

# Lekkerder met schimmel

*Telegraaf, 03.11.2007*

Modern is niet altijd beter. De kaas uit het meer dan honderd jaar oude pakhuis in Woerden is smakelijker dan die uit pakhuizen met moderne klimaatbeheersing. „De omgeving is van doorslaggevend belang voor onze Reypenaer”, vertelde Rien van den Wijngaard, samen met zijn broer Jan directeur van Wijngaard Kaas.

In De Librije (\*\*\*) in Zwolle presenteerde hij de nieuwe Reypenaer XO reserve, een tweeënhalve jaar gerijpte kaas, waarvan er slechts 359 zijn gemaakt.

Chef-kok Jonnie Boer wist wel raad met de oude kaas, hoewel hij die achterwege liet bij zijn Sint Jacobsschelp. Vis en kaas, het blijft moeizaam. Beter was het haasje met een puree van de XO reserve.

Deze kaas is gemaakt van 'zomerzuivel' van weidekoeien. „De zachtste zuivel die er is”, aldus Van den Wijngaard. „Rijpen doet hij in ons oude pakhuis. We ventileren de ruimte met luiken. In de balken en plafonds zitten inmiddels bacteriën en schimmels die de kaas zijn specifieke smaak geven.”

Thérèse Boer serveert de kaas het liefst na de maaltijd, in dunne blaadjes gesneden met de 'Guillotin'. „Vaak willen gasten hun flesje wijn nog even opmaken en een beetje kaas is daar prima bij”, legde ze uit.



• *Jonnie Boer doorklieft een Reypenaer XO reserve onder toezien van echtgenote Thérèse en Jan van den Wijngaard.*

FOTO: DE TELEGRAAF