



Zwitserse kaas

SAY CHEESE!

Bij Zwitserse kaas is het eerste waar je aan denkt ongetwijfeld Emmentaler, de kaas met de grote gaten. Maar er is meer! Naast de andere bekende soorten als Gruyère worden er heel veel heerlijke regionale Zwitserse kazen geproduceerd. Ontdek de Zwitsers!

Waar kun je, behalve in onze eigen vlakke Nederlandse polders met zijn uitgestrekte weilanden dan, nou beter koeien houden dan in de Alpen? Het verschil in landschap kan bijna niet groter, maar ook de alpenweiden lenen zich uitstekend voor het houden van koeien. In de zomer dan natuurlijk, in de winter ligt er meestal een pak sneeuw en zijn de alpenweiden het domein van de wintersporters. Maar in de zomer gebeurt het! Dan worden er hoog in de Zwitserse bergen verschrikkelijk lekkere kazen gemaakt. Deze traditie van kaasmaken dateert al van heel lang geleden. Volgens de geschiedenisboekjes werd er al in de eerste eeuw na Christus kaas gemaakt op het grondgebied van het huidige Zwitserland. Later, zo rond het begin van de middeleeuwen werd er al kaas geproduceerd in het Emmentalgebied en in het toenmalige graafschap (nu district) Gruyère. De boeren hielden hier in de zomer de koeien op de alpenweiden. Deze werden daar uiteraard ook gemolken. Het was niet te doen om deze melk elke dag naar de bewoonde wereld te brengen om daar te verkopen. Een manier om er een houdbaar product van te maken is natuurlijk het maken van kaas. Deze kaas werd dan aan het eind van de zomer naar het dal gebracht. Zo ontstond er een traditie die uiteindelijk resulteerde in de huidige Zwitserse kazen. Tegenwoordig gaat dit alles natuurlijk op een moderne manier, maar het maken van heerlijke bergkazen doen de Zwitsers nog steeds.

Veel Zwitserse kazen staan bekend als bergkazen. Daarnaast wordt er ook nog de benaming 'alpenkaas' gebruikt. Maar let op, bergkaas is niet altijd alpenkaas. Zwitserse alpenkaas wordt alleen gemaakt in de zomer en dat gebeurt in een alpenkaasmakerij op minimaal 1500 meter, hoog in de bergen dus, met melk van koeien die op die plek in de alpenweiden grazen. Deze alpenweiden staan vol gras waar kruiden en bloemen tussen groeien. Dit levert een kruidig smakende melk op, die direct na het melken tot kaas wordt verwerkt. Alleen als aan deze voorwaarden wordt voldaan mag een kaas alpenkaas heten. Bergkaas wordt het hele jaar door geproduceerd, dus ook als de koeien op stal staan in de winter en met hooi gevoerd worden. Een kaas mag zich 'bergkaas' noemen als het productieproces plaatsvindt op een plek vanaf 600 meter hoogte.

Ben je ooit op wintersport geweest in Zwitserland? Dan ken je beslist de kaasfondue. Deze kaasfondue wordt sinds 1930 door de Schweizerische Käseunion gepromoot als hét Zwitsers nationaal gerecht. Vroeger was dit een manier om de restjes kaas die overbleven en uitgedroogd waren op te kunnen maken. Eten voor de armen dus. Tegenwoordig is er keus uit vele kaassoorten en is de kaasfondue, onder andere door de toevoeging van wijn bij de bereiding, een veel luxer gerecht. Wist je dat je heel makkelijk zelf een lekkere Zwitserse kaasfondue kunt samenstellen? Naast de fondue is er nog een nationaal Zwitsers gerecht dat met kaas wordt gemaakt. En dat is natuurlijk de raclette. Er wordt kaas verkocht onder de naam 'raclettekaas'. Dit is echter geen beschermd naam, dus eigenlijk geen specifieke kaassoort, maar kaas die wordt gebruikt voor het bereiden van het gerecht 'raclette'. Behalve voor het bereiden van deze twee gerechten kun je de Zwitserse kazen uiteraard ook inzetten voor het bereiden van andere gerechten. De kazen smelten goed, dus gebruik ze eens in je ovenschotels. Vooral in gerechten waarin ook aardappels verwerkt zijn zullen deze kazen goed tot hun recht komen. Maar ook een ham-kaas tosti met een Zwitser in plaats van Goudse is heerlijk! Vergeet vooral ook niet eens te kiezen voor een kaasplankje met Zwitserse bergkazen. Het is eens iets heel anders dan het bekende kaasplankje, waarop meestal de zachte kazen de boventoon voeren. Een glas frisse witte wijn erbij en je hebt een Zwitsers feestje!

