



Mir's Hart & Ziel

Een eigen kaas voor de chef

Mirjam en William van Hest en inmiddels ook hun zoon Bas, zijn geen onbekenden in de Nederlandse kaaswereld. Eerst vanuit drie sympathieke kaaswinkels in Brabant en inmiddels alweer zo'n tien jaar als gastronomische leverancier. Uit heel Europa betrekken ze direct van de producent hun kazen, maar voor Mirjam ontbrak er nog één ding: een eigen kaas met de signatuur van de chef.

Kent u de altijd spontane Mirjam nog niet, dan kent u zeker haar roots. Ze is namelijk de dochter van Martin Willemsen, de leermeester van Cas Spijkers, en dus ook de zus van wedstrijdkok Hein Willemsen. We zijn vandaag uitgenodigd om te zien hoe ze van rauwe melk in samenwerking met een streng geselecteerd gezelschap chefs telkens unieke en persoonlijke kazen ontwikkelt. Maar laten we bij het begin beginnen, hoe is dit ontstaan? "Tijdens een concert van Guus Meeuwis, waar we een groots kaasbuffet verzorgden, zat ik naast wijlen Cas Spijkers. We spraken erover om samen een kaas te ontwikkelen met zijn eigen signatuur. Helaas werd Cas snel daarna ziek en is het er nooit meer van gekomen, maar dat neemt niet weg dat het idee in mijn hoofd is

blijven spelen: mijn kennis en liefde voor kaas combineren met de liefde en passie van een chef voor zijn vak. Ik benader zelf chefs voor wie ik bewondering heb, die bekend staan om een bepaalde bereiding of omdat ze voor mij op een bepaalde manier opvallen. Samen gaan we op zoek naar welke smaken, ideeën of gedachten ze hebben en hoe we dat kunnen vertalen naar kaas. Dat is een bijzonder lang en ingewikkeld proces met vele proeven en vaak ook mislukkingen. Je kunt namelijk niet zomaar allerlei ingrediënten aan de melk toevoegen, in de hoop dat er iets moois ontstaat." Nadat eerder al "Mir's Hart & Ziel kazen" werden ontwikkeld met Tonny van Burk van De Eetkamer in Goirle en Roger Rassin van het Amsterdamse Amstel Hotel, hebben we vandaag de primeur om





Chalet Royal in september 2013 te heropenen als Noble waar de gast een "shared dining experience" kan beleven. Edwin neemt ons mee op tour door zijn zaak waarbij het al heel snel duidelijk wordt dat geen enkel detail aan het toeval is overgelaten. Van de confronterende kunst, zwart-witte accenten die overal zijn doorgevoerd, tot legendarische sportmomenten die door de speakers klinken als je gebruikmaakt van het toilet. Edwin: "Noble is een zeer doordacht concept waarbij alles in het teken staat van het delen van gerechtjes. De tafels, het bestek en het servies zijn erop aangepast en natuurlijk ook de keuken. Als er een bon binnenkomt, kunnen we binnen maximaal vijf handelingen alles doorgeven. Gerechtjes gaan mee als deze klaar zijn, niet in de volgorde van een voor- of hoofdgerecht." De gast kan kiezen uit hoge en lage tafels of bijvoorbeeld plaatsnemen aan de bar met zicht op de open keuken en de kaas- en vleeskasten. Naast de ruimte

aan de bar, beschikt het "restaurant" over zo'n 70 couverts met straks in de zomer eens zoveel plaatsen op het nog te realiseren terras. Dan hebben we het nog niet gehad over de private dining, die door de persoonlijke details ook écht private genoemd mag worden en ook in de kelder waar de enorme voorbereidingskeuken is gevestigd, kan men terecht voor een vergadering of kookworkshop. "Je kunt hier aanschuiven voor een complete beleving en een avondvullend programma, maar net zo goed een mooi glas met enkele bites genieten aan de bar. In totaal staan er zo'n veertig gerechtjes op de internationaal georiënteerde kaart, waarbij vanzelfsprekend invloeden uit het Midden-Oosten, Azië en zelfs Zuid-Amerika te proeven zijn." Zo duidelijk als het concept van het shared dining is, zo duidelijk is ook de filosofie over de wijn. "Het is in dit concept onmogelijk om een wijnnarrangement te serveren, dat is trouwens sowieso iets typisch Nederlands. Liever laten we de gast een fles kiezen die hij gewoon lekker vindt, bovendien hebben we geen échte sommelier. Nee, we zorgen ervoor dat alle gastheren en -vrouwen voldoende weten over de wijnen voor iedere portemonnee die je op onze kaart aantreft." Opvallend is het grote aantal magnums op de kaart. "Dat vind ik zelf heel erg gaaf en bovendien presenteert het natuurlijk erg mooi en feestelijk." In alle activiteiten die Edwin en zijn team ontplooiën, komen telkens de vier kernwaarden opnieuw naar voren: Aimabel (Brabants en Bourgondisch), Ambitieuus (zonder ambitie ben je niets), Oprecht (eerlijk zijn tegen de gast en tegen jezelf) en Eigen (het is écht mijn ding, alles is ontstaan vanuit het concept en daar is alles op aangepast). Het is duidelijk dat de

