

## ETEN &amp; DRINKEN

RCN150600

# De KLOEKE KAAS VAN KOEK

# PLANK

**Je hebt geel vet en je hebt kaas. Maarten Koek kiest voor kaas. Van zijn kazen krijgt menig kaasliefhebber het licht in het hoofd. Van genot. De kazen kruisen beroepsmatig Koeks pad. Hij is dan ook kaas-sommelier van het Capelse restaurant Perceel, de kaasboeren weten hem te vinden. Zo zat hij onlangs in de jury van de prestigieuze boerenkaaswedstrijd Cum Laude. Maarten deelt zijn kennis en kaas graag met anderen. Speciaal voor De Nieuwspeper stelde hij twee formidabele kaasplanken samen en geeft hij een kijkje in zijn proefnotities. Sharon Tettero, gastvrouw van Perceel, vertelt welke dranken goed met kaas combineren.**

TEKST & BEELD: JAAP VAN RIJN

Je mag je van restaurantgids Gault&Millau Beste Fromager van Nederland noemen. Hoe heeft het zo ver kunnen komen?

"Dat vraag ik mezelf soms ook af. Ik at tot mijn zoe geen kaas. Zweetkaas op een boterham, koude Boursin en smerige brie, daar had ik geen trek in. Ik zag het licht in De Zwetheul, in de tijd dat Erik van Loo daar nog achter de kachel stond. Ik voerde kleine klusjes uit, zoals het opruimen van de kaaswag. Op een zeker moment droeg een zwangere collega de kaaswag aan me over. Zo kwam ik erachter dat er ook lekkere kaas bestaat. Ik ben me gaan specialiseren en heb het kaasvak geleerd bij Betty Koster en steek de laatste jaren veel op van Latif Elmessoussi en René Koelman van Bourgondisch Lifestyle. Deze mensen gaan altijd voor de hoogste kwaliteit."

**De kaaswag was op een zeker moment passé. Gasten wilden licht eten, stukken**

kaas na de maaltijd pasten niet in zo'n dieet. Maakt kaas inmiddels in het restaurant een comeback?

"Wellicht. Ik zag dat het kaasplateau werd geassocieerd met de ouderwetse Frans-klassieke keuken, met zwaar tafelen. Je kunt het ook anders aanpakken. Ik heb in FG Restaurant de kans gekregen om kaas op de kaart te zetten en leerde dat een gast doorgaans openstaat voor een bijzondere ervaring. Dan moet je kiezen voor kwaliteit en surprises, denk aan bijzondere kaas-drinkcombinaties. En het geven van goede informatie. Zo denken veel mensen dat zwanere vrouwen geen rauwmelkse kazen mogen eten. Maar als zo'n kaas ouder is dan drie maanden, kunnen zij gerust van de kaas genieten. Mensen met een lactose-intolerantie verdragen wel harde schapen- en geitenkaas en koemelkazen van het Gouda-type die ouder zijn dan 12 maanden. Lactose, een suiker, breekt tijdens de rijping volledig af. Zachte geitenkaas bevat minder

lactose dan jonge koemelkkaas. Of je deze kaas kunt eten, hangt van de mate van intolerantie af."

**Je weet ook veel van Nederlandse kazen. Hoe beoordeel je de kwaliteit in vergelijking met buitenlandse kazen?**

"Dat het de goede kant opgaat. Ik zie de laatste vijf jaar de kazen steeds beter worden. Vooral de harde kazen maken indruk. De roodbacterie-, blauw- en witschimmelkazen blijven nog wat achter. Ons klimaat is voch-

tiger dan in de Franse streken, waar zulke kazen in grotten rijpen. Kazen rijpen onder drogere omstandigheden anders. Ik heb nog geen blauwschimmelkaas van het niveau van Roquefort geproefd. Maar ik zie wel dat er vooruitgang geboekt wordt, omdat steeds meer boeren en ook kaashandelaren de kazen in rijpingskamers leggen. Er zijn ook Nederlandse boeren die hun kazen in Franse grotten laten rijpen."



## De buitenlandse kaasplank

Speciaal voor de lezers van De Nieuwspeper stelde Maarten Koek een kaasplateau met kazen samen die bij het voorjaar passen. De kazen ontvangt u in een mooie *boîte de fromage*, inclusief een uitgebreide toelichting en bewaartips. De kosten van dit pakket bedragen € 39,50 inclusief btw. Mail uw bestelling onder vermelding van *De buitenlandse kaasplank De Nieuwspeper 9, 2016* naar [info@restaurantperceel.nl](mailto:info@restaurantperceel.nl). De selectie kan eventueel afwijken in verband met de voorraad en rijpheid van de kazen bij de leverancier. Plaats uw bestelling bij voorkeur minimaal één week van tevoren. De kazen kunt u op donderdag, vrijdag, zaterdag of zondag bij Restaurant Perceel ophalen.