We gaan niet alle soorten Zwitserse kazen hier bespreken. Dan zitten we al snel op een stuk of 35 soorten, waarvan de meeste niet in Nederland te vinden zijn. We zetten de belangrijkste soorten, die ook in Nederland te koop zijn, voor je op een rijtje:

Raclettekaas; voor het Zwitserse gerecht!?

In elke kaaswinkel kun je kaas kopen die wordt aangeduid als 'raclettekaas'. Dit betreft (meestal) een Zwitserse kaas, die makkelijk smelt en meestal wordt gegeten met aardappels, vleeswaren, augurken en zilveruitjes. De kaas wordt dan gesmolten op een raclette apparaat. Maar wist je dat raclette eigenlijk de naam van een gerecht is en niet van een kaas?

Lang geleden, toen de Zwitserse boeren met hun koeien de zomer hoog in de bergen doorbrachten, ontstond er een gerecht dat tegenwoordig met recht een van dé nationale gerechten van Zwitserland genoemd mag worden. Omdat de boeren soms wekenlang niet van de

berg afkwamen, namen ze meel mee, waarmee ze platte broden bakten en kaas. Water en melk was genoeg beschikbaar en zo konden ze overleven op eenvoudige maaltijden. Het verhaal gaat, dat op een dag een van die boeren bedacht dat hij wel weer eens trek in een warme maaltijd had. Hij kwam op het idee om een stuk kaas aan een stok te prikken, en dit wat te laten smelten.



Vervolgens schraapte hij met een mes wat van de gesmolten kaas af en deed dit op een stuk brood. En voilà ... een nieuw gerecht was geboren! Of was het de raclettekaas die hier ontstond? De naam raclette is afgeleid van het Franse woord 'racler', wat in het Nederlands 'schrapen' betekent. Dit verhaal betekent dus ook dat raclette eigenlijk een zomergerecht is. Ondertussen wordt raclette, net als de kaasfondue, gezien als een wintergerecht. Veel mensen kennen het gerecht dan ook van hun wintersportvakanties in de Zwitserse en Franse Alpen.

In de loop van de tijd ontwikkelden de Zwitsers de kaas verder tot een kaas die speciaal geschikt is om te gebruiken bij raclette. Dat betekent onder andere dat de kaas niet draderig wordt als hij smelt. Wel zo handig bij het verwerken van de kaas en eten er van.

In 2004 kreeg deze kaas een beschermde oorsprongsbenaming. In dit geval betekende dat dat alleen raclettekaas die werd geproduceerd in het kanton Valais (Wallis) deze naam mocht voeren. Dit leidde tot een heuse raclette oorlog tussen de kantons. Want uiteraard waren een aantal kantons het niet eens met de claim van Valais dat raclette alleen afkomstig mocht zijn uit dat kanton. Deze kantons, Graubünden, Fribourg en Bern vochten in 2005 de beslissing om alleen raclettekaas uit Valais te voorzien van een 'appellation d'origine contrôlée' aan. En met succes. De hoogste Zwitserse rechter bepaalde in 2007 dat raclette een gerecht is en geen kaas die die naam draagt. Dat betekent dat elke Zwitserse kaasproducent kaas mag produceren die hij 'raclettekaas' noemt. En sterker nog, ook elke kaasproducent buiten Zwitserland mag gewoon 'raclettekaas' op zijn verpakking zetten.

