegen 8, 9 of 10 kilogram. Ze krijgen door de ringen een cilindrische vorm, zoals bijvoorbeeld de comté die ook heeft. Ook de kaasdoeken waarmee de ringen worden bedekt voordat de wrongel erin gaat, trekken de aandacht. Boot: “Die komen uit Zwitserland. Door hun grove structuur zorgen ze voor een ruwer oppervlak van de kaas, waardoor de bacteriën die zorgen voor de natuurkorst zich er beter aan kunnen hechten.”

De kazen gaan maximaal 36 uur in het pekeldbad, met zeezout. Daarna krijgen ze een plek in de rijpingskamers met kaasplanken van Zuid-Europees vurenhout. De temperatuur en luchtvochtigheid in de rijpingskamers worden met bronwater uit de Gelderse Vallei op het juiste niveau gehouden. De kazen rijpen bij 16 graden Celsius en een luchtvochtigheid van 90 tot 95 procent. Voor de ontwikkeling van de natuurkorst, wat volgens Boot precisie eist, wordt de kaas eerst om de dag gewassen met waswater waaraan de bacterieculture is toegevoegd. Naarmate de kaas langer ligt te rijpen, wordt hij minder vaak gewassen. Na een week of zes heeft de kaas een stevige natuurkorst. Vanaf een leeftijd van 14 weken wordt de kaas verkocht.

## Rasspecifiek

Meester-Affineurs maakt kaas uit melk van drie ‘kleine’ biologische boerderijen in de Gelderse Vallei: De Hooilanden in Bennekom, Boerderij Welgelegen in Rhenen en geitenhouderij Van Dijk in Rhenen. De Hooilanden melkt Blaarkopkoeien en op Boerderij Welgelegen leveren koeien van het ras Montbéliarde de melk; de geiten van Van Dijk zijn alle Saanen-geiten. De melk van de drie boerderijen wordt apart verwerkt; de

melk wordt niet gemengd. “We maken momenteel drie soorten kaas uit raszuivere melk van specifieke boerderijen. Daarmee is de kaas uniek in zijn soort en smaak. De koekaas is rauwmelks, de geitenmelk wordt 12 seconden verwarmd bij 62 graden”, vertelt Boot. “We hebben ook plannen voor kaas uit melk van Lakenvelders en willen nog graag een schapenkaas aan ons assortiment toevoegen. En een blauwadertje willen we nog eens gaan maken.” De melk voor die kaas zal eveneens uit de Gelderse Vallei moeten komen van één veehouder. “Wij vinden het belangrijk dat de kleine veehouderijbedrijven kunnen blijven bestaan. Daar doet de overheid te weinig voor. Wij betalen de boeren die aan ons leveren ook 5 cent extra per kilogram bovenop de melkprijs van de melkfabriek. Daarnaast verwerken we het liefst de melk van zeldzame rassen om bij te dragen aan het behoud van de biodiversiteit.” Het werken met melk van zeldzame rassen en een eerlijke melkprijs voor de veehouders zijn twee van de in totaal acht kernwaarden van de kaas van Meester-Affineurs. Die kernwaarden zorgen voor het verhaal bij de kaas, die vervolgens tot meerwaarde leidt.

## Verhaal over de Bühne

Voor het aan de man brengen van de kazen, zijn de verhalen die erbij horen, naast de smaak, essentieel. “Onze kazen zitten niet in het segment van broodbeleg. Het zijn specialiteiten.” De prijs varieert van 27,90 tot 29,90 euro per kilo. “Kaashandelaren en -detaillisten moeten de verhalen bij de kazen ook over de Bühne willen en kunnen brengen.” Maar daar schort het weleens aan, merkt Boot. “Ze vinden het soms lastig. Maar ik vind dat ze een verantwoordelijkheid hebben in de afzet van Nederlandse speciaalkazen.” Boot weet dat er voldoende markt is voor kaas met een verhaal. “Door de verhalen worden kazen uit de anonimiteit gehaald, en steeds meer consumenten willen weten waar het voedsel dat ze kopen vandaan komt.”

## Bier met wei

Meester-Affineurs streeft naar een gesloten kringloop. Daarom wordt onder meer een deel van de wei gevoerd aan de Bentheimer varkens van Boerderij Welgelegen. Ook gaat er wei naar Brouwerij Wageningen die er een stoutbier mee maakt: MA Milk Stout Streekbier.

Kaas die uitvalt, gaat naar banketbakkerij Mekking in Bennekom die er Kaas-vlegels mee bereidt. Daarvoor wordt ook boerenboter van De Hooilanden gebruikt.



1 Hans Boot bij het pekeldbad.

2 Kazen liggen te rijpen op Zuid-Amerikaans vurenhout.

