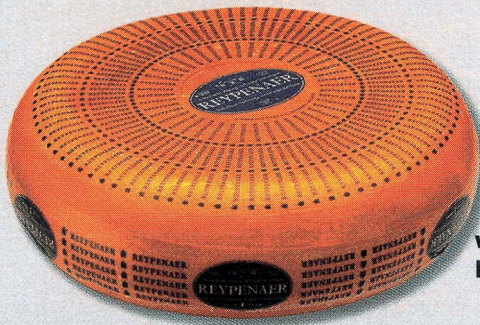


# Affineur



**Horeca  
vertrouwt op  
Nederlandse  
kazen**

**C**rispeta de Reypenaer a la nou moscada, staat op een menu van 'de beste kok van de wereld', Ferran Adria van El Bulli in het Spaanse Rosas: krokantjes van Reypenaer met nootmuskaat. De chef der chefs, die op zijn kaart kan zetten wat hij wil en altijd kiest voor het allerbeste, gebruikt een Nederlands merkproduct, de kaas van het merk Reypenaer, type Goudse. Kan hij dan geen aardig geitenwollensokken-kaasje vinden, een *slow food*-achtig dingetje van een boertje dat nog alles met de hand doet en de kaasjes heeft laten rijpen achter zijn klompkast?

Reypenaer, is dat niet iets van een fabriek die dik probeert te doen en namen verzint met veel ae's en Griekse y's in de zorgvuldig gemarkete fantasienaam? Maar nee, Reypenaer is weliswaar een merknaam van een onderneming die zich steeds meer profileert, maar het is niet alleen zelf geen kaasmaker, het is wat Fransen een *affineur* noemen, iemand die kazen laat rijpen.

Wijngaard zit in Woerden en beheert daar die kazen in een precies honderdjarig pakhuis. De kazen komen van kleinschalige kaasmakerijen waar ze zo natuurlijk werken dat er een groot gamma van micro-organismen en enzymen meegaat, waardoor de kaas zijn diepe smaak krijgt. Bovendien zorgen die ervoor dat de rijping niet alleen de structuur en vochtgraad verandert, maar ook qua smaak een meerwaarde geeft.

Niet zoals in een moderne, fabrieksmatiger ruimte dus, waar de vochtigheidsgraad hoog en de temperatuur laag wordt gehouden, zodat de kaas een neutrale rijping met weinig vochtverlies ondergaat, maar op oude zolders waar van alles in de balken huist dat smaak toevoegt en waar met luiken tussen de verdiepingen het klimaat wordt geregeld. Die kazen verliezen meer vocht (wat ze per gewicht natuurlijk kostbaarder maakt) maar krijgen meer smaak. Ook missen ze de vaak hete scherpheid van modern gerijpte kazen: deze zijn vol en rijk van smaak en toch zacht. Heel bijzonder. Je snapt wat Ferran Adria erin ziet.

De zaken gaan goed. Nu ligt dat pakhuis vol. Wat te doen? Ze bouwden nieuwe rijpingskamers, modern klimatologisch regelbaar, maar zo toegepast dat de omstandigheden op die van het oude pakhuis lijken. Je kunt de natuur niet echt verbeteren.

Wat daar vandaan komt, noemen ze Wyngaard affineurskaas en er is zelfs een ouder geitenkaasje voor ontwikkeld.

Beide soorten, Reypenaer en Wyngaard, zijn lekker, en hoewel je misschien niet de top van de boerenkaasjes bereikt, hebben die weer het nadeel dat de top weleens wordt gemist. Deze kazen hebben een constant hoog niveau; het is begrijpelijk dat de horeca – nooit dol op verrassingen – op deze kaas vertrouwt. Naar ik verneem brengt Wijngaard binnenkort een apparaatje op de markt om de kaas aan tafel te schaven en te genieten, als 'toetaalgebeuren' dus. Het zal me benieuwen.

**Johannes van Dam**