Met dit verhaal willen we je duidelijk maken dat als jij raclettekaas gaat kopen, en je wilt echte Zwitserse kaas, je er op moet letten dat het ook daadwerkelijk Zwitserse kaas is. De naam 'raclettekaas' zegt in deze dus niets. Nu zul je misschien denken, kaas is kaas, en als het smelt kan ik het gebruiken voor een raclette. Klopt, maar als jij wilt genieten van een echte Zwitserse raclette, koop dan toch maar gewoon Zwitserse raclettekaas. De melk van de koeien waarvan deze kaas is gemaakt, smaakt echt anders en kruidiger dan melk van Nederlandse of Deense koeien. Daarnaast trekt raclettekaas geen draden. Als je gaat racletten met een echt raclette apparaat, dan koop je kaas aan een stuk. Er wordt in Nederland ook raclettekaas in plakjes verkocht. Deze passen precies in het pannetje van een gourmetstel, en zo kun je ook racletten zonder dat je een raclette apparaat bezit.

Raclette is een vrij machtig gerecht. Reken per persoon ongeveer 200 gram kaas, voor kinderen of kleine eters wat minder. Serveer er gekookte of gepofte aardappelen bij. Verder een mooie schaal vleeswaren naar keuze, augurkjes en zilveruitjes horen er ook bij. Dit is de traditionele manier van racletten. Je kunt deze bijgerechten ook uitbreiden met wat rauwkost als stukjes paprika, kleine tomaatjes en stukjes komkommer. Uiteraard kun je er ook gewoon een lekkere salade bij serveren.

Raclette is een vrij machtig gerecht. De kans bestaat dus dat je kaas overhoudt. Omdat raclettekaas bedoeld is om te smelten kun je restjes prima opmaken in een ovenschotel, of doe het gewoon tussen je tosti.



Tête de Moine; monnikshoofd met krullen!

Als je Tête de Moine letterlijk vertaalt in het Nederlands betekent het 'het hoofd van de monnik'. Dat betekent overigens niet dat alle monniken kaaskoppen zijn. Het heeft te maken met de manier waarop deze kaas uit het Zwitserse Jura, in krullen geschaafd wordt. Dat vond men lang geleden, tijdens de Franse revolutie, lijken op de manier waarop het haar (de krullen) van de monniken werd afgeschoren. Tête de Moine werd voor het eerst gemaakt in de streek rond de Abdij van Bellelay, in

Saicourt. De kaas heet dan ook voluit, Tête de Moine, Fromage de Bellelay. Dat is een hele mond vol, maar zo'n bijzonder kaasje verdient wel een chique naam toch?

Tête de Moine is een Zwitserse kaas die niet in blokjes of plakken gesneden wordt. Nee, deze kaas wordt geschaafd! Alleen niet op de manier waarop jij een stuk Goudse te lijf gaat met een kaasschaaf. De kaas werd vroeger door de monniken met een fijn mesje horizontaal afgeschraapt, waardoor er prachtige fijne krullen ontstonden. Nu is dit waarschijnlijk niet de makkelijkste manier, dus in 1981 ontwierp de Zwitser Nicolas Crevoisier de Girolle! De Girolle is een apparaat met in het midden een metalen pin, waar je de kaas, nadat je deze hebt gehalveerd, op prikt. Rond die pin draai je met een mes over de kaas, en zo komen er dezelfde mooie roosjes af als die de monniken met hun mes maakten. Deze manier van kaaskrullen maken is een stuk makkelijker en waarschijnlijk veroorzaakt het ook minder bloedbaden. Als je van Tête de Moine houdt, investeer dan in een Girolle, je zult er geen spijt van krijgen. Door het schrapen van de kaas verandert de structuur. Hierdoor ontplooit het aroma en de smaak van de kaas zich nog beter.

