

GOEDE KAAS HEEFT STEEDS EEN VERHAAL

ANN KEYMEULEN OVER DE KUNST VAN KAAS

Wie in België op zoek gaat naar een autoriteit op het vlak van kaas kan moeilijk om Ann Keymeulen heen. Maître-Fromager de la Guilde Internationale des Fromagers, jurylid van o.a. de World Cheese Awards en Mondial du Fromage et des produits laitiers... adelbrieven genoeg voor de kaasmeester die met het boek 'De Kunst van Kaas' ook al een lans brak voor de Belgische kazen. Delicatesse ging langs ten huize l'Art du Fromage om er te spreken met de gedreven expert.

Dieter Devriendt



KAASCARRIÈRE

Ann Keymeulen volgde een opleiding keramiek aan de Academie voor Schone Kunsten Aalst. Als studente deed ze al van jongsaf ervaring op in de keuken en horeca, maar ze rolde pas echt de foodsector in door bij te springen in de slagerij van haar broer. "Dat begon met een last minute vervan-

ging voor een zieke medewerker, maar ik groeide steeds meer in de zaak", herinnert Ann Keymeulen zich.

Ze werd in 1991 filiaalverantwoordelijke van een zaak binnen een delicatesseseketen. Al snel deed ze opstart van nieuwe winkels en nieuwe concepten waaronder het ter plekke versneden en verpakt kaas-concept in zelfbediening... een primeur in België. De job is al 10 jaar bij ons: "Ik heb veel werk gedaan aan een breed scala van producten, maar ik heb ook veel specifiek werk gedaan aan kaas. Volledig op eigen houtje schoolde ik mezelf bij. Ik zou gebruik maken van allerlei dingen - Google zou er nooit gebruik van maken - , gebruik maken van allerlei dingen om dingen beter te maken... Zo zou ik met mijn impuls van de delicatessenwinkel een kaasafdeling maken. Dat was niet alleen een zege voor mijn kaasfascinatatie maar ook voor de zaak."

De verdere ontdekking van de kaaswereld volgde toen ze van 2005 tot 2015 huiskaasmeester werd bij de Colruyt Group - Retail Partners. "Colruyt zet



Ann Keymeulen in vol ornaat met collega-kaasmeesters



Ann Keymeulen als jurylid op de World Cheese Awards

hard in op bijscholing en opleidingen. Dat gaf mij de kans om mij echt te verdiepen in de kazen en immens veel bij te leren. Ik werk ook in kaaswinkels en opstart van kaaswinkels."

"In 2015 richtte ik toen in bijberoep L'Art du Fromage op om mijn kaaskennis te delen. Ondertussen werd ik ook kaasmeester/aankoper bij Fermette Food Group en werkte ik aan mijn boek (zie verder). Mijn interesse en knowhow in de kaaswereld leidde er ook toe dat ik vaak wordt gevraagd als jurylid voor gerenommeerde kaaswedstrijden. Sinds 2018 ben ik ook kaasmeester bij de Guilde Internationale des Fromagers, een hele eer."

Leuk weetje is dat Ann Keymeulen ook de kazen mocht kiezen voor de speciale bpost-postzegelblaadjes, uitgegeven in 2022.

"De speciale bpost-postzegelblaadjes zullen verschijnen met 5 postzegels met een speciale opmaak. Voor 'Kazen van streek tot streek' kon ik de soorten Belgische kaas kiezen. Het werden Goudse kaas & bierkaas, Jersey melkkaas & blauwschimmelkaas, Hervekaas & geitenkaas, abdijkaas & trappistenkaas, Brusselse kaas & zachte kaas. Ik bewaar trots enkele postzegelblaadjes."

ZWAK VOOR BELGISCHE KAZEN

Hoewel Ann Keymeulen door de vachterin Mont d'Or - liefst nog van de Franse Marcel Petite (zie kaderstuk) - verslingerd geraakte aan kazen, ontwikkelde ze toch een zwak voor Belgische kazen. Dat leidde in 2016 tot het boek 'De kunst van kaas', uitgegeven bij

Davidfonds. Een jaar later kwam de vertaling - L'art du Fromage belge (Uitgeverij Weyricht) uit. Toen ontmoette Ann Keymeulen 40 Belgische kaasmakers, gaf hen een rondleiding door hun bedrijf en maakte hen attent op de kazen. "Goede kazen hebben een sterk verhaal, zo ook bij de kaasmakers die

MONT D'OR

Mont d'Or is gebaseerd op het Juragebergte waar hij opgroeide. Het ligt op de grens tussen Frankrijk en Nederland en is ook het toneel van rivaliteit tussen de twee landen over de kaas. Deze kaas wordt gemaakt in de herfst en winter wanneer de koeien richting vallei trekken en minder melk geven.