samen met Edwin Kats van het Bossche Noble de eerste Noble kaas aan te snijden. Het is voor ons een mooie gelegenheid om te zien wat voor metamorfose de patron Chalet Royal heeft laten ondergaan.

Shared Dining Experience

Na jarenlang de scepter in het Amstel Hotel te hebben gezwaaid, verruilt Edwin het Nederlandse voor Libanon en China om in 2012 na vijf jaar terug te keren naar zijn geboortegrond Brabant. Waar eerst nog wordt gedacht om zich in Amsterdam te vestigen, kiest hij er uiteindelijk toch voor om de stap te wagen en na een zeer ingrijpende verbouwing het beroemde



filosofie van Edwin "Onderscheiden zit in meer dan het eten alleen..." hier meer dan op z'n plaats is.

Een koffer vol bagage

Hoewel we vele pagina's zouden kunnen vullen met de indrukken van het nieuwe Noble, laten we dat even liggen voor de toekomst, we zijn hier tenslotte voor de Noble kaas. Mirjam: "Iedere kaas die ontwikkelen is écht uniek en persoonlijk en krijgt ook zijn eigen label waaraan je al een beetje kunt zien wat je gaat proeven." In het geval van Edwin is er gekozen voor een label met koffers, wat de bagage symboliseert die de chef in binnen- en buitenland op heeft gedaan. "De basis is altijd een rauwmelkse boerenkaas, wat een pure, maar tegelijkertijd ook volle basis is. Je voegt niet even een paar smaakjes toe en klaar, het is een proces dat zolang duurt als een zwangerschap." Edwin: "Het idee waarmee we zijn gestart, zijn de rijke smaken uit het Midden-Oosten zoals je ze bijvoorbeeld ook proeft in het specerijenmengsel za'atar. De precieze samenstelling verschilt per familie, maar bevat altijd wilde tijm, sumac en sesamzaad. Wij hebben gekozen om uiteindelijk negen specerijen te gebruiken zodat het helemaal feng shui is. Toen we de eerste smaaktesten deden, wist ik niet dat melk zo extreem kan reageren. Vooral zuren en suikers gaan direct vechten met de melk en kunnen je hele kaas laten mislukken. We hebben samen meer dan 25 specerijen getest om tot de negen gekozen smaakmakers te komen." Het gaat er niet alleen om hoe de smaakmakers direct op melk reageren, maar ook hoe het effect is als de kaas rijpt. Mirjam: "Wanneer de eerste testresultaten goed zijn, worden er kleine kaasjes gemaakt die zo'n vier weken rijpen. Natuurlijk hebben we veel ervaring, maar toch blijkt het eerste resultaat altijd een verrassing." Na nog wat finetunen, worden de grote kazen gemaakt die minstens twaalf weken rijpen. "Deze rijpingsperiode is ideaal, je hebt dan de volle smaak van een boerenkaas met een duidelijk signatuur van de chef." Drie signatuurkazen zijn er nu gepresenteerd die niet alleen in de restaurants zelf verkrijgbaar zijn, maar ook via de betere kaashandel. Voor Mirjam is dit echter pas een begin, want ondertussen is ook chef Wouter van Laarhoven bezig met het testen en natuurlijk is ze samen met haar broer Hein bezig met het ontwikkelen van een kaas op basis van zijn beroemde mosterddillesaus. "We merken dat ons concept begint aan te slaan en chefs en bedrijven zichzelf aanmelden. Dat moedig ik alleen maar aan. Mochten chefs naar aanleiding van dit artikel ook graag een eigen kaas willen, dan hoor ik dat heel graag."



Ik ben benieuwd of we samen kunnen gaan stoeien en tot iets moois komen."

