

“De parels uit ons land wil ik bekend maken bij het grote publiek.”



# Hollands glorie

Bij het samenstellen van een kaasplateau, grijpen we al snel naar de Franse kazen. “Zonde,” stelt Betty Koster. “Nederlandse zachte kazen zijn misschien minder bekend, maar minstens zo bijzonder.”

Tekst: Renée Conradi Foto's: Willem van Santen

**B**uiten is het stormachtig, maar binnen bij Fromagerie L'Amuse – de IJmuidense kaaswinkel van Neerlands kaaskeizerin Betty Koster – is het volop lente. Het is begin maart en de eerste Nederlandse zachte kazen van het jaar zijn net binnengekomen. Na maanden van schaarste neemt aan het eind van de winter de natuurlijke melkproductie van koeien, geiten en schapen weer serieuze volumes aan. En dat is mooi, want dat houdt in dat er weer volop kaas gemaakt kan worden. Niet alleen de Goudse kazen waar Nederland wereldwijd om bekendstaat, maar ook de semi-harde en zachte (boeren)kazen die hun Franse of Itali-

aanse soortgenoten met gemak van het kaasplateau stoten. De euforie is dan ook van Betty's gezicht af te lezen als kaasmaker Rutger Pekelhaaring, van de Utrechtse kaasmakerij Oudwijker, haar winkel binnenstapt. Drie volgepakte kratten zet hij op de grond. Het is een lading Fiore, een op Italiaanse leest geschoeide roodflora. Alsof hij afscheid neemt van een geliefde, hevelt hij de nog jonge kazen over op een karretje, waarna ze in rap tempo door een grote schuifdeur uit het zicht verdwijnen.

## Naar eer en geweten

Voordat de kazen een plaatsje in de vitrine krijgen, rijpen ze onder toezicht van

Betty eerst nog enkele weken verder in een van de drie achter de winkel gelegen affineercellen. Vaak is het geregeld om-draaien van de kazen en het optimaliseren van de temperatuur en luchtvochtigheid voldoende om ze goed te laten rijpen, zoals bij de Fiore het geval is. Ook af-fineert Betty kazen op geheel eigen wijze. Bijvoorbeeld door ze met hun positionering boven of naast elkaar bewust invloed op elkaar te laten uitoefenen. Of door iets aan de kaas toe te voegen, zoals zwarte truffel of bier. Betty: “In die gevallen ga ik altijd terug naar de kaasboer om samen het eindresultaat te beoordelen. Is de kaas nog niet wat het moet zijn of is de kaasboer niet tevreden? Dan komt de kaas niet



## Over Betty Koster

Betty Koster is een begrip in de Nederlandse kaaswereld en ver daarbuiten. Ze begon haar Fromagerie L'Amuse in 1987 in Haarlem en heeft momenteel twee vestigingen in IJmuiden en Amsterdam. Naast de verkoop in eigen land exporteert Betty Nederlandse kazen naar onder meer de Verenigde Staten, geeft ze kaascursussen en proeverijen en is ze een vast gezicht in internationale vakjury's. Momenteel werkt Betty aan een boek over Nederlandse kaas, dat wordt verwacht in het voorjaar van 2018.



in de winkel. Ik wil het ambacht eer aan doen en toets samen met de maker of dat is gelukt.”

### Geen gemeengoed

Die nauwe band met kaasmakers – die door ingewikkelde regelgeving vaak met moeite het hoofd boven water weten te houden – is voor Betty een van de belangrijkste aspecten aan haar werk. Mede daarom is ze zo'n voorvechter van Nederlandse kaas. “We weten allemaal dat de Fransen het maken van zachte kazen als geen ander beheersen. En het is nou eenmaal fijn om op safe te spelen als je een plateau samenstelt. Je gaat al gauw voor een Franse morbier of roquefort. Zonde, want de kaasboeren in ons land werken zó hard en hun kazen zijn zó bijzonder.” Als klanten om advies vragen bij het samenstellen van een mooi plateau, wijst Betty ze dan ook vol enthousiasme op haar Nederlandse assortiment.

“Ik wil de parels uit ons land bekend maken bij het grote publiek. Vaak zijn klanten verbaasd dat er zo veel bijzondere Nederlandse zachte kazen zijn, en ze vinden het dan juist leuk om iets van eigen bodem mee te nemen. We doen als Nederlanders echt niet meer onder voor de Fransen, dat is alleen nog geen gemeengoed.”

### Expertise

Met een doffe klap legt Betty een enorme notenhouten plank op tafel. Het is tijd om te gaan proeven, al duurt het nog even voor we daadwerkelijk beginnen. “Wacht even, ik heb toch nog één kaasje...”, roept Betty terwijl ze een aantal keer drukdoende heen en weer scharrelt tussen de vitrine en de affineerkamers. Uiteindelijk liggen er ruim twintig kazen in alle vormen en maten op tafel. We beginnen met de Machedoux; een jong, rauw melks witschimmelkaasje van geitenhouderij

‘De Oude Streek’ in het Groningse Westerkwartier. Door de milde en romige smaak een perfect kaasje om mee af te trappen. Even later zet Betty er ter contrast de Picobello tegenover; een 48+ geitenkaasje van Saanenhof uit Heeze. “Dit kaasje heeft een pittig, Frans karakter met een scherp pepertje achterin. Echt ‘geit’ zoals het bedoeld is, hè? Na een maand is hij op zijn best en je serveert ‘m als vierde, of – afhankelijk van de andere kazen – soms zelfs als vijfde kaas op het plateau.” Hoewel vaak wordt geadviseerd om het kaasplateau te beginnen met geiten- of schapenkaas, is het volgens Betty verstandiger om die expertise over te laten aan de vakman of -vrouw. “De positie van een kaas hangt niet alleen af van het soort en de samenstelling, maar ook van de rijpheid. Met de Picobello vooraan op de kaasplank begin je op een hoogtepunt, dat is echt zonde van de andere kazen.”







