



Trappistenkaas van Koningshoeven

Monnikenwerk

De afgelopen jaren heeft de Top&Vers-redactie zich verdiept in talloze bijzondere foodspecialiteiten. Zij beet zich nog niet eerder vast in producten met een christelijke grondslag. Nadat we recent op de Biobeurs hadden genoten van Nederlands enige biologische trappistenkaas, raakten we nieuwsgierig naar de plek waar deze kaas wordt geproduceerd: de kaasmakerij van Abdij Koningshoeven in Berkel-Enschot.

Na het gebed om 14.30 uur was broeder Isaac, prior van de abdij en tevens mede-directeur van de La Trappe-bierbrouwerij, graag bereid ons te ontvangen bij de eind 2014 geopende kaasmakerij. >

In nauwe samenwerking met kaasboerderij De Ruurhoeve uit Hoogeloon startte Abdij Koningshoeven in Berkel-Enschot anderhalf jaar terug met de bouw van een eigen kaasmakerij. Na de al in 1884 opgerichte brouwerij en de latere opening van onder meer een ambachtelijke bakkerij, een chocolaterie en een jammakerij zegende abt Bernardus op 11 november 2014 de nieuwe kaasmakerij in. Voor deze kaasmakerij zijn twee voormalige werkhuizen tussen de abdij en de brouwerij getransformeerd tot een hypermoderne kaasproductieruimte. De kelders onder de bibliotheek zijn ingericht om er kaas voor langere tijd te kunnen laten rijpen.

Zinnvolle arbeid

Met trots leidt broeder Isaac ons door de kaasmakerij, die onder meer is uitgerust met een wrongelbak, een kaastobbe, een grote pekelininstallatie en een ruime bovengrondse kaasopslag met koeling en een bevochtigingssysteem. De kelders onder de bibliotheek vormen dus het sfeervolle decor voor de rijping van alle kazen.

„Het is jaren een droom van me geweest om eens een koe te melken, maar dat was er nog nooit van gekomen,” vertelt broeder Isaac lachend. „Het maken van kaas leek me bovendien altijd al mooi artistonaal en bevredigend werk. De kaasmakerij is opgezet vanwege de toename in de laatste jaren van het aantal jonge broeders bij de Koningshoeven. De gemiddelde leeftijd in de abdij is 57 jaar, maar de jongste broeder is 29 jaar. Door de nieuwe aanwas moesten we de bedrijvigheid de abdij verhogen om verder invulling te kunnen geven aan ons motto 'Ora et labora', ofwel 'bid en werk'.”

Kaascursus

De afgelopen jaren gebeurde dit volgens broeder Isaac onder meer door ambachtelijk werk in de kloosterwinkel, bakkerij, chocolaterie, imkerij en jammakerij van de Koningshoeven. „In de kaasmakerij kunnen de broeders nog meer zinnvolle arbeid verrichten. Om het vak van kaasmaken onder de knie te krijgen, heb ik samen met de trappistenmonniken Job, Mozes en Albert driekwart jaar stage gelopen bij De Ruurhoeve. Minimaal één dag per week leerden wij daar het vak. Daarna hebben we nog een kaascursus gevolgd. Vervolgens heeft De Ruurhoeve ons geholpen bij het opzetten van de kaasmakerij. Uiteindelijk zijn we in onze kaasmakerij met productiefaciliteiten van een Friese leverancier zelfstandig aan het werk gegaan.”

Biologische kaas

Vanaf het prille begin heeft de kaasmakerij van Abdij Koningshoeven ervoor gekozen om 100% biologische kaas te produceren van geiten- en koeienmelk uit de directe omgeving. „Dit doen we vanuit ons respect voor de natuur, onze verbondenheid met de medemens én onze wens om maatschappelijk verantwoord te ondernemen,” legt broeder Isaac uit.