Tête de Moine wordt gemaakt van rauwe koemelk. Na het bereidingsproces is er een halfharde kaas ontstaan met een bruine, geribbelde korst. Deze korst is eetbaar. De kaas rijpt minstens 75 dagen op vurenhouten planken. Afhankelijk van de rijpingstijd zijn er verschillende benamingen voor de kaas. Er bestaan vijf soorten Tête de Moine: de Classic, de Réserve, de Extra, de Bio en de Fermière. In Nederland zie je meestal de classic, verkocht in halve en hele kazen. Overigens is de Tête de Moine maar een klein kaasje, zeker vergeleken met zijn verre neef de Emmentaler, die wel 130 kg kan wegen. De meeste kazen wegen rond de 850 gram, en veel zwaarder dan twee kilo zul je ze niet vinden.

Laten we eerlijk zijn, een Tête de Moine op een Girolle vormt natuurlijk het middelpunt van een Zwitserse kaasplank. Behalve dat het gewoon een heerlijk kaasje is, zullen je gasten het geweldig vinden om zelf van die prachtige kaaskrullen te schaven! Serveer er een frisse witte wijn bij en je feestje is bij voorbaat al geslaagd.

Hoewel Tête de Moine vaak gegeten zal worden bij een borrel of iets dergelijks, kun je de kaas natuurlijk ook best gebruiken om je maaltijd eens een andere touch te geven. Leg eens wat van die mooie krullen op een salade, dat geeft een groots effect. Maar ook bij warme gerechten, als over de risotto of de pasta kun je Tête de Moine inzetten.

Echte Tête de Moine, Fromage de Bellelay, heeft een AOP-keurmerk. AOP staat voor Appellation d'Origine Contrôlée, of nog beter; Appellation d'Origine Protégée. Het geeft onder andere aan dat je te maken hebt met een kaas die voldoet aan alle kwaliteitseisen en dat de kaas op

een gecontroleerde manier geproduceerd wordt. Bovendien heeft de kaas hiermee een beschermde oorsprongsbenaming.

Emmentaler; de beroemde Zwitserse gatenkaas

Genoemd naar het Emmental, zou je verwachten dat deze beroemde Zwitserse gatenkaas alleen in Zwitserland wordt gemaakt. Maar deze kaas wordt ook in Frankrijk, in het gehele Oostelijk berggebied, en in Beieren in Duitsland gemaakt. Traditioneel werd de kaas gemaakt hoog in de bergen, waar de boeren in de zomer de koeien hielden op de alpenweiden. De koeien werden daar uiteraard ook gemolken en omdat het ondoenlijk was de grote hoeveelheden melk elke dag naar de bewoonde wereld te vervoeren om te verhandelen, werd er kaas van gemaakt. Deze kaastraditie is al heel oud en gaat terug tot in de 13e eeuw.



Emmentaler wordt gemaakt van rauwe melk van koeien die in de zomer alleen gras eten, en in de winter hooi. Het is niet toegestaan om de koeien bij te voeren met kuilvoer. Om een kilo kaas te maken is 12 liter melk nodig. Als de melk in de kaasmakerij is gearriveerd worden er bacteriën aan toegevoegd. Daarna wordt de melk verwarmd tot 32 graden en wordt het stremsel erbij gedaan. Na 25 minuten stremmen wordt de wrongel, de vaste stof, gescheiden van de wei, het overvloedig vocht. De wrongel wordt fijngesneden en verwarmd, zodat het vocht makkelijker afscheid en om dit proces te versnellen. Na deze fase wordt de kaas in de vorm gedaan en onder druk gezet. De bacteriën gaan nu hun werk doen. Na 20 uur wordt de kaas uit de vorm gehaald en 2 dagen in een pekelbad gelegd. Het pekelen van de Emmentaler gebeurt om een goede smaak en korst te ontwikkelen.

