

Twee connaisseurs over hun passie voor kaas

Christina Van Geel, Stem & Pen

“Kaas is mijn hele leven!”, steekt Djamil Zenasni onmiddellijk van wal. In een vorig professioneel leven werkte hij in de coöperatieve kaasmakerij Het Hinkelspel. Vandaag is hij zetelmaker en stoffeerder in Brugge. Carla Schmidt, eigenares van de kaasspecialzaak Kaas à Carla in Torhout beaamt: “Ik ben ook zot van kaas. Pas op, het is een delicaat product, het vraagt veel zorg en kennis.” Op kaasknabbel en -babbel met de kaaspassionaria Carla en Djamil.

Carla Schmidt: “Onze kaasspecialzaak in Torhout is echt mijn droomjob. Toen mijn man en ik pas getrouwd waren, nu 34 jaar geleden, wilde ik dolgraag een kaaswinkel beginnen. Die liefde voor smaak kreeg ik mee van mijn ouders. Zij hadden een restaurant in Oostende met authentieke Vlaamse gerechten, zoals hutsepot en stoofvlees. Ondernemen zit dus toch in onze genen! Maar goed, ik heb die wens toen even in de koelkast gestopt omdat er andere prioriteiten waren. Er werd een huis gebouwd en er werden kindjes gekocht. En ik heb een tijdje heel graag gewerkt voor een invoerder van alternatieve geneeskunde uit Spanje. Maar uiteindelijk was de liefde voor kaas toch groter. Toen ik deze zaak in Torhout kon overnemen van Tim, heb ik niet getwijfeld. Tims Kaas - een begrip en een topzaak in Torhout - werd Kaas à Carla!”

Djamil: “Een mooi verhaal. Mijn liefde voor kaas is ook diep geworteld in wie ik ben. Ik werk graag met mijn handen, als meubelmaker en vroeger als kaasmaker. Handwerk geeft mij energie

en levenskracht. In **Het Hinkelspel** zorgde ik mee voor de productie, de verkoop in de eigen winkel en de afzet bij gespecialiseerde zaken.

Het bedrijf wordt gerund zonder baas, op een democratische manier, en streeft niet naar winstmaximalisatie maar naar doelmaximalisatie, met respect voor mens en product. Er was bijvoorbeeld geen anciënniteit en iedereen had hetzelfde loon. Die bedrijfsvisie sprak mij

erg aan. Misschien wordt de coöperatieve wel de toekomst in de ‘nieuwe wereld’ post-corona.”

Carla: “Als je mensen verantwoordelijkheid geeft, halen ze meer voldoening uit hun werk. Dat komt de kwaliteit en inzet ten goede. Ik werk natuurlijk veel kleinschaliger, maar acht me gelukkig dat ik met mijn dochter kan samenwerken. Mooi ook dat ik mijn passie voor kaas aan haar heb doorgegeven!

Mijn lievelingskaas is de **Chaurce**, een heel bijzonder kaasje met een witgebloemd korstje uit de Champagnestreek. Vanbinnen wordt hij nooit volledig lopend. Niet té sterk, maar toch smaakvol.”

Djamil: “Inderdaad een lekker kaasje. Maar mijn favoriete kaas is toch een Belgische kaas. De **Pas de Rouge** van Het Hinkelspel. Het is een soort paterskaas met een gewassen korst, zoals Maredsous, maar wel ambachtelijk vervaardigd.

Kaas uit biologische rauwe melk is een prachtig levend product. Bij het productieproces wordt de melk verwarmd onder de 40 graden, zodat je de voor de rijping vereiste bacteriën niet doodt. Niets beter dan een stuk vers afgesneden rauwe kaas uit de kaaswinkel. Dat is zoveel lekkerder dan de industriële vacuüm getrokken kazen, gemaakt van gepasteuriseerde melk. Kaas die met zorg en liefde wordt vervaardigd en verkocht, dat is voor mij kwaliteitskaas.

Ja, ik word soms echt lyrisch van kaas.” (lacht)

Carla: “We verkopen de Pas de Rouge in de winkel, absoluut een héél lekkere kaas. Ambachtelijke kazen zijn meestal gemaakt van rauwe melk. Dat zorgt er op zich voor dat ze een meer uitgesproken smaak hebben. Maar ook kazen die in industriële hoeveelheden worden gemaakt, kunnen heel smaakvol zijn. Denk maar aan **Chablis** of **Epoisses**. In de winkel bied ik zowel ambachtelijke als industriële kazen aan, er moet wat zijn voor ieders smaak.

Ik vind het wel geweldig dat er steeds meer kazen in België gemaakt worden, we hebben er de expertise voor. De kazen uit Hamont-Achel en Keiem bijvoorbeeld zijn topproducten. Wat ik persoonlijk minder lust, zijn die fantasiekaasjes, aangevuld met cuberdon of gewikkeld in papayabladeren. Het is leuk om op je kaasplankje te leggen, en er is veel vraag naar, maar ik hou toch meer van de zuivere kazen.”

Djamil: “Ik eet kaas graag ‘geassocieerd’. Comté met mosterd bijvoorbeeld, geitenkaas met honing en blauwe schimmelkaas met stroop. Of minder bekende associaties: de geperste, fruitige kazen met grote Italiaanse olijven en gekonfijte vijgen. En een perfecte combinatie: Parmezaanse kaas met balsamico.”

***Kaaspassionaria
Carla Schmidt en Djamil Zenasni***



Carla: "Stop Djamil, het water loopt me in de mond! (Lacht)

Kijk, daarom sta ik zo graag in mijn winkel. Dat mensen de kaas bij wijze van spreken proeven als ik er met liefde over praat, daar word ik blij van. Ik probeer mijn klanten ook altijd te matchen met de juiste kazen. Of het heel pittig mag zijn of eerder zacht, of misschien verkiezen ze een pallet van veel soorten en smaken."

Djamil: "Carla, u bent een kaas-koppelaar!"

Carla: "Misschien wel, ja. (lacht) In tegenstelling tot een grootwarenhuis kunnen wij de kazen ook op maat laten afrijpen voor de consument. Zo maken we als kaaswinkel toch wel het verschil."



Ook een eigen zaak?

Sluit je aan bij Start&GO en verhoog je slaagkansen als ondernemer.

Meer info en activiteiten via www.startandgo.be

