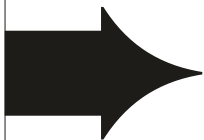


'Roquefort aan de brie! Horror!'

De kaasmeester wil de Belgische kazen een boost geven



Zelf maakt ze geen kaas. Toch is Ann Keymeulen de meest gedreven kaasmeester van het land. 'We zijn niet trots genoeg op wat van eigen bodem komt.'

DOOR SIMON DEMEULEMEESTER, FOTO'S KAROLY EFFENBERGER

Het was voor Ann Keymeulen geen meisjesdroom om ooit de bekendste kaasmeester van het land te worden. Na een opleiding als etaleuse en keramiste, sprong ze even bij in de delicatessenzaak van haar broer, een slager. 'Meteen was er een klik met voeding. Ik ben ermee doorgeslagen en werd filiaalhoudster van een andere delicatessenzaak. Daar ben ik begonnen met een kaasafdeling. Stapelverliefd ben ik geworden op de vacherin Mont d'Or. Op zijn smaak, maar ook op zijn verhaal. De vacherin Mont d'Or is vernoemd naar de berg waar hij wordt gemaakt, in de Jura, het gebergte tussen Zwitserland en Frankrijk. Franse of Zwitserse vacherin Mont d'Or: dat is voor de kaaswereld wat de rivaliteit is tussen The Beatles en The Rolling Stones in de muziekwereld. Mijn favoriet is de Franse Marcel Petit.'

De kaasjes worden alleen gemaakt in de herfst en de winter, wanneer de koeien het gebergte inruilen voor de vallei. 'Ze geven dan minder melk, waardoor de boeren niet hun traditionele kaaswielen van 40 kilo kunnen maken. Omdat ze geen kleine kaasvormen hadden, gingen de kaasboeren improviseren en zo ontstonden vacherin Mont d'Ors in verschillende formaten, en vooral: met verschillende smaken. Marcel Petit gebruikt een band van dennenschors om de kaas in vorm te houden. Dat geeft een frisse, fruitige en harsige smaak. Die eerste kazekes die uit de vorm rollen... Dat is altijd een bijzonder moment in de kaaswereld. Vergelijk het met de eerste Hollandse maatjes.'

Hoe bent u van medewerker in een delicatessenzaak een autoriteit geworden in de Belgische kaaswereld?





**'De deal met mijn man is:
op reis bezoeken we maximaal vijf
kaasmakers.'**

ANN KEYMEULEN: Door mezelf als een gek bij te scholen. In Vlaanderen heb je nog steeds geen opleiding tot kaasmaker die naam waardig. In Wallonië, met een rijkere kaastraditie, heb je bijvoorbeeld wel de opleiding kaasmaken aan de landbouwschool van Ciney. Ik ben autodidact: ik verslond boeken, stemde onze reizen af op bezoeken aan kaasmakers... Het werd wat freaky op den duur. *(lacht)* Nu heb ik een deal met mijn man: maximaal vijf bezoeken in twee weken. Ik ben daar niet op een uurtje buiten, hè. De stallen, de kaasmakerij, de rijpings-

cel, ik wil alles zien. Meestal loopt het bezoek uit tot een volledige dag.

Van de delicatessenzaak ging het naar Colruyt Group, waar ik als huiskaasmeester de aan- en verkoop adviseerde. Bij Colruyt krijg je heel veel kansen om je bij te scholen. Gaandeweg ben ik les beginnen te geven en inmiddels ben ik bijna tien jaar bezig bij Syntra (netwerk van opleidingscentra, nvdr). In 2015 ben ik in bijberoep met *L'Art du fromage* begonnen en al snel werd dat mijn hoofdberoep want de vraag naar lezingen en opleidingen was groot.

In 2016 publiceerde u het eerste boek over Belgische kaas, *De kunst van kaas*. Waarom was het daar zo lang op wachten?

KEYMEULEN: België is een atypisch kaasland. We maken hier al lang kaas, al in geschriften uit de 13^e eeuw wordt erover gesproken. Kaas was hier, net zoals in kaasland bij uitstek Frankrijk, een betaalmiddel. In de 13^e eeuw werd hervekaas gebruikt om belastingen te betalen of huizen te kopen. Door er kaas van te maken, kun je melk langer te gelde maken. Er zijn ook redelijk wat



'Die kaas-en-wijnavonden overal: het is de schuld van de Fransen.'