### Bijzonder terroir

De diversiteit in terroir – het klimaat en de bodem van een regio – maakt van Nederland bij uitstek een geschikt land om kaas te maken. Het zeekleiland-schap van het noorden, het rivierenlandschap van Midden-Nederland en het dekzand en de oude rivierzanden van het Brabantse platteland... Je proeft het allemaal terug in de kaas. Een bijzonder voorbeeld hiervan is de biologische schapenkaas met zeekraal van kaasboerderij De Zeekraal op Terschelling. De kaas is gemaakt van rauwe melk van schapen, die het hele jaar door grazen op zilte duinweilanden waar de variatie in gras- en plantensoorten enorm is. "Het gebied staat op de UNESCO-werelderfgoedlijst, waardoor het agrarisch natuurbeheer en de biologische bedrijfsvoering geen keuze, maar een belangrijke voorwaarde zijn. Hier staat de kwaliteit van het land voorop en dat proef

je." Voor de wrongel in de kaasvaten gaat, wordt er zeekraal van de nabijgelegen kweldergebieden aan toegevoegd. "Heel logisch, want de schapen die hier vroeger op de plaat rondliepen aten zich er ongans aan. Het is bijzonder om die historie terug te proeven in een kaas. Door de toevoeging van zeekraal verwacht je een ziltige en zoute smaak, maar het geeft de kaas een zachte, bijna karamelachtige toets."

### Wolf in schaapskieren

We sluiten de uitgebreide proeverij af met Lady's Blue, een biologische blauwe geitenkaas uit het Drentse plaatsje Nooitgedacht. Betty laat deze kaas na levering nog minstens drie maanden rijpen in een aparte affineer cel. En ondanks de charmante naam van de kaas, spreekt Betty met fonkelende ogen over een wolf in schaapskieren. "Door de lange rijping zou je denken dat het

een scherpe kaas is, maar eenmaal in je mond smelt de zachte, fluweelachtige textuur bijna weg. Heerlijk! Maar dan geeft de geit je een flinke trap na en verandert de romige, zoetige smaak in een pikante en nootachtige nasmaak. Heel bijzonder." De Lady's Blue is een van weinige zachte kazen die Betty naar het buitenland exporteert. Door de strikte regelgeving van de FDA en consorten, is het haast onmogelijk om zachte rauwmelkse kazen de grens over te krijgen. Mede daarom is het volgens Betty van groot belang om ze wereldberoemd te maken in eigen land. In het restaurantwezen vindt sinds enkele jaren een kentering plaats, nu het kaasplateau thuis nog. "We hebben zo'n bijzondere kaascultuur in Nederland, dat mogen we niet laten wegglijpen. We moeten er zuinig op zijn en van genieten."

lamuse.nl

# Betty's favorieten

Deze kazen mogen volgens Betty Koster niet ontbreken op de Nederlandse kaasplank. De vermelde positie geldt ter indicatie, vraag bij het samenstellen van een plateau de vakman of -vrouw om advies. Veel kaasboerderijen hebben verkoopadressen op hun website staan. Is dat niet het geval? Op boerderijzuivel.nl/winkels vind je twee kaarten: één met boerderijwinkels en één met de betere kaasspecialzaken.



- 1 Picobello. Saanenhof, Heeze. Pittige rauwmelkse geitenkaas, positie: 4/5.
- 2 Machedoux. De Oude Streek, Zevenhuizen. Rauwmelks geitenkaasje met witschimmel, positie: 1.
- 3 De Groene Oorsprong extra belegen. De Groene Oorsprong, Uitgeest. Pittige extra belegen harde kaas, positie: 4/5.
- 4 Friese Camembert. De Nylander, Workum. Rauwmelkse Camembert van Jerseymelk, positie: 2/3.
- 5 Raede Jutter. De Terschellinger, Terschelling. 50+ kaas met rood-schimmelflora, positie: 3.
- 6 Schapenkaas De Zeekraal. De Zeekraal, Terschelling. Schapenkaas met zeekraal, positie: 3.
- 7 Grutte Gryze. Tsiis fan Doetie, Jubbega. Rauwmelkse geitenkaas met witschimmel en as, positie: 2.
- 8 Lady's Blue. De Kruidenwei, Nooitgedacht. Rauwmelkse blauwschimmelkaas van geitenmelk, positie: 5.
- 9 Le Pyramide Chèvre Cendré. Wolverlei, Vorden. Zacht geitenkaasje met hout-as, positie: 1.
- 10 Witte van Köning. Christine Köning, Zevenaar. Rauwmelkse witschimmel, positie: 2/3.
- 11 Oudwijker Pietra. Oudwijker, Cothen. Pittige harde kaas met natuurlijke schimmelkorst, positie 3/4.