Traditionele kaaswielen van 40 kg waren dan niet echt bruikbaar, dus gingen kaasboeren experimenteren met kleinere kaasvormen waardoor er Mont d'Ors bestaan in verschillende formaten en verschillende smaken. De kaas wordt in vorm gehouden door een band van dennenschors, wat een frisse, fruitige en harde smaak geeft.

Ann Keymeulen verkiest de Mont d'Or van Marcel Petite.





Ann Keymeulen bezocht voor haar boek 40 Belgische kaasmakers

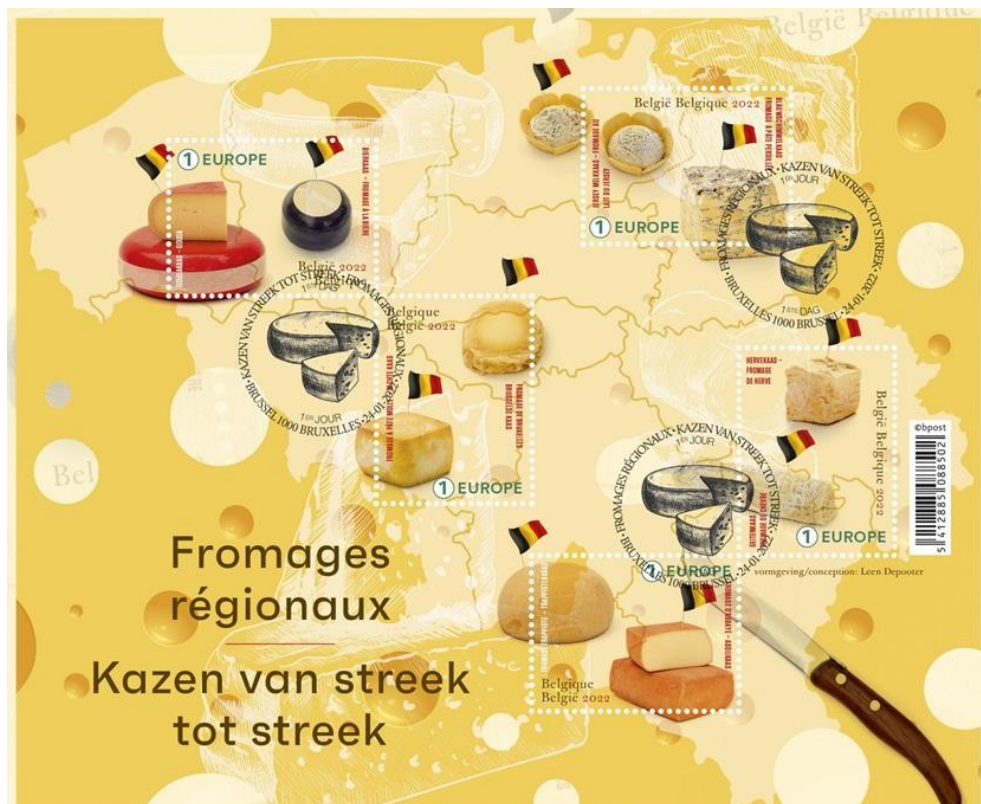
ik bezocht. Hun passie voor de stiel en de liefde voor hun kaas schemert ook vaak door in hun levensverhaal... Dat zorgt voor een echte meerwaarde, want goede kaas met een goed verhaal verkoopt altijd beter."
 "België is wat onbekend als kaasland. Nochtans tellen wij wel meer dan 300

verschillende soorten kazen. We willen niet chauvinistisch zijn... en we willen geen onenigheid met onze Franse vrienden. Die ondermatse trots op het culinaire kaaserfgoed komt ook voort uit onze natuur. Kaasmakers zijn eenzellige, bescheiden mensen die vooral bezig zijn met hun kaas en hun dieren.

Het verhaal dat hun huis tot een belevenis maakt, moet verteld worden. In mijn boek denk ik dat het goed is voor 40-tal kaasmakers."

SUPERKAAS?