Belgische kazen, wel meer dan 300 verschillende soorten. Toch is België eerder een room- en boterland. Neem Limburg, wij konden met Colruyt de boter niet snel genoeg aanvoeren voor de versmarkt. Limburgers zouden een volledig stuk *goei* boter tussen twee sneden brood leggen. Daarom zijn typisch Belgische kazen gemaakt van afgeroomde melk, zoals de Brusselse mandjeskaas. Die kun je vergelijken met ricotta, wat 'opnieuw gekookt' betekent in het Italiaans. Ricotta wordt gemaakt door de wei een tweede keer te stremmen. Die aten de boeren zelf op, terwijl ze de goede, van volle melk gemaakte kaas bewaarden voor de klant. Net zo maakten Belgische boeren kaas voor zichzelf met afgeroomde melk en verkochten ze de boter en de room. We zijn in België ook vaak kaas gaan maken uit noodzaak.

Hoe bedoelt u?

KEYMEULEN: In de 19^e eeuw werden onze contreien overspoeld door goedkoop graan uit Amerika. Boeren raakten hun graan niet meer kwijt en zijn dan hun akkerlanden gaan omzetten naar graslanden voor koeien. Honderd jaar later zag je dat ook met de Europese melkquota van begin de jaren 1980. Veel boeren zijn hun melk gaan verwerken tot kaas. Zo hadden ze minder melk en

hoefden ze hun veestapel niet of minder af te bouwen.

Waarom hebt u dat boek geschreven?

KEYMEULEN: Zowel in mijn lezingen als in mijn lessen aan Syntra neem ik altijd Belgische kazen op. Elke keer is de reactie: 'Allez, dat kan toch niet Belgisch zijn?' De toehoorders proeven kazen waarvan ze niet geloven dat ze op vijf kilometer van hun deur werden gemaakt. Ik wilde de mensen die dat culinaire erfgoed creëren in de kijker zetten. Kaasmakers doen dat te weinig, het zijn vaak wat eenzelve, te bescheiden mensen die zeer gefocust zijn op wat ze maken. En aangezien ik graag vertel, dacht ik: ik zal het wel doen. Ik vond het boek ook nodig, want we zijn stukken van dat erfgoed aan het verliezen. (*streng*) Wij Belgen zijn niet trots genoeg op wat van eigen bodem komt.

Dat is zelfs zo voor het oer-Belgische bier. Biersommelier Sofie Vanrafelghem zei vorig jaar in *Knack* dat er maar één Belgisch bier beschermd is...

KEYMEULEN: (*pikt in*) Geuze. Bij kaas is het net zo. Enkel hervekaas is beschermd. Neem dan Engeland. Men kijkt daar ten onrechte op neer op culinair vlak. Zij hebben wel 45 beschermde kazen.

Vragen onze kaasboeren die erkenning niet aan?

KEYMEULEN: Die aanvraag brengt administratieve rompslomp met zich mee. En een erkenning kan een vergiftigd geschenk zijn. Je beschermt er jouw kaas mee, maar je beperkt ook de ruimte om te experimenteren. In Frankrijk veroorzaken die labels zelfs grote ruzies. Camembert is op dit moment oorlogsgebied. De *Camembert de Normandie* moet worden gemaakt van melk van Normandische koeien die in een welbepaald gebied in Normandië grazen. En de kaas moet *moulé à la louche* zijn, geschept met de pollepel. Nu is uitgekomen dat er melk werd gebruikt die niet uit Normandië en soms zelfs niet eens uit Frankrijk kwam. (*verheft de stem*) Er werd zelfs melkpoeder gebruikt! Heiligschennis, natuurlijk. De authentieke camembertproducenten willen dat nu voorgoed afschermen en botsen met de Franse melkmultinationals.

U zei daarnet dat we al kaaserfgoed kwijt zijn. Over welke kazen gaat het?

KEYMEULEN: Brusselse kazen als *Hettekées*. Al van gehoord?

Nog nooit.

KEYMEULEN: Voilà, punt bewezen. De laatste echte Brusselse kaasmaker was Omer Vander Gucht. Ik heb hem nog kunnen spreken voor mijn boek, maar hij is helaas overleden voor ik hem een exemplaar kon schenken. *Hettekées*

dankt zijn naam aan de textuur. De kaas is keihard door het unieke rijpingsproces: hij wordt aan de lucht gedroogd. Oorspronkelijk gebeurde dat in de zogenaamde 'kaaskas', een kist van lattenwerk die tegen de gevel van het huis werd gezet zodat de wind er vrij doorheen kon spelen. Bij Omer rijpte de kaas op zolder, waar de raampjes opengekiept waren. Na het rijpen zijn die kazen beenhard, pas door het affineren (het veredelen of op smaak brengen, nvdr) verandert de *hettekées* in een smedige kaas. Ambachtelijke *hettekées* wordt niet meer op ambachtelijke wijze gemaakt. Herve Société maakt een semi-industriële variant, waarmee een handjevol affineurs aan de slag gaat om de authentieke Brusselse kaas van welter te benaderen.

