



# eten weten

## rauwmelkse kaas

Zelf ben ik dol op  
rauwmelkse kaas,  
maar smaken  
verschillen, ieder  
zijn meug. Er zijn  
bovendien tal van  
geweldige kazen van  
gepasteuriseerde  
melk. Maar wie gaat  
proeven, zal toch  
moeten concluderen  
dat er in rauwmelkse  
kaas wat meer te  
beleven is. Je proeft  
als het ware meer  
koe, stal en wei. Hoe  
komt dat eigenlijk?  
En kunnen we er  
echt lustig van  
eten of moeten  
we oppassen met  
rauwmelkse kaas?  
We belden wat  
specialisten.

FOTOGRAFIE STOCK



### rauwmelks en gepasteuriseerd: wat is het verschil in smaak?

Betty Koster van kaashandel L'Amuse verwoordt het zo: 'de smaak van rauwmelkse kazen is zo geweldig doordat alle elementen van de natuur erin terugkomen. Wanneer een bepaald koeienras wordt gebruikt, met een bijzondere eiwitstructuur in de melk, of wanneer de koeien bepaald voer eten (vers gras, klaver van het land of juist veel paardenbloemen) proef je dat in de kaas.'

Frederic van Tricht, zoon van de grote kaasmeester Michel van Tricht in Berchem, zegt: 'Rauwmelkse kaas heeft gewoonweg heel veel meer smaak dan gepasteuriseerde kaas. De kwaliteit is beter, de kaas heeft meer aroma's, geur en diepgang. Als je dat wilt proeven kun je bijvoorbeeld een gepasteuriseerde en een rauwmelkse stichelton proeven. Of een rauwmelkse en een gepasteuriseerde Epoisses; de rauwmelkse is minder 'lopend' en vaster van structuur, maar heeft zoveel meer smaak! Of een ordinaire brie van een grote producent tegenover een rauwmelkse brie de Meaux. Het verschil proef je onmiddellijk!'

### rauwmelkse kaas wordt vaak in verband gebracht met de griezelige listeria bacterie?

Betty: 'Listeria is een venijnige bacterie die op willekeurige manieren in de melk terecht kan komen, voor of na het bereiden van de kaas. In rauwe melk zitten van nature bacteriën die de werking van deze listeria nog enigszins tegengaan, mits juist bewaard.'

### moeten we bang worden van kaas?

Persvoorlichter Marian Bestelink van de Voedsel en Waren Autoriteit: 'Het risico om als consument besmet te raken door de listeria bacterie is niet bijzonder groot maar

het komt voor. Rauwmelkse kaas behoort tot de risicoproducten. Het is dus terecht dat er hygiëne- en voedselveiligheidseisen worden gesteld aan iedereen die levensmiddelen produceert.

Betty: 'Wanneer de kaas rijpt, worden de melksuikers, de lactose, omgezet in melkzuren. Dit verandert de pH-waarde en op een gegeven moment kan listeria niet meer gedijen. Dit is na een rijping van 60 dagen veelal het geval. Om 100% zeker te zijn dat je het niet binnen krijgt, laat je in die eerste rijpingsperiode zachtere kazen staan, of ze nu rauwmelks zijn of gepasteuriseerd. Wel is mijn scherpe kanttekening: alle kazen worden tegenwoordig zo gecontroleerd voor ze de markt opgaan, dat het vrijwel niet meer voorkomt. Wanneer dit wel het geval is, weten wij het vaak eerder dan de kaas in huis is.'

### hoe zit het met boerenkaas?

Betty: 'De term Boerenkaas heeft uiteindelijk een beschermde status gekregen. Boerenkaas, als één woord geschreven en met een hoofdletter, is op een boerderij gemaakte, harde of halfharde kaas, gemaakt van rauwe melk. Maar er zijn nog veel meer boeren kazen. Er is een verschil in schrijfwijze: met kleine letters en de woorden boeren en kaas los van elkaar geschreven: zacht of vers, en deze kunnen ook zijn gemaakt van gepasteuriseerde melk. Wanneer kaas van een boerderij komt, heb je dus geen garantie dat de boer niet pasteuriseert. Staat er rauwmelks op het etiket, dan heb je die garantie wel.'

[vwa.nl](http://vwa.nl)  
[lamuse.nl](http://lamuse.nl)  
[kaasmeestervantricht.be](http://kaasmeestervantricht.be)