In haar werk is Ann Keymeulen tot de conclusie gekomen dat de combinatie van



De kazen op het postzegelblad van bpost: OG Kristal van het Groendal & Duvelbierkaas van de Vierhoekhoeve, Brusselse kaas & Pavé de Soignies, Abdijkaas & Orval, Grijs spetserke & Grevembroecker, Herve BOB & Saint Maure de Durbuy



een geweldige melk en een geweldige kaasmaker een superkaas maakt.

MELK

"Goede keukens - en zelfs rauwe keukens - zijn een bron van voedsel van goede kwaliteit. Het eerste element in de kaasketen - de melkveeboer - is zo mooi. De rauwe mix betekent dat ik veel keuzes moet maken. Dit omvat de leefomstandigheden en het ras van de dieren, maar ook de samenstelling en kwaliteit van de diervoeding mee. Los van het feit of het nu om schapen-, koeien- of geitenmelk gaat, blijft het devies: hoe verser, hoe beter. Het is niet omdat veel kaasmakers ook melkveehouders zijn."

KAASMAKER

Het proces van kaasmaken is voor een groot deel afhankelijk van de kaasmaker. Hij bepaalt uiteindelijk wat er met de allerbeste melk geproduceerd wordt. Voor rauwe kazen zijn ze op dezelfde manier een 7-tal stappen te doorlopen: "Het begint met de melk op de juiste temperatuur te brengen. Dit resulteert in een mengsel van warmte en kou. Je kunt ook het uitrekken regelen: ik moet een beetje uitrekken als de warmte aan is. Dit betekent dat het smelten gebeurt met een wrongelsnijder (met kaasdraden). De wei wordt dan afgelaten en de wrongel kan dan (al dan niet) gewassen worden, wat de stevigheid van de zuivel bepaalt. Na

een eventuele tweede wei-flating kan de kaas gevormd worden. Ongeacht het type kaas, laat de wei de kaas achter door zijn eigen gewicht, of wordt de wei opgeslagen bij een persoon. De kaas kan worden schoongemaakt en, indien nodig, verzorgd. Sommige kazen worden bereid met schilwater, sommige worden behandeld met lijnzaadolie (voor geroosterde kazen, geur en smaak) of de kazen kunnen worden gewassen, geweekt in bier ...

START 2 KAAS

Met l'Art du Fromage geeft Ann Keymeulen allerlei kaasworkshops, naast The Cheese Box die ze aanbiedt. Ze is ook beschikbaar voor proeverijen, een hands-on sessie of advies over hoe te beginnen met een of meer delicatessen gerechten.

Voor de lezers van Delicatesse zijn er veel nieuwe basistips:

"Wie nog moet starten met een kaas-aanbod, raad ik aan om in eerste instantie te kiezen voor de basisklassiekers, maar wel kwalitatief. Neem een goede (lieft Belgische) sneetjeskaas en vul aan met Camembert, Brie en Comté. Het is geweldig om goede smaak te promoten of om eten een boost te geven met een pep-squeeze starter. Kies voor kwalitatieve kazen aan een redelijke prijs. Uw klanten zijn meestal bereid om voor kwaliteit iets meer te betalen, zolang dat het binnen de perken blijft."

Wanneer de kaasmeester ingehuurd wordt door een delicatessenzaak, gaat het advies natuurlijk wel verder dan bovenstaande.

"Mijn consultancy is altijd maatwerk, in functie van de noden van het bedrijf dat mijn hulp inroept. Daarom moet ik een grote intake doen, zodat we zeker weten dat ik mijn klanten beter van dienst ben. Het aantal aanvragen of suggesties varieert per aanvraag. Dat gaat van advies op vlak van snijden en verpakken, over het samenstellen van een aanbod tot het foodpairen met allerlei andere producten."

VERKOOPTIPS

Ook om kaas aan de man te brengen, heeft Ann Keymeulen de juiste adviezen. Proeven, proeven, proeven!" is haar motto.

"Klanten moeten echt overtuigd worden, want niet elke kaas is toegankelijk. Het gaat erom dat het dak omhoog gaat. De smaak is goed, maar er is ook veel beweging. Er is geen behoefte aan een plan met provertjes in de winkel te hebben; je kunt je klanten het beste charmeren met een bepaalde kaas door het als provertje aan te bieden en het te vergezellen van het verhaal van de kaas. Tevens een uitgelezen moment om jouw deskundigheid te tonen. Je klanten waarderen dit. Het is ook de manier om de klantenbinding voor elkaar te krijgen."