In uw boek staat ook de Brusselse mandjeskaas. Ook die dreigt te verdwijnen.

KEYMEULEN: Na de Tweede Wereldoorlog waren er nog 105 kaasmakers die de mandjeskaas maakten, vandaag is kaasmakerij Walschot in Beersel de enige die overblijft. Als zij ermee stoppen, na vijf generaties mandjeskaas maken, is het gedaan. Het unieke aan mandjeskaas is dat de wrongel met een pollepel in rieten mandjes wordt geschept om de wei te laten uitlekken. Het resultaat is een soort platte kaas, die heel scherp smaakt en geurt – die kaas is bijna agressief. Brusselaars maken er *pottekeskeis* mee, echt Brussels ergoed en doodeenvoudig. Meng de mandjeskaas met Brusselkaas, mosterd, fijngesneden sjalot en een geut geuze, smeer dat op een snede rozijnenbrood en serveer het met de rest van je geuze. Een zaligheid.

Wat is er nodig om die kazen weer toekomst te geven?

KEYMEULEN: De kaas maken is   n ding, maar wat ben je ermee als niemand hem koopt? Het is mij een raadsel waarom niet in elk Brussels café een geuze met mandjeskaas te krijgen valt. Weet je wie de grootste afnemers zijn van die mandjeskaas? Griekse restau-

rants, die er tzatziki mee maken. Uitstekende tzatziki, trouwens. Topchefs zouden onze kazen een boost kunnen geven. Jeroen Meus doet veel met Belgische kazen, bijvoorbeeld, en dat heeft echt effect. Er is een markt voor, en door corona meer dan ooit: mensen ontdekken eindelijk de boeren in hun buurt. Terwijl ze de eerste weken hun kaas niet kwijtraakten, zaten de kaasboeren plots zonder. We verliezen wel stukjes erfgoed, maar er is ook veel dynamiek in de kaaswereld. Er komen nieuwe kaasmakers bij, anciens bedenken nieuwe kazen en vooral – en dat is een recente evolutie – alles klopt steeds meer, van mooie verpakkingen tot het vertellen van het verhaal achter de kaas.

Kaas leeft, schrijft u. Wat bedoelt u daarmee?

KEYMEULEN: Kaas bestaat bij gratie van de bacteriën en schimmels en enzymen die in de melk zitten. Die bepalen de smaak en de textuur. Dat is   n en al leven, en zorgt ervoor dat een kaas blijft evolueren. De gaten in een emmental, bijvoorbeeld, komen van de propionzuurbacteri  n die worden toegevoegd aan de melk. Zij zorgen voor de gassen die ontstaan bij de rijping. Het leven begint al bij de melk. Die verandert met de seizoenen mee, zo is er minder en vooral minder rijke melk in de winter. Ook het weer speelt mee. Zoals Peter De Cock van Bergerie d'Acremont het zegt: 'Als het onweert, drink ik mij liever zat dan kaas te maken.' (*lacht*)

Wat vindt u van veganistische en lactosevrije kazen?

KEYMEULEN: Veganistische kazen bestaan al lang. Wat nieuw is: ze zien er onderhand uit als echte kazen. In het hartje van Brussel wordt een veganistische camembert gemaakt die de vorm heeft van de camembert en een h  el wit, clean donsje, niet zoals de veelgeschakerde donsjes op een echte camembert. Mooi, vond ik, ik was onder de indruk. Tot ik die kaas aansneed. Vanbinnen was dat een groene pasta. (*droog*) Nee. Ook de smaak leek nergens naar. Ik ben

ANN KEYMEULEN

- 1971 geboren in Aalst
- 1991 opleidingen etaleuse en keramiek (Academie voor schone kunsten Aalst)
- 1991 – 2001 filiaal-verantwoordelijke delicatessenzaak
- 2005 – 2015 huiskaasmeester Colruyt
- 2012 – heden docent in de opleiding kaasmeester van Syntra
- 2015 – 2020 kaasmeester en -aankoper Fermette Food Group
- 2015 Richt L'Art du fromage op
- 2016 publiceert *De kunst van kaas. 40 Belgische kaasmakers en hun nalatenschap, dat in 2017 vertaald wordt als L'Art du Fromage belge*
- Sinds 2018 kaasmeester bij de Guilde internationale des Fromagers
- Jurylid voor o.a. World Cheese Awards en Le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers

nog niet overtuigd. Lactosevrije kazen, dat is iets anders. Oude kazen zijn bijna altijd lactosevrij.

