

'Duitse' kwaliteitskeuring nu ook in Nederland

Tineke van der Haven

De kaaskeurmeesters Gea van der Puijl en Tineke van der Haven vinden het al jaren jammer dat er in Nederland geen kwaliteitskeuring bestaat die de Nederlandse geiten- en schapenkaasspecialiteiten kan beoordelen en classificeren. Maar zij hebben het er niet bij laten zitten. In Nederland zal dit jaar voor het eerst geëxperimenteerd worden met een keuring volgens de 'Duitse methode'.

Een winnaar met een rangorde van nummer één, twee of drie is er niet. Dat is niet het doel van de kaaskeuring van de Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft (DLG). Deze tweejaarlijkse keuring is op kwaliteitscertificering gericht. Zo'n certificaat, in de praktijk gerealiseerd in de vorm van een 'virtuele' gouden, zilveren of bronzen medaille, is van heel groot belang bij de promotie van de kaas. Inzenders van bekroonde kazen mogen een afbeelding van de medaille aanbrengen op de kaas, de verpakking of banderol. Dit blijkt een grote stimulans te zijn bij de verkoop van de producten. Dit jaar kan ook in Nederland kaas op een dergelijke manier

gekeurd worden, tijdens de Fokveedag te Hoornaar.

Kaaskeuring Hoornaar

De kaaskeuring bij de landbouwtentoonstelling in Hoornaar op de eerste vrijdag van oktober is bijna een eeuw oude traditie. Vroeger werd er alleen boerenkaas uit koemelk gekeurd. Nu is het al verschillende jaren ook een bekende en centrale plaats voor het keuren van geitenkaas. Jaarlijks ligt er bij de keuring een gevarieerd assortiment van inzendingen. Dat is nu vooral ook verse en zachte kaas, al dan niet met schimmels en bijzondere kruiden, feta-achtige kaas en andere creatieve vormen van kaas die



Geitenkaas met witte schimmelkorst en kruiden.



Prachtig versierde verse geitenkaas met bessen (streekproduct uit Oostenrijk).



Verse schapenkaas met kruiden en pijnboompitten.

moelijk in een categorie zijn in te delen en daardoor moeilijk te vergelijken. Voor deze kazen worden de mogelijkheden verruimd door voor iedere kaas een individuele beoordeling op te zetten, waardoor deelname aan de keuring meer bevredigend wordt.

Nieuw keuringsysteem

Naar voorbeeld van het Duitse keuringsysteem zal met een nieuwe wijze van beoordelen van bijzondere kaassoorten worden geëxperimenteerd. De grondgedachte van deze wijze van keuren is dat de kaas niet gekeurd wordt op afwijkingen ten opzichte van een ideale Goudse Boerenkaas, maar dat deze kaas getoetst wordt aan een door de bereider opgestelde productbeschrijving. Voorwaarde van dit systeem is dat de bereider zijn kaas kan maken op een herhaalbare wijze, de eigenschappen

van het product mogen niet variëren van product tot product.

De producten worden beoordeeld op een drietal onderdelen, te weten uiterlijk, consistentie en geur en smaak. Voor ieder onderdeel worden maximaal vijf punten gegeven. Voor een lichte afwijking van de productbeschrijving wordt één punt aftrek gegeven, voor sterkere afwijkingen meer punten. Kazen met de hoogste waarderingen, bijvoorbeeld met veertien tot vijftien punten, krijgen een classificatie 'goud', dertien punten wordt 'zilver' en twaalf punten 'brons'. Met deze waardering mogen de bedrijven het hele jaar promotie maken voor het betreffende product. Dit doet men in Duitsland met een sticker op de kaas of op de verpakking. Ook laat men wel speciaal verpakkingspapier maken. ✓



Foto's: Tineke van der Haven

De Duitse keuring

Iedere twee jaar organiseert de Duitse vakorganisatie voor landbouwproducten DLG een keuring voor geiten- en schapenkaas. Dit jaar vond de keuring plaats in Oostenrijk. In het sfeervol gerestaureerde slot van Wolfpassing, niet ver van Wenen, lagen zo'n honderd kazen uitgestald, uiteenlopend van vers tot sterk gerijpt en van zacht tot hard. De inzendingen waren afkomstig uit Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk en ook uit Nederland. De kazen lagen er kleurrijk bij. Soms vanwege de schimmels of de rode bacteriën op de korst, een andere keer vanwege op de korst aangebrachte kruidenmengsels of lokale bessen en vruchten. Ook aan een verzorgde en opvallende verpakking was veel aandacht besteed. Iedere kaas wordt tijdens de keuring beoordeeld door twee teams van twee keurmeesters. De eerste groep keurt van links naar rechts, de tweede groep in omgekeerde volgorde om de invloed van vorige kazen te neutraliseren. Bij iedere kaas ligt een productbeschrijving, waarop de karakteristieke eigenschappen van de kazen zijn beschreven. Voor de keurmeesters is de productbeschrijving het uitgangspunt van de beoordeling. Zij toetsen de kazen op de eigenschappen die door de bereider zijn vermeld in de productbeschrijving.

Deelname Hoornaar

Belangstellenden voor deze wijze van keuren, ook van zachte en verse kazen uit schapen- en koemelk, nodigen we uit om op 3 oktober aanstaande deel te nemen aan de experimentele keuring in Hoornaar. Dit houdt in dat uw eerste aanmelding binnen is voor 15 augustus. Neem daartoe contact op met de heer H. Bikker, Bazeldijk 66, 4221 XZ Hoogblokland (tel. 0183-352373). U krijgt dan de inschrijvingsformulieren toegestuurd. Verdere informatie over de keuring is verkrijgbaar bij Gea van der Puijl (06-17552239) of Tineke van der Haven (06-20962653).