Vervolgens ondergaat de kaas een rijpingsproces van 2 à 3 maanden. De kazen rijpen eerst op een temperatuur van 10 tot 15 graden. Nu gaan de melkzuurbacteriën aan het werk en ontstaat er koolstofdioxide in de kaas. Dit gas kan niet door de korst naar buiten. In een later stadium van het rijpingsproces wordt de kaas gerijpt in opslagruimtes van 21 tot 23 graden. Hierdoor zet het gas uit en vormen zich de gaten, die een typisch kenmerk zijn van

Emmentaler. Tijdens dit proces wordt de kaas steeds gecontroleerd. Als het rijpingsproces voldoende is wordt de kaas weer kouder opgeslagen zodat het rijpingsproces niet te snel gaat. Emmentaler kazen zijn groot. Een kaas kan een diameter hebben van wel 90 cm en kan tot 130 kg wegen.

De verschillende rijpingstijden bepalen de smaak van de Emmentaler: **De Classic**, smaakt mild en nootachtig – minstens 4 maanden rijping. **De Reserve**, vol van smaak – minstens 8 maanden gerijpt. **Grotgerijpt**, intens van smaak – minstens 12 maanden rijping. **Emmentaler Urtyp**, heeft een unieke oersmaak – minstens 12 maanden rijping.

Echte Emmentaler heeft een AOP keurmerk. Dit is een herkomstbescherming. AOP staat voor Appellation d'Origine Contrôlée. Er wordt ook gecontroleerd of het productieproces op de juiste manier gebeurt, de kaas op de juiste manier rijpt en/of de kwaliteit van de kaas in orde is.

Emmentaler is een kaas waar je ook heel goed mee kunt koken. Het smelt makkelijk, dus met geraspte Emmentaler kun je heerlijke gegratineerde ovenschotels maken. En natuurlijk is Emmentaler een onmisbaar ingrediënt voor een echte Zwitserse kaasfondue.

Uiteraard hoort Emmentaler ook thuis op een Zwitsers kaasplankje. Zo'n Zwitsers kaasplank kan net zo gevarieerd zijn als een Frans of een Nederlands kaasplankje, en je serveert eens iets compleet anders!



Tilsiter; een Zwitser met Russische roots!

Een Zwitserse kaas met Russische roots, dat klinkt raar. Toch is het minder raar dan je zou verwachten. Want de kaas is vernoemd naar het stadje Tilsit. Alleen ligt, of beter gezegd lag, Tilsit niet in Zwitserland, maar in het vroegere Duitse Oost-Pruisen. Inmiddels hoort dit gebied tot Rusland. Volg je het nog? Maar waarom is Tilsiter dan een Zwitserse kaas? In Oost-Pruisen werd door de daar gevestigde Zwitserse kolonisten kaas gemaakt naar de Zwitserse traditie. Alleen waren de klimaatomstandigheden anders en waren er niet dezelfde

ingrediënten voorhanden als thuis in Zwitserland. Dat betekende dat de kaas zich ontwikkelde tot een andere soort. Ze noemden de nieuwe kaas Tilsiter, naar het stadje waar ze woonden.

In 1832 ging een naar Oost-Pruisen geëmigreerde Zwitser, Otto Wartmann, terug naar Zwitserland. Hij bracht een recept voor Tilsiter kaas mee, waarmee hij vervolgens in Zwitserland kaas ging maken. Hij verfijnde het recept en noemde ook deze kaas naar het stadje waar hij het recept vandaan had. Bijna tweehonderd jaar heet Tilsit Kaliningrad, maar in Zwitserland wordt nog steeds Tilsiter gemaakt. Overigens zijn de Zwitsers niet de enige die het recept voor deze kaas gepikt hebben, ook in onder andere Denemarken, Litouwen, Polen, Rusland, Australië en Finland wordt deze kaas gemaakt. We beperken ons hier tot de Zwitserse variant. En na dit lesje geschiedenis weer over tot de orde van de dag!

Tilsiter wordt op dezelfde manier gemaakt als de Goudse kaas in Nederland. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, behalve de soort met het rode etiket, deze wordt van ongepasteuriseerde melk. Na het bereiden van de kaas rijpt deze een tot zes maanden.