Hoezo?

KEYMEULEN: Bij natuurlijke rijping is de lactose vanaf zes maanden volledig afgebroken. Vergelijk het met tannine in rode wijn: hoe ouder de wijn, hoe minder tannine. Voor een zerolactose brie die maar twee weken heeft gerijpt, wordt een starterscultuur gebruikt met bacteriën die meteen lactose beginnen te vreten. Dat smaakt je. Het is een dubbel-tje op zijn kant voor kaasproducenten om uit te pakken met lactosevrije kaas. De liefhebber haalt er misschien de schouders voor op.

Is kaas geschikt voor vegetariërs? Daar bestaat onduidelijkheid over.

KEYMEULEN: Ik krijg die vraag vaak. Het antwoord is nee. Kaas is strikt genomen niet enkel niet veganistisch, omdat de melk van dierlijke oorsprong is, maar ook niet vegetarisch vanwege het stremsel dat wordt gebruikt. Van oudsher is dat het zuur uit de derde maag van een kalf. Soms, bijvoorbeeld voor een authentieke comt  , gebruikt men zelfs een gedroogd stukje van die maag. Plantaardig stremsel wordt weinig gebruikt. Het is meestal getrokken uit de zaden of sappen van de kardoentplant en geeft wat bitterheid aan de kaas. Slechts weinig kaasmakers kunnen die wegwerken. Plantaardig stremsel gebruiken vergt extra vakmanschap. **Is kaas per definitie iets rijkelijks? Hij heeft de naam een dikmaker te zijn.**

'Als het onweert, drinkt een kaasmaker zich beter zat dan dat hij kaas maakt.'

KEYMEULEN: Ten onrechte. Ik zei daar- net dat Belgische kazen vaak met afge- roomde melk worden gemaakt. Die zogenaamde armemensenkazen zijn heel licht: de mandjeskaas heeft 0,01 procent vet, *hettekées* zelfs nul. Nu, je moet wel opletten, natuurlijk. Op sommige dagen eet ik bijna 50 kazen, 10 à 15 tijdens de avondles en 20 à 25 tijdens een dagoplei- ding. Mijn boek heeft me 20 kilo extra opgeleverd. (*lacht*) Die zijn er eindelijk bijna af, door niet altijd brood of een drankje bij de kaas te nemen, én met

in zijn mond en spoelde het met port weg. Zo verpestte hij zowel de kaas als de port.' Hoe combineren wij kaas goed?

KEYMEULEN: (*snel*) Niet met rode wijn. Witte wijn is beter, *à la limite* een oude rode wijn, met weinig tannines. Die vul- len je smaakpalet te veel. Maar eigenlijk geldt: bier, bier, bier en bier. Je kunt perfect bij elke kaas een ander biertje kiezen, of een goede ambachtelijke pils: verfrissend en niet dominant. Er zijn drie manieren om te pairen. Je kunt combi- neren en zo nieuwe smaken creëren,

Waarom past bier zo goed bij kaas?

KEYMEULEN: De zuurte. Aciditeit past goed bij kaas, want het werkt spoelend. Daarom combineer ik ook graag met cider. Natuurlijk, hoe zuurder je bier, hoe vetter de kaas mag zijn. Combineer geuze niet met een licht geitenkaasje, die spoelt dat zo weg, maar met bijvoor- beeld tripplecrèmekazen, gemaakt van volvette melk waar de kaasmakers room bij doen. Dat zijn mondvullende, filmende kazen die perfect op kunnen tegen de geuze die je mond en smaak- palet verfrist.

Waarom organiseert in dit bierland elke vereniging kaas- en wijnavonden?

KEYMEULEN: Het is de schuld van de Fransen! (*lacht*) Zij zijn wél chauvinis- tisch genoeg om hun eetgewoontes te promoten. Misschien speelt ook mee dat mensen denken dat ze van bier sneller gevuld zullen zijn. En er is het achter- haalde idee dat vrouwen geen bier drin- ken. Ik zit wat dat betreft op de lijn van biersommelier Sofie Vanrafelghem: een vrouw die geen bier meedrinkt, heeft nog geen bier gedronken dat bij haar past. Weet u wat ik er graag nog zou doorkrijgen? Noem het een missie: dat we op café onze goede kazen aanbieden bij onze goede bieren. Durf afstappen van die 'porties gemengd' van goedkope gouda en salami. Als je ziet wat mensen willen betalen voor een goed biertje, dan moet dat toch lukken? Ik deed op een lokaal indie-festivalletje eens de catering: sandwiches met *pulled chicken* en een dressing met lokaal gemaakte ricotta van de wei van berloui, een tapasbordje met oude kaas van de Zui- velhoeve... Mensen kwamen vragen of ze stukken kaas mochten kopen!