Op de boerderij

Om ons verhaal helemaal compleet te maken, rijden we naar Genderen in het Land van Heusden en Altena waar de

familie van den Heuvel al zo'n veertig jaar kaas maakt. Hun Hollands bontvee leeft in het paradijs met ruime stallen met voldoende ventilatie, al zijn ze daar alleen in de wintermaanden. In de zomer hebben ze ruimte zat op de 110 hectares, waarvan het overgrote gedeelte bestaat uit

sappig grasland. In de winter genieten de 220 koeien die op dit moment worden gemolken, van het kuilvoer van eigen land. Het is tijd om kaasmaker Arne van Velthoven te ontmoeten, een man die van aanpakken weet en liever werkt dan praat. Alleen door goed opletten, het hele proces volgen en het luisteren naar de steekwoorden die hij met ons deelt, leren we het maken van de rauwmelkse kaas met het hart en ziel van Mirjam en de bagage van de chef. De kaas wordt altijd gemaakt met van zowel de avond- als de ochtendmelk, alleen avondmelk zou te mager zijn. Deze rauwe melk wordt naar een temperatuur van 29°C gebracht waarna melkzuur en stremsel worden toegevoegd. Dit is ook het moment dat Mirjam in actie komt en de uitgekende specerijen- en kruidenmelange toevoegt. Na een kort mengproces rust de massa zo'n dertig minuten en begint dan al snel te stollen. In de enorme tank kan Arne badges tot zo'n 5.000 liter melk verwerken. Met grote messen wordt de wrongel gesneden, terwijl de kaasmaker ondertussen de eerste wei laat weglopen. *"Dit gaat voor een deel naar ons jongvee, de rest wordt verwerkt tot varkensvoer."* Door warm water toe te voegen aan de wrongel komt de temperatuur van de massa op 33°C. *"Dit noemen we waswater, dat zorgt voor het juiste PH-gehalte in de kaas."* De temperatuur in de ketel wordt langzaam omhoog gebracht naar 36°C waarna het 45 minuten rustig wordt gesneden, tot een fijn kruim ontstaat. Alle overtollige water laat Arne weglopen om vervolgens de gesneden basis over te pompen naar de drainagebak waar het laatste vocht wegloopt en het uiteindelijk wordt geperst. Het hele proces tot aan het persen neemt zo'n 4,5 uur in beslag. Maar dan zijn we er nog niet, in de drainagebak wordt de steeds steviger wordende massa door middel van platen verder geperst zodat vrijwel al het water en wei weg kan lopen. De kazen in wording worden gesneden en gaan in plastic kuipen die direct in een laatste pers gaan. Wat al behoorlijk droog leek te zijn, blijkt niet waar. Er verdwijnt nog een flinke hoeveelheid vocht uit de kazen. *"De kazen moeten tijdens de laatste pers éénmaal worden gekeerd, anders krijgen ze namelijk één platte kant."*

Pekelen en draaien

Hoe effectief simpele hulpmiddelen zijn, zien we als Arne de kazen in het pekeldbad met een zoutgehalte van zo'n 2 procent laat zakken. Een simpele wasknijper met de aanduiding van de dag en charge 1 of 2 geeft aan wanneer welke lichter weer





bovengehaald kan worden. Gemiddeld worden boerenkazen één dag gepekeld. We hebben nog één horde te nemen voordat de kaas haar weg kan vinden naar de chef, die van de rijping. Hiervoor heeft de familie van den Heuvel een grote ruimte met uitsluitend houten stellingen gereserveerd, het ideale klimaat hier is 14°C bij een luchtvochtigheid van zo'n 90 procent. Mirjam: "Houten stellingen zijn het beste om de kaas te laten rijpen, dat ademt namelijk en neemt vocht op, waardoor de kazen mooi kunnen indrogen. De jonge kazen worden gedurende het rijpingsproces viermaal ingesmeerd met een speciale kaascoating om ze te beschermen tegen teveel uitdrogen. Er wordt bewust geen paraffine gebruikt, dat sluit de kaas helemaal af en kan daardoor niet ademen. Buiten het inwassen van de kazen dienen ze om de dag te worden gedraaid, jonge kaas gaat namelijk bol staan en zou

dan kunnen scheuren, bovendien kan iedere kant dan even goed rijpen." U ziet, er wordt werkelijk met hart en ziel gewerkt om tot deze signatuur kazen te komen. Kunnen we over negen maanden ook proeven van úw chefskaas?

Fromagerie Guillaume

Rauwbrakenweg 3, Berkel-Enschot
tel. 0031 62 703 13 58

www.fromagerieguillaume.nl
www.mirshartenziel.nl

Noble

Wilhelminaplein 1, 's Hertogenbosch
tel. 0031 73 613 23 31

www.restaurantnoble.nl