Tilsiter met een groen etiket – Dit is de Tilsiter met de kortste rijpingstijd. De kaas rijpt 30-60 dagen. De smaak is zacht en licht zurig.

Tilsiter met een rood etiket – Dit is een pittige soort en rijpt 70-110 dagen. De kaas heeft een sterke, kruidige smaak. Deze kaas wordt gemaakt van rauwe melk.

Tilsiter met een geel etiket – Aan deze soort, ook wel Rahm-Tilsiter genoemd, wordt room toegevoegd. De smaak van deze variant is dus wat romiger dan van de andere twee soorten. Deze kaas rijpt 30-75 dagen.

Tilsiter wordt veel gebruikt in de keuken. Het is een kaas die je op veel fronten kunt inzetten. Heel geschikt voor soepen en sauzen, maar hij smelt ook lekker op een burger of in een tosti. Ook in blokjes in de salade misstaat deze kaas niet. Ook deze Zwitser kun je, net als de meeste Zwitserse kazen uitstekend verwerken in de kaasfondue. En natuurlijk mag Tilsiter ook niet ontbreken op een Zwitserse kaasplank!

Gruyère

Bijna net zo beroemd als de Emmentaler is de Zwitserse Gruyère. In het stadje Gruyères, in het kanton Freiburg wordt al sinds 1115 deze bekende kaas gemaakt. Dat gebeurt nog steeds volgens het originele, ongewijzigde recept. Anders dan je misschien zou verwachten wordt er ook in Frankrijk Gruyère gemaakt. Ook de Franse variant is, net als de Zwitserse, van prima kwaliteit.

Gruyère wordt gemaakt van ongepasteuriseerde melk. Voor het maken van een kaas van 35 kilo is 400 liter melk nodig. De melk gaat in grote koperen vaten. Dan wordt er een kaascultuur, dat zijn natuurlijke bacteriën, en stremsel aan toegevoegd. Tijdens het stremmen scheidt



de substantie zich in de wrongel en de wei. De wrongel is de vaste stof, de wei is het vocht dat overblijft. De wrongel wordt in stukjes gesneden waardoor de wei zich makkelijker afscheidt. Vervolgens wordt de wrongel in de kaasvormen gedaan en wordt de Gruyère geperst. De rest van het overtollige vocht lekt zo nog uit de kaas. Vervolgens wordt de kaas in een pekelpot gelegd. Door het pekelen ontstaat er een wat vochtig laagje om de kaas. Na het pekelen begint het rijpen. De eerste rijping duurt ongeveer 3 maanden. Daarna wordt de kaas verder gerijpt in kelders. Soms tot wel 18 maanden. Gruyère die langer dan 10 maanden rijpt, krijgt de benaming 'Réserve'.

Echte Gruyère heeft een AOP-keurmerk. Dit staat voor Appellation d'Origine Contrôlée, of nog duidelijker; Appellation d'Origine Protégée. Het geeft onder andere aan dat je te maken hebt met een kaas die voldoet aan alle kwaliteitseisen voor Gruyère, gemaakt wordt van de juiste melk, een gecontroleerd productieproces ondergaat en dat de kaas een beschermde oorsprongsbenaming heeft.

Gruyère wordt gemaakt van melk van koeien die in de alpen worden gehouden. Echte Alpenmelk heeft een bijzondere smaak doordat de koeien niet alleen gras, maar ook kruiden eten die in de alpenweide groeien. De smaak van de kruidige Alpenmelk proef je terug in de unieke smaak van de Gruyère kazen. De smaak van de kaas is nootachtig en wat zoetig met een zoute bijmaak. Naarmate de kaas langer rijpt, wordt hij wat droger en harder. Je moet een kaasliefhebber zijn om de complexe smaak van deze unieke kaas te waarderen. Hoewel Gruyère als het gaat om smaak wel wat in de buurt van Emmentaler komt, is de structuur van de kaas veel vaster en ontbreken de voor de Emmentaler kenmerkende grote gaten in de kaas.