Maakt u eigenlijk zelf kaas?

KEYMEULEN: Nee, maar ik kan het wel. De laatste jaren kriebelt het soms. Wat ik alvast ga doen met *L'Art du Fromage*, is The Cheese Box lanceren voor de feestdagen: een aan huis geleverd kaas- bordje of kaasschotel met enkel Belgi- sche kazen die je niet in de supermarkt kunt vinden. Ik wil er onze kaasmakers een duwtje in de rug mee geven. Het is een hele uitdaging, alles moet corona- proof zijn. En het moet kloppen, van verpakking tot inhoud. Ik ga er niet gewoon wat noten en fruit bij zwieren. Overall komt er een drankje bij, zoals een klein flesje port. Genoeg om te pairen, te weinig om de kaas mee weg te spoelen. (*lacht*) ●

'Dé regel om kaas te combineren, is: bier, bier, bier en bier.'

dank aan corona, waardoor ik niet meer uit eten ga en veel sport. Wat ook helpt, is regelmatig mijn drie koelkasten 'opkuisen'. Dan breng ik stukjes kaas rond bij vrienden. Wie niet thuis is, krijgt een sms'je met zoektip. Ik krijg dan foto's terug van de stukjes kaas die ze hebben gevonden in de haag of zo. Eten moet je delen, vind ik.

Serveert u kaas wanneer u gasten hebt?

KEYMEULEN: Bijna nooit, alleen bij het aperitief. Hoewel het soms leuk kan zijn om gewoon van kaas te genieten zonder met twintig man de geur en de korst van voren naar achteren te hoeven bespre- ken.

Durven vrienden een kaasschotel op tafel te zetten voor u?

KEYMEULEN: (*gniffelt*) Nee, niemand doet het nog. Regula Ysewijn, met wie ik samen in de jury zit van de World Cheese Awards, mag altijd een stukje kaas meenemen uit Engeland. Zij komt met *bijoukes* naar huis, maar de meesten van mijn vrienden kunnen mij niet ver- rassen. Mijn beste vrienden brengen wel kazen mee van hun reizen en doen dan extra hun best om rauwmelkse soorten mee te brengen. Ik vind een kaasschotel sowieso degoutant. (*huivert*) Met het- zelfde mes verschillende kazen snijden! Roquefort aan de brie! Horror! Nu, ik heb afgeleerd om daarop te reageren. Ik begon te veel op Hyacinth Bucket uit *Schone Schijn* te lijken. (*lacht*)

Ik moest denken aan een ander legen- darisch Brits personage. Roald Dahl laat zijn oom Oswald zeggen over een disgenoot: 'Hij stopte een brok stilton

zoals oom Oswald doet met de port en de stilton. Je kunt contrasteren, denk aan de bijna agressieve, zeer zoute en scherpe mandjeskaas met een frisse, zurige geuze. En je kunt zoeken naar complementariteit. Zo gaat een abdijkaas perfect samen met een Le Fort of een Goudenband, omdat ze dat zoete, ja zelfs karamelachtige delen. Het belangrijkste wat oom Oswald zegt, is over dat weg- spoelen.

Wat is daarmee?

KEYMEULEN: Zo verpest je inderdaad alle smaken. De kaas moet de *lead* nemen. Neem dus daar eerst een hapje van. Dat laat je rondgaan in de mond, zoals je met wijn zou doen. Nip dan pas van je glas en laat drank en kaas, vóór je alles wegslikt, walsen in je mond. Wan- neer je in gezelschap bent, is het leuk om te benoemen wat je proeft. Het valt in mijn lessen altijd op dat elk iets anders kan detecteren. Ik kan bijvoor- beeld goed bitter, metaal en dierlijke, aardse toetsen detecteren. Een cursist die geweldig goed smaken kon pakken en beschrijven, floepte er eens uit: 'Precies mijn Rucanor-sportschoenen waarin ik met blote zweetvoeten heb gezeten.' (*giert het uit*)

Ik denk bij de geur van komijn, hoewel bijzonder lekker in eten, altijd aan een taxirit met een zwaarlijvige chauffeur op een broeierig hete dag in Beiroet.

KEYMEULEN: (*lacht*) Ik geef u hetzelfde advies als aan cursisten die zeggen dat een kaas smaakt naar 'den bok': kader het wat mooier in. Uw beschrijving moet wel goesting geven om te eten, hè.