

Eikels helpen in Haghorst de smaak van geitenkaas

Door Tineke van der Haven

Dicht bij de Belgische grens ten zuiden van Tilburg ligt het plaatsje Haghorst. Voor de boerderijzuivelbereiders in Zuid Nederland is dit Brabantse dorp een begrip geworden sinds er de jaarlijkse keuring van boerenkaas uit koemelk en uit geitenmelk wordt gehouden. Kaasmakers uit Noord-Brabant, Limburg en Zeeland bezoeken ieder jaar in november de voorlichtingsdag.

Gewoonlijk is de geitenkaas goed vertegenwoordigd op de keuring. Er zijn jaren geweest dat hun aantal dat van de boerenkazen evenaarde. In de afgelopen jaren is het aantal geitenkazen langzamerhand teruggelopen. Drukte op het bedrijf en andere bezigheden, deelname aan keuringen elders zijn daarvan redenen.

Op woensdag 12 november is het weer opvallend druk in Haghorst. Uit vele geparkeerde auto's worden kazen aangedragen om gekeurd te worden. Bij de inschrijving vallen de geitenprodukten direct in het oog. Verpakt in een netje en roodbruin van kleur worden kleine ovaalronde kaasjes gepresenteerd. Daarnaast staan potten met zachte verse kaas in kruidenolie. Verder zijn er een viertal gewone halfharde kaasjes.

De keuring begint. Eerst de boerenkaas en tot besluit de geitenkaas.

Vooral de bijzondere produkten trekken de belangstelling van de omstanders. Niet ten onrechte want ze blijken de moeite waard. Het netje met de gekleurde kaasjes blijkt als bijzonderheid gerookte geitenkaas te bevatten. De roodbruine kleur deed dit al vermoeden. Heel origineel en bijzonder van smaak.

De potten met verse kaas zien er fleurig uit. Bieslook en paprika met uien en knoflook blijken daarin mede de smaakmakers te zijn. De keurmeesters zijn lovend over deze produkten.

Bij navraag blijken de geitenprodukten van slechts twee bereiders uit wel heel uiteenlopende hoeken van ons land afkomstig te zijn. Zij vertellen me hun verhaal.

Els Hartog huisvrouw en geitenhoudster uit het Friese Oude Bildtziel, gelegen in de nabijheid van de Waddenzee, is al om vijf uur in de ochtend samen met een vriendin op weg gegaan. De reis naar het zuiden verloopt niet voorspoedig. Mist en files hinderen hen op een tergende manier. Tot overmaat van ramp verdraagt de motor van de auto de trage rit niet, hij raakt oververhit. Tegen elf uur bereiken de



Keurmeester Jos van Riet ziet wel wat in rookkaas.

dames dan toch hun einddoel in Haghorst. Met enthousiasme vertelt Els na de keuring over haar twintig geiten en haar bijna uit de hand lopende hobby. Wie haar produkten ziet en proeft begrijpt wel waarom haar bedrijf goed draait. Aantrekkelijke produkten die het op braderieën en bijzondere markten en ook thuis en in enkele winkeltjes goed doen. Daarbij heeft ze het in Friesland niet gemakkelijk, want ze moet herhaaldelijk opboksen tegen het vooroordeel dat de Friezen lijken te hebben als het om geitenkaas gaat. Friese schapenkaas immers is het produkt dat in die provincie de weg naar de maag weet te vinden. Aangemoedigd door de verse schapenkaas heeft Els haar verse geitenprodukt ontwikkeld, gemengd met kruiden is de zachte smaak een succes.

De geiten-rookkaas is het resultaat van experimenteren. Hij krijgt zijn smaak in de schoorsteen waar hij samen met de droge geitenworst wordt gerookt. De

worst is, aldus Els, een onvermijdelijk maar succesvol resultaat van de geitenhouderij.

Veel dichter bij Haghorst woont de familie Maas uit Eersel. Hun geitenstapel telt slechts vier dieren. Maar die voorzien het gezin wel van alle noodzakelijke zuivelprodukten. Harde kaas, kwark, feta, yoghurt staan regelmatig op de eettafel van de familie. "In de winter, als de geiten droog staan, valt het op hoe verwend je bent met de eigen produkten", zegt mevrouw Maas. "De kinderen eten met tegenzin de kaas die dan gekocht moet worden, en eigen kaas de winter over bewaren valt ook niet mee, daarvoor zijn de kaasjes te klein, ze drogen dan wel erg uit".

Op de valreep vertelt de familie Maas dat de geiten in het najaar smakelijk genieten van de eikels die ze worden voorgezet. Eikels hebben een goede voedingswaarde en dragen bovendien bij tot een uitstekende smaak.