

**HOLLANDSE
KAAS**

**BETTY
KOSTER**

TERRA







INHOUD

9	Voorwoord Felix Wilbrink
11	Voorwoord Betty Koster
15	Geschiedenis van het kaasmaken
21	Kaasproductie
25	Kaas bewaren
26	Benamingen voor kaasmaken en -geuren
28	Koken met kaas
31	Pairen: het combineren van kaas met drank
33	Garnituren bij kaas
35	Opbouw van de kaasplank
36	Kaasmessen
38	Waar je op moet letten
40	De kazen
229	Terminologie
235	Register
240	Colofon



VOORWOORD

Goede smaak is niet alleen een kwestie van goede smaakpapillen. Zelfs wanneer je heel strak kunt proeven, heb je daar niets aan wanneer je geest die smaak niet kan ontvangen. En dan heb ik het niet over de verhouding van zout, zoet, bitter en zuur, of umami, dan heb ik het over de keuzes die je onderweg in het proefproces maakt.

Hoe rampzalig arm ben je wanneer je alleen maar kaas proeft. Of mag ik het anders zeggen, hoe verschrikkelijk rijk ben je wanneer je van Betty Koster leert proeven. Opeens ben je de technische onderdelen van smaak voorbij en sta je aan de rand van het erf van een kaasboer. Betty vertelt je over de streek, over de grond, over de soort gras, ze plukt kruiden, laat je ruiken. Ze vertelt over de dieren, over de kaasboeren, over de traditie. Ze tovert de schimmels en bacteriën uit de lucht. Ze schraapt langs eeuwenoude keldermuren, aait de muren van grotten. Ze voert je tot achterin de meest geheime gangen waar slimme boeren steeds een

andere deur openen, waarachter steeds een mooiere en dieper ontwikkelde kaas ligt. Ze vertelt over de families die kaas maken, over de mensen, de wensen, de hoop, het verlangen, hun omgang met het vee, het land, de boerderij en de traditie. Over het toeval en hoe toeval prachtige smaken oplevert.

Wat ik net beschreef, is niet dit boek, het is een proeverij met Betty Koster. De hoedster van de goede smaak en niet alleen in de zuivel. Want om goed te kunnen proeven, moet je durven smaak te hebben en hoor je keuzes te maken. Nu is ze op reis geweest, langs Nederlandse kaasboeren. En nu kun jij met haar meereizen en gewoon thuis aan de rand van het erf staan, het gras proeven, de grond ruiken en de boeren en boerinnen recht in de ogen kijken. Want dat kan Betty Koster. Omdat ze nu eenmaal echt goede smaak heeft.

Felix Wilbrink,
culinair journalist van *De Telegraaf*



VOORWOORD

Hoewel ik een telg ben uit de kaasfamilie Samson, kreeg ik gelukkig de keus om mijn eigen toekomst uit te stippelen. Mijn droom was om te reizen, dus was stuurvrouw worden, net als mijn vader, of stewardess worden een redelijke optie. Maar het lot besliste anders. Om een centje bij te verdienen als scholier werkte ik in mijn vrije tijd in de zaak van mijn oma. Zij had de winkel grotendeels eigenhandig opgebouwd na de oorlog en haar kinderen hadden het overgenomen. De kennis en liefde voor Nederlandse kaas heb ik in die jaren opgepikt, het zaadje was geplant.

Toen bleek dat de opvolging van de zaak nog ver weg was, terwijl mijn ambitie sterker werd, ben ik direct voor mezelf begonnen. Eerst nog met een zakenpartner, maar al rap met mijn liefdespartner, Martin Koster. L'Amuse werd geopend eind mei 1989.

In het begin was l'Amuse traiteur en cateraar, kaas- en delicatessenwinkel en een groothandel voor de horeca. Bij een groothandel in Diemen had ik veel connecties opgebouwd met buitenlandse producenten. In die tijd kocht je mooiere kazen tegen betere prijzen, als je de taal van het land sprak. Rungis in Frankrijk was het kloppende kaashart van Europa. Ik besloot daarom Frans te leren.

Ik zal nooit onze eerste rit naar Frankrijk vergeten. We reden met

een bestelbus, waarin aanzienlijk veel kaas ging, naar ons idee. De hoeveelheid kaas die we meenamen, was zo aanzienlijk dat we bij de grens vonden dat we aangifte moesten doen. Hilarisch zoals we toen bejegend werden. Ons werd verzocht om de heren daar niet lastig te vallen met dat beetje handel. Ze hadden wel meer te doen...