„Ook de coating van onze kazen is biologisch. De geitenmelk waarmee we werken, komt van een biologische geitenboer die op het domein van Koningshoeven geiten houdt. Dit zorgt voor een transparant verhaal over de herkomst van onze geitenkaas. Deze kaas maken we van gepasteuriseerde geitenmelk in de variëteiten Naturel, Fenegriek, Provençaalse kruiden gemixt met zontomaatjes en trappistenbierkaas Isidor. Geitenkaas maken we in varianten van een halve kilo, één kilo en 12 kilo. De biologische koemelk is afkomstig van een vaste boer uit de Kempen en wordt via Eko-Holland geleverd. Deze wordt ook gepasteuriseerd. Hiervan maken we koemelkkazen in de varianten naturel, trappistenbierkaas Dubbel en Quadrupel. Ook maken we bijvoorbeeld seizoenskaas, zoals bokbierkaas.”

Zowel de geiten- als de koeienkazen worden volgens broeder Isaac gepekeld met Keltisch zeezout. „Dit zeezout is bloeddrukverlagend, zegt men. Bovendien heeft dit zout voor ons een bijzondere betekenis. De Keltische monniken hebben het monnikendom ooit naar West-Europa gebracht.”

Monnikenbestaan

De kaasproductie is goed te combineren met het gebedsleven van de monniken, zo verduidelijkt broeder Isaac.

„Omdat kaas maken natuurlijk niet onze core-business is, wordt de productie hiervan ingepast in het dagritme van het monnikenbestaan. Zo wordt de melk voorafgaand aan de eerste kerkdienst om 4.15 uur gepasteuriseerd. Na deze dienst wordt deze gestremd. Zo wordt de hele kaasproductie, van het pasteuriseren van de melk tot het rijpen en coaten van de kazen, aangepast aan ons dagschema.”





Dubbel & Quadrupel

Aan de productie van de Trappistenbierkazen Dubbel en Quadrupel is volgens broeder Isaac Europese regelgeving verbonden. „Het in onze brouwerij gebrouwen trappistenbier is niet biologisch. Europese regelgeving bepaalt dat een gepasteuriseerd kaasproduct alleen biologisch mag worden genoemd als maximaal 5% hiervan niet biologisch is. Dit percentage ligt bij onze trappistenbierkazen Dubbel en Quadrupel lager. Voor de productie van onze trappistenbierkaas hebben wij een vrijstelling ontvangen van Economische Zaken, die wij nog twee keer met een jaar kunnen verlengen. Momenteel zoeken we contact met mensen uit Brussel om dit definitief geregeld te krijgen. Onze kazen zijn Skal-gecertificeerd. In mei 2015 hebben onze trappistenkazen het Authentic Trappist Product logo van de Internationale Vereniging Trappist ontvangen. De Koningshoeven produceert nu officieel de eerste en enige Trappistenkaas van Nederland.”

De Ruurhoeve

„Op dit moment hebben we al directe afnemers van onze trappistenkazen, zoals een aantal kaasspecialzaken en opleidingschool Prins Heerlijk voor leerlingen met een beperking,” zo benadrukt broeder Isaac. „Zo lopen er ook enkele leerlingen stage in ons proefkokaal. In samenwerking met kaasboerderij De Ruurhoeve wordt hard gewerkt aan het vergroten van de naamsbekendheid van de trappistenkaas en aan de uitbreiding van het aantal verkooppunten.”

De in de kaasmakerij vervaardigde kazen worden verder aan de man gebracht via een honderdtal Landwinkels. Binnen de horeca en de catering worden deze landelijk afgezet via Horesca en Vers 24/7.

Broeder Isaac: „Ook in de Kloosterwinkel en in het proeflokaal op het abdijterrein zijn de kazen te proeven en te koop. Een klein deel van de La Trappe-bierkaas wordt geproduceerd bij De Ruurhoeve. Omdat dit deel niet op de abdij wordt geproduceerd, mag deze kaas geen trappistenkaas worden genoemd en heeft deze ook een enigszins afwijkend label. De komende tijd hopen wij steeds meer Nederlandse kaasspecialzaken te interesseren voor onze kazen.”



Broeder Isaac: „Omdat kaas maken niet onze corebusiness is, wordt de productie ingepast in het dagritme van het monnikenbestaan”

