

# Kaasatelier



DE GOUVERNEUR

*Wij serveren smaak en beleving*

## 1. Malghesino Allo Zafferano

Een Italiaanse zachte blauwgeaderde kaas. De gele kleur verkrijgt deze kaas door toevoeging van saffraan aan de melk. Dit ga je uiteraard ook terug proeven. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk door kaasmakerij Angelo Croce in Casalpusterlengo, een uurtje ten zuiden van Milaan.

## 2. Fransje

In haar kleine kaasmakerij bij De Fruittuin van West in Amsterdam maakt Mathilde om ambachtelijke wijze dit kaasje. De melk komt van de blaarkopkoeien van boer Dirco uit Kockengen bij Breukelen en wordt verwerkt tot dit bijzondere kaasje. De melk wordt lactisch gestremd, waardoor hij zijn frisse rulle structuur krijgt. De korst is licht gezouten. Iets smeùig onder de korst en iets rul van binnen. Deze kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk.

## 3. St. Felicien "Selection"

Deze smeùige kaas met fluwelen korst komt uit de Rhôdne en is gemaakt van gethermiserde koemelk. Hij rijpt smeùig en doordat er room aan de wrongel is toegevoegd, heeft hij een zeer boterige structuur. Hoe rijper hoe lopender.

## 4. Herve AOP

De Herve kaas is de enige kaas in België met een AOP. In de Herve streek, iets boven Luik in Wallonië, wordt veel kaas gemaakt. Madeleine is de enige die nog een rauw-melkse Herve kaas maakt. Uiteraard blijft het een Herve en ruikt hij sterk en heeft hij een hoger zoutgehalte. Dit is wel de meest elegante in zijn soort.

## 6. Hollandse Jersey

Deze harde kaas van rauwe Jerseymelk wordt gemaakt in Rhenen door Hans Boot. Hij koopt bij bevriende melkveehouders de melk in en maakt hiervan de heerlijkste kazen. Deze kaas is een jaar oud, maar omdat deze gemaakt is van 100% Jersey-melk, behoudt hij zijn romige en boterige karakter. Wel iets rijpingskristal maar verder niet strak of droog.

## 5. Red Witch

Mevrouw Zuehlke, een kaasliehebster, staat achter de oprichting van de Rode Heks. In februari, wanneer mensen carnaval vieren en zich verkleden, dacht ze dat een kaas die goed past bij wijn, bier of sterke drank leuk zou zijn voor de lange avonden. Dus nam ze contact op met de veelgeprezen kaasmaker Christian Oberli en ontmoetten ze elkaar in het restaurant van het centraal station van de hoofdstad Bern om de procedure te bespreken.

Hij creëerde het recept en met de cayennepeperige rode schil en het "enge" label met de heks op haar bezem, werd een visueel aantrekkelijke kaas geboren. Gemaakt van rauwe volle melk is de pasta romig, gemakkelijk smeltend en relatief mild. Maar door de langere rijping van 10 maanden wordt de smaak aromatisch en nootachtig. De kaas wordt gemaakt op de kaasmakerij Rislen in Rossrüti in het noordoosten van Zwitserland.

## 7. Grutte Grize

Op haar eigen boerderij in Oudwoude, Friesland, maakt Doetie Trinks op ambachtelijke wijze haar kazen van rauwe geitenmelk. Ze heeft nu 70 Toggenburger geiten rondlopen in haar weide rond de boerderij. De Toggenburger geit heeft langere haren en een dikkere vacht, waardoor ze lang buiten kunnen staan en ze dus ook lang het verse gras kunnen eten. Dit proefje terug in haar kazen. De Grutte Grize weegt zo'n 200 gram per stuk. De korst wordt bewerkt met gezouten houtskool as en er wordt een witschimmel aan toegevoegd. Hierdoor krijgt hij de lichtgrijze korst waar hij zijn naam aan dankt.

## 8. Cabricharme

Gemaakt op coöperatieve kaasmakerij La Fermière de Méan in de Belgische Ardennen. Deze kaas wordt als een stijl abdijkaas gemaakt van rauwe geitenmelk. De gewassen korst moet je zeker mee-eten, want deze geeft enorm veel smaak aan de kaas. Ivoorkleurig zuivel wat een hint van paddenstoel heeft, maar met het aangename zuurtje bekend van de geitenmelk.

*Deze heerlijke kazen  
komen van...*



HET  
KAAS  
ATELIER