Inmiddels is de romantiek van Rungis wel grotendeels verdwenen. We mailen tegenwoordig met onze boeren, zij sturen onze bestelling naar een depot in Rungis en de transporteur levert twee keer per week de kazen bij ons af. Het uitzoeken van mooie nieuwe producten is vervangen door het uitzoeken van de paperassen voor de controles van VWA. Maar de liefde voor het product is nimmer verdwenen. Nog steeds kan ik ontroerd raken van een zuiver geitenkaasje na de winterstop of van een weergaloos lekkere blauwader gecreeërd door een gepensioneerde ICT'er.

De reputatie van Nederland is groot in het buitenland, als het om harde Goudse kazen gaat. Ik herinner me ook een boer uit Friesland die tien jaar geleden iets nieuws wilde maken, iets zachts. We werden laaiend enthousiast, tot hij erbij vertelde dat hij er geen extra tijd voor de rijping en zo aan wilde besteden. Hoe anders is het nu! Regelmatig worden we gevraagd om een nieuwe creatie te proeven, of we verbeteringen kunnen bedenken, hoe de

verpakking eruit zou kunnen zien en dergelijke.

Daarom is het nu tijd voor een boek met deze nieuwe creaties in kaas. Zachte volluptueuze roodflora's als Fiore en Stella, krijtwitte rauwmelkse witkorstkazen als de Witte van Köning, of Nylander Friese Camembert, of Gorgonzola stijl buffelbleu als Colosso.

Iedere provincie heeft zo zijn specialiteiten, vaak geënt op de terroir van die provincie. Zo zul je geiten- en schapenkazen vinden in gebieden met zandgrond en de gele koemelk rakkers op de kleibodem. Gerijpt in moderne rijpingsruimtes of in een fort of een bunker.

De selectie is puur persoonlijk. Omdat ik inmiddels veertig jaar in het vak zit, denk ik kwaliteit goed te

kunnen herkennen en is de selectie daarop gebaseerd. De paspoortjes van de boerderijen met hun kazen volgen op enkele pagina's vol wetenswaardigheden. Waar kun je kaas mee pairen, welk kaasmes gebruik je, hoe bewaar je kaas en wat kun je eten als je in verwachting bent?

Maar het allerleukste van dit boek is dat we een geweldige fotografe hebben gevonden, die de mooiste sfeerfoto's heeft gemaakt.

Zo is het een compleet verhaal geworden. Een boek dat je wilt lezen, doorbladeren, gebruiken bij jouw proeverijen en dan cadeau geven, omdat je vindt dat iedereen het moet zien.

Heel veel plezier!
Betty Koster

NOORD-HOLLANDSE MESSEKLEVER

**JAN UITENTUIS WAS ZO'N DERTIG JAAR GELEDEN
ZUIVELONDERZOEKER OP DE UNIVERSITEIT VAN WAGENINGEN EN DOOR ZIJN WERK KENDE HIJ, ALS EEN VAN
DE WEINIGEN, HET VERHAAL VAN DE MESHANGER.**

Zo' n tweehonderd jaar geleden werd er in Noord-Holland volop Edammer geproduceerd. Boeren Edammer wel te verstaan. In september verandert de samenstelling van de koemelk door het relatief hoge vochtgehalte van het gras. Daardoor gebeurde het dat er bij een boer de anders zo ferme, stevige bollen instortten als puddingen. Boerenslim als hij was, dacht hij de zachte verse kaasvlaaien toch te kunnen verkopen op de markt. De burgemeester van Hoogwoud, de woonplaats van de boer, stelde deze kaas zeer op prijs. Zo werd de mislukking onbedoeld een succes en namen meerdere boeren het recept over. Het werd de eerste Nederlandse zachte kaas.

Het ambacht van het maken van deze kaas is helaas uitgestorven, maar Jan Uitentuis heeft zich nu gestort op de productie ervan. De naam 'Meshanger' was intussen geclaimd door een ander. In beslag genomen door de verfijning van het recept nam Jan niet de moeite dit aan te vechten en noemde zijn kaas 'Messeklever'.

De kaas oogt vrij nat en bleek en zit in een spanen doosje. De smaak wordt het beste omschreven als fris, licht zurig en gistig. Veel restaurateurs gebruiken de kaas voor bijzondere streekgerechten.

Er is geen boerderijwinkel, maar via de site zijn wel verkoopadressen te vinden.



NAAM

Messeklever

MELK

Ongepasteuriseerde koemelk

VET:

40+

GEWICHT

250 gram en circa 900 gram

SMAAK

friszuur en gistig

ADRES

www.messeklever.nl



Toevoegen van zuursel en stremsel



Messeklever