**Meer informatie:**

Restaurant Perceel,  
010 - 227 19 22,  
[info@restaurantperceel.nl](mailto:info@restaurantperceel.nl).



### CHÈVRE MOTHAIS

De rauwmelkse geitenkaas uit het West-Franse Poitou wordt gerijpt in plantaan- of kastanjebladeren. De smaak is zowel romig als friszuur en licht kruidig dankzij de bladeren.



### ROYAL BRIARD

De opvallend romige, rauwmelkse koekaas uit Seine-et-Marne bij Parijs noemen Fransen een triple crème fromage. Tijdens het kaasmaken wordt extra room toegevoegd. Tonen van paddenstoelen en bittertjes geven de kaas diepgang.

### VEERSE SCHAPENKAAS

De Zeeuwse schapenkaas smaakt na een rijping van 12 maanden romig en knispert lekker dankzij de eiwitkristallen. Dit zijn de witte puntjes die ontstaan tijdens de rijping. De licht zilte kaas biedt smaaktonen van gekonfijt fruit en karamel.



### MAROILLES AU SAKÉ

Dezereodschimmelkaas komt uit het noorden van Frankrijk en wordt gemaakt van rauwe koemelk. De boer wast de kaas met pekelen en de Nederlandse leverancier met sake. De sake voegt aan de pittige, nootachtige smaak een zoetje toe.

### SHROPSHIRE BLUE

Deze kaas werd bedacht door een Schot die het vak leerde van een Stilton-kaasmaker. De Schot vermoedde dat de op een Stilton lijkende kaas makkelijker als 'Shropshire Blue' zou verkopen dan als Schotse kaas. Met de Engelse county heeft de kaas echter niets van doen. Inmiddels maakt een boer de kaas in het Engelse Nottinghamshire, de bakermat van Stilton-kaas. Om het nog ingewikkelder te maken: tegenwoordig maakt ook een kaasmakerij in Shropshire een Shropshire Blue. Hoe dan ook, deze pittige, boterachtige kaas met een verhaal is het proeven waard.



RCN170600



# KAAS & DRANK

Port met oudere Goudse kaas, zoet met zout, is een klassieke combinatie. Maar niet elke kaas is tegen port opgewassen en omgekeerd. Sharon Tettero stelt alternatieven voor.

Sherry heeft nog steeds een suf imago 'dankzij' de zich vervelende huisvrouwen - de groene weduwen - die in de jaren 70 in de pas verworven nieuwbouwwoningen fabelachtige hoeveelheden cream sherry consumeerden. Ook de populaire sherrykuur uit de jaren 80 deed de uitstraling van de drank weinig goeds. Gun sherry een nieuwe kans en zet eens een fles rijk smakende oloroso naast de kaasplank.

De onbekende Franse Macvin du Jura, een complex smakende likeurwijn, biedt zowel fijne frisse zuren als een zoetje en wat kruidigheid. Macvin is verkrijgbaar in zowel rood als wit. Deze likeurwijn combineert goed met veel kazen.

Een frisse, minerale wijn van de chardonnay-druif maakt de vette kaas beter verteerbaar. Het rijpe fruit en de boterachtige tonen sluiten goed aan op de kaasmaak.

De pinot gris-druif geeft in Duitsland en de Franse Elzas wijnen die voldoende frisheid en het zoetje bieden waar een kaasplateau om vraagt.

Geslaagde Oostenrijkse wijnen, gemaakt van de grüner veltliner-druif, smaken onder meer naar groene appels, meloen en exotisch fruit. De frisheid en smaakrijkdom maken de wijn tot een ideale kaasbegeleider.

Blond bier of een dubbele trappist zijn ook het proberen waard. Rotterdamse brouwers bieden smakelijk sap, zoals de Harrie Saison van Kaapse Brouwers en de blond en dubbel van Brouwerij Noordt.

## Perceel

Jos Grootsholten en Sharon Tettero openden op 14 juli 2010 de deuren van Restaurant Perceel in het Oude Raadhuis van Capelle aan den IJssel. De naam Perceel verwijst naar de grond waar Jos graag met zijn handen in zit: "Een perceel zie ik als een leeg stuk grond waar je zelf invulling aan kunt geven." De door Jos zelfgekweekte eetbare bloemen en kruiden vind je terug op het bord. De aanpak van het duo valt op. Michelin kende het restaurant een ster toe en Gault&Millau riep Jos uit tot Belofte van het Jaar.