Gruyère verdient een plaatsje op elke Zwitserse kaasplank en in elke Zwitserse kaasfondue. Daarnaast kun je Gruyère ook gebruiken om lekkere gerechten te maken, eigenlijk voor alles waar je geraspte kaas in verwerkt.

Bijvoorbeeld om uiensoep te gratineren, maar ook op een simpele tosti is de kaas heerlijk!

Appenzeller; een bijzondere Zwitserse kaas

Deze pittige Zwitserse kaas wordt al meer dan 700 jaar gemaakt in het Appenzellerland. Deze kaas mag alleen worden geproduceerd in Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden en gedeelten van de kantons St. Gallen en Thurgau. In het glooiende heuvellandschap grazen de koeien in weiden vol voedzaam gras en kruiden. De rauwe melk van deze koeien wordt gebruikt voor het maken van de Appenzeller kaas. Deze bergkaas wordt nog steeds gemaakt volgens het traditionele recept, dat door de kaasmakers zorgvuldig in stand wordt gehouden.



Nadat de melk tot kaas verwerkt is, gaat het rijpingsproces beginnen. De kazen gaan naar de kaashandelaren, waar ze opgeslagen worden om te rijpen. De kazen worden regelmatig gekeerd. Eerst gebeurt dat elke dag, in een later stadium nog twee keer per week. Daarnaast worden ze regelmatig ingewreven met een mengsel van verschillende kruiden, zout, peper en witte wijn. De meeste kaasmakers houden het exacte recept van dit mengsel geheim. Bij kaasliefhebbers is Appenzeller erg populair. Dit heeft te maken met de unieke, romige en intense kruidige smaak die het wassen met dat kruidenmengsel aan de kaas geeft. De geur van een Appenzeller kan enigszins muff en 'grotachtig' aandoen. Laat je door de eigenaardige geur niet weerhouden om het toch te proeven. Als de kaas zo ruikt, is hij niet bedorven en de geur doet beslist ook niets af aan de smaak. Echte Appenzeller kaas heeft een AOP-keurmerk. Dit staat voor Appellation d'Origine Contrôlée, of nog; Appellation d'Origine Protégée. Het geeft onder andere aan dat je te maken hebt met een kaas die voldoet aan alle kwaliteitseisen, en die gecontroleerd wordt geproduceerd. Bovendien heeft de kaas door het keurmerk een beschermde oorsprongsbenaming.

Er wordt Appenzeller verkocht van verschillende rijpingstijden. Je herkent de verschillende leeftijden aan de kleur van het etiket: **Appenzeller Zacht met zilveren etiket** – 3 maanden gerijpt.

Appenzeller Surchoix met gouden etiket – 4 maanden gerijpt.

Appenzeller Extra met zwart etiket – 6 maanden gerijpt. Verder worden er nog kazen verkocht die nog langer hebben gerijpt, soms wel tot 15 maanden, zoals de **Appenzeller Alt**.

Door het unieke karakter is Appenzeller een aangewezen kaas om je gerechten van een bijzondere, en originele smaak te voorzien. Gebruik de kaas eens in een pastaschotel in plaats van de gebruikelijke Italiaanse harde kazen. De kaas smelt makkelijk, dus deze is heel goed te gebruiken in gerechten die in de oven bereid

worden. Ook in een ovenschotel met aardappels zal de kaas prima tot zijn recht komen. Verder geeft een stuk Appenzeller in een echte Zwitserse kaasfondue, deze een heerlijke pittige en kruidige smaak. Daarnaast mag een stuk Appenzeller natuurlijk niet ontbreken op een Zwitsers kaasplankje. Maar ook op een kaasplateau met kazen uit verschillende landen kan deze Zwitserse kaas een bijzondere aanvulling zijn.

Voor recepten met Zwitserse kaas verwijzen wij naar de website van lekkertafelen.nl