

# Hochgenuss durch lange Reifung

Denken Gourmets an „Le Guillotin®“, geraten sie in Verzückung. Als ‘Guillotine’ bezeichnet die Familie van den Wijngaard ihren eigens entwickelten Käseschneider, mit dem vom mindestens ein Jahr gereiften Reypenaer dünne Blättchen abgeschnitten werden. Der exquisite Käse des niederländischen Produzenten *Wijngaard Kaas* entwickelt so bei Zimmertemperatur sein volles, von Feinschmeckern gerühmtes Aroma.



„Le Guillotin®“ wurde von Reypenaer dazu entwickelt, dass Gäste oder die Bedienung am Tisch dünne Käseblättchen schneiden können

Die als Affinage bezeichnete Reifung des Käses spielt in Woerden unweit von Utrecht eine wichtige Rolle. Das Unternehmen Wijngaard Kaas lässt seinen Spezialitäten viel Zeit, damit sie ihr geschmackliches Potenzial voll entfalten können. Während der Reypenaer ein Jahr in dem historischen Lagerhaus des Betriebs zubringt, gewährt Wijngaard Kaas dem Reypenaer VSOP sogar zwei Jahre Reifung. Durch die lange Lagerung verliert der exquisite Käse etwa 25 Prozent seines Gewichts. Konzentrierter Genuss ist das Resultat.

Mit der Käseherstellung begann Wijngaard Kaas vor rund 80 Jahren. „Mein Großvater hatte einen kleinen Lebensmittelladen“, erinnert Geschäftsführer Rien van den Wijngaard an die Anfänge des Familienunter-

nehmens. „Er versorgte die Bauern der Umgebung und erwarb im Gegenzug deren Käsespezialitäten. Als sein Sohn Jan 1937 aus Indonesien zurückkehrte, übernahm dieser den Käsehhandel. Da die Käse im Sommer produziert wurden, bot es sich an, sie einzulagern und in Hochpreisphasen zu verkaufen.“

Wijngaard Kaas bezieht die Rohware heute von verschiedenen Produzenten, die den später unter dem Markennamen Reypenaer vertriebenen Käse nach den Vorgaben der Traditionsfirma herstellen. In Woerden angekommen, gelangt der Reypenaer umgehend in das alte Lagerhaus von Wijngaard Kaas, das bei der Affinage eine zentrale Rolle spielt. Das Lagerhaus in direkter Nähe zum Fluss Oude Rijn zeichnet sich durch ein

besonderes Mikroklima aus. „Reifehäuser wie unseres sind sehr selten geworden“, fügt Rien van den Wijngaard hinzu. „Obwohl die natürliche Reifung mit vielen Vorteilen verbunden ist, hat sich im Allgemeinen die industrielle Produktionsweise durchgesetzt. Da Käse nach Gewicht verkauft wird, wird dort der Wasserverlust minimiert – allerdings auf Kosten des Geschmacks.“

Den Reypenaer stellt Wijngaard Kaas in zwei Varianten her. Die einjährige Qualität präsentiert sich als geschmeidiger Käse mit intensivem Geschmack und

sichtbaren Einschlüssen von Mineralkristallen. Doppelt so lange verbleibt der dunkel gefärbte Reypenaer VSOP im Lagerhaus. Im Geschmack besticht die Spezialität durch eine nussige Note, die sich hervorragend mit Portwein oder Auslesen ergänzt. Der Aufwand trägt Früchte: 2005 wurde der Reypenaer auf der „International Cheese Show“ als Gesamtsieger aller Kategorien ausgezeichnet.

Ergänzend hat Wijngaard Kaas noch den Ziegenkäse Wijngaard Chèvre im Angebot, der vier Monate reift, sowie die Spezialität Wijngaard Affineure, der bis zu 30 Wochen in Höhlen zur Vollendung gelangt. Die Käsespezialitäten werden vornehmlich von der Gastronomie nachgefragt. Außerhalb der Niederlande beliefert Wijngaard Kaas Kunden in Deutschland, Frankreich, Belgien, Großbritannien und den USA. „Auch als Geschenk haben unsere Produkte mit beiliegender Anleitung zum perfekten Genuss eine viel versprechende Zukunft vor sich“, ist der für die deutschsprachigen Länder zuständige Sales Manager Michiel de Graaf überzeugt. „Die von uns produzierte Menge gebietet es, sehr selektiv zu verkaufen, was der Marke jedoch zugutekommt. Wir zelebrieren Käse. Daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.“



**Wijngaard Kaas B.V.**  
**Golf van Biskaje 8**  
**NL-3446 CP Woerden**  
**www.reypenaer.com**