Meer informatie:  
[www.restaurantperceel.nl](http://www.restaurantperceel.nl)

## De Nederlandse KAASPLANK

Maarten Koek werd als jurylid uitgenodigd om tijdens de Cum Laude Boerenkaaswedstrijd de kazen te beoordelen. Voor De Nieuwspeper zette hij zijn ervaringen op papier.

"Ik was in de groep ingedeeld die veertig Goudse boerenkazen mocht proeven. Goudse boerenkaas hoeft niet bij Gouda gemaakt te worden, het gaat om een bepaald type boerenkaas dat is geproduceerd van rauwe melk. Verwerkt de kaasmaker gepasteuriseerde melk, dan wordt deze als gewone boerenkaas aangeboden. De verschillen in smaak waren marginaal, de kazen waren in ieder geval allemaal lekker. Een paar kazen sprongen eruit, de top drie kwam uit Zuid-Holland. Winnaar was boerderij De Annahoeve, waar de Sassenheimse gebroeders Van der Plas een kaas maken die zowel fris als romig is. Boerderij Captein uit Zoeterwoude werd tweede en Boerderij Booi uit Streefkerk pakte de derde stek. Booi's kaas ligt al jaren op onze kaasplank."

**Fruut en karamel**  
"Ook proefde ik kazen die in andere categorieën hoog scoorden, zoals de geitenkaas van het Stolwijkse MooiMekkerland. De familie Verhoef bezit ongeveer 1500 geiten en werkt duurzaam. De geitenkaas Vertina met Provençaalse kruiden, vernoemd naar de

kaasmaakster Tina, smaakte fris, denk aan verijnde zuren, en heeft een lichtkruidige toets. Heel lekker waren de kazen van Boerderij RoodBonter in Bodegraven. Daar werkt Evert Fokker met roodbonte Maas-Rijn-IJsselkoeien die melk geven met een hoog vet- en eiwitpercentage. De kazen worden in een fabriek gemaakt van gepasteuriseerde melk en mogen daarom geen Goudse boerenkaas heten. Ondanks de pasteurisatie heeft de kaas een romige, volle smaak met tonen van fruit en karamel."

**Tintelt prettig**  
"De kaas van boerderij De Sophiahoeve in Warmond hoort op een Hollandse kaasplank. Deze Boeren-Leidse komijnkaas met sleutels mag als een van de weinige Nederlandse kazen het keurmerk Beschermde Oorsprongsbenaming dragen. De kaas van Theo Warmerdam is smedig, stevig van structuur, in balans qua smaak en tintelt prettig op de tong. De Kamerikse Blauw Klaver, een blauwschimmelkaas van kaasboerderij De Houdycker, maakt een Nederlandse kaasplank compleet. De kaas



De Capteins scoren met zowel puike boerenkaas als de Slow Food Boeren Goudse Oplegkaas (BGO).

van Maaik en Matthijs de Wit is romig, zilt en mild, maar heeft ook de intensiteit van de blauwschimmel die mooi door de kaas heen is verweven."

De familie Captein uit Zoeterwoude-Weipoort en de familie Booi uit Streefkerk bieden naast de prijswinnende kazen ook andere smakelijke boerenkazen. Captein maakt onder meer de hoogwaardere gerijpte Boeren Goudse Oplegkaas. Captein staat regelmatig op de Rotterdamse Oogstmarkt en verkoopt de kazen in de boerderijwinkel. Ook De Kaashoeve op de Oude Binnenweg verkoopt de Boeren Goudse Oplegkaas. Booi verkoopt haar kazen in haar eigen stand in de Fenix Food Factory. MooiMekkerland staat

regelmatig op de Rotterdamse Oogstmarkt en heeft ook een boerderijwinkel.

**Meer informatie:**  
[www.mooimekkerland.nl](http://www.mooimekkerland.nl),  
[www.kaasboerderijcaptein.nl](http://www.kaasboerderijcaptein.nl),  
[www.kaasboerderijbooi.nl](http://www.kaasboerderijbooi.nl) en  
[www.desophiahoeve.nl](http://www.desophiahoeve.nl).

De roodbonter kaas is verkrijgbaar bij onder meer De Kaasspecialist Binnenhof, Binnenhof 31, Rotterdam en De Kaasspecialist 't Hof van Spaland, Hof van Spaland 33, Schiedam. Raadpleeg ook [www.boerderijzuivel.nl](http://www.boerderijzuivel.nl) voor verkoopadressen van de kazen met het predicaat Cum Laude.