



LOGOTIPO DE KAASLUST

El busto de un general, ese es el inesperado logotipo de la quesería artesana Kaaslust. El general es Johannes van den Bosch. En 1818 fundó una sociedad de beneficencia “Maatschappij van Weldadigheid”, que constituyó en Drenthe colonias agrícolas donde los pobres podían empezar de nuevo como granjeros. El quesoero Jan Craens quería honrar la idea social del fundador. Por eso el logotipo muestra la imagen del general.

En granero de turba

El tamaño pequeño de la empresa es precisamente la clave de Kaaslust. “He optado por la idea arte-sanal y he empezado a hacer cosas que no encajan en empresas grandes. Eso implica que no puedo hacer queso barato para Aldi, pero puedo elaborar perfectamente quesos especiales.” Sus experimentos han logrado además del queso a la cerveza, otros éxitos. “Buscaba un espacio para madurar una parte de los quesos. Por casualidad, me encontré un granero de turba cerca de aquí.

Un granero con paredes de turba. Era un lugar fresco y húmedo y en él había hongos. Pensé: si crecen los hongos, el queso también puede madurar. Y es así. Hasta es una maduración peculiar. La corteza adquiere un color marrón oscuro y una buena capa de moho. Tras medio año, cuando el que-so está listo, lo lavamos. El resultado es apto para gastrónomos.” Uno de los quesos que Jan elabora de esa manera es su Brebis des Pays Bas, un queso de oveja fuerte. “Es uno de mis favoritos, como el Torba Casa.” Los quesos de por sí tienen un sabor delicioso, pero según Jan, se puede intensificar con un buen vaso de cerveza. “Es sabido que el queso y el vino se acompañan muy bien”, dice. “El queso y la cerveza también.” Si tuviera que hacer una recomendación, acompañaría una suave cerveza Bock de primavera con un queso al fenogreco. Y con una cerveza fuerte, su Torba Casa. “Combina a la perfección.” Sigue teniendo muchas ideas para nuevas recetas. Aún le queda mucho por experimentar. “Eso es lo bueno del queso. Es un producto vivo con el que se puede variar infinitamente. Elaborar queso me sigue cautivando.”



Quesería artesana Kaaslustventa, degustaciones y visitas guiadas
Hoofdweg 1389341 BL Veenhuizen

WWW.KAASLUST.NL
info@kaaslust.nl

Jan Craens varía infinitamente con el queso

Fábrica de productos lácteos de Veenhuizen

Queso proveniente de un granero de turba, queso a la cerveza, queso de oveja, queso de cabra y queso con lúpulo. Jan Craens no se cansa de este producto vivo que elabora de forma artesanal en la antigua fábrica de productos lácteos de Veenhuizen en Drenthe.

Fuente: Landleven n.º. 1, enero de 2015

Texto: Margreet Weunk

Fotografía: Lode Greven

Jan? Ah, está ahí atrás.” El cervecero de la fábrica Maallust señala un edificio muy claro y blanco con puertas estrechas y altas. Ahí, en la antigua fábrica de productos lácteos de Veenhuizen, está Kaaslust, la quesería con tienda de quesos de Jan Craens. Tras el mostrador, una pared de cristal nos muestra el hermoso espacio que hay detrás. En largos estantes de madera reposan los quesos mientras maduran. “Mira, esto es un experimento”, dice Jan. Indica varios quesos pequeños con hojas de lúpulo. “Junto con la cerveza que lleva el queso a lo mejor dan de nuevo un sabor especial.”

¿Cerveza? ¿En el queso? Jan asiente. “Pruébalo.” Corta un queso tierno aparentemente corriente, madurado seis semanas y de color amarillo claro. Por un momento, solo se aprecia la sensación cremosa de un producto artesanal. Pero de pronto, como un diablillo que salta de la caja, aparece el sabor de la cerveza. Sutil, pero innegable.



Y, a continuación, irresistible. “Es el mejor queso blando de este momento”, dice Jan. Y no es de sorprender. Pero sus otros quesos tampoco son para menos. El queso tipo Gouda es rico y cremoso, un poco mantequilloso. Y luego está su favorito: el Torba Casa. Ese también es un halago para el paladar. Su nombre tiene historia. “Quería darle el nombre del pueblo a un queso. Pero Veenhuizen suena muy corriente. Así que lo traduje al italiano. “Torba” es turba y “casa”, pues es casa. Así se quedó con Torba Casa.” Sonríe: “Fue necesaria una botella de vino para discurrirlo, pero tampoco fue un sacrificio.”



Mientras Jan habla de sus quesos, es como si se iluminara una lámpara. Brilla al hablar sobre cuajos y fermentos, distintos tipos de leche y procesos de maduración y, luego, casi disculpándose dice: “Simplemente me encanta el queso.”

Antigua fábrica

Lleva prácticamente toda su laboral dedicada a él. En su granja en el Oudega frisón, a media hora de aquí, ordeño durante años sus propias vacas y elaboraba queso Hoodammer. Pero la demanda era cada vez mayor y Jan no quería trabajar a gran escala. Tomó otro rumbo, vendió las vacas y la queso-ría y empezó a trabajar como asesor con agricultores que querían cambiar a una explotación biológica. Poco a poco se fue implicando en la reconversión de edificios vacíos en el campo. Así llegó a Veenhuizen, donde había varios edificios abandonados y descuidados de la antigua colonia agrícola. Como la antigua fábrica de productos lácteos. El pequeño edificio de 1903 estaba apagado y desconchado, pero Jan vio el potencial.



Hizo planes para arreglar el terreno de Maallust, que agradece su nombre al antiguo molino de cereales. En la antigua fábrica de productos lácteos iría perfectamente una quesería. “Cuando se terminó la restauración, el servicio nacional de edificios públicos buscó gente que quisiera explotarlo. Para mi asombro, la respuesta no fue positiva. A la gente le gustaba, pero no para empezar un negocio. Y entonces pensé: ¿por qué no lo alquilo yo mismo?”

Y así fue. Jan volvió a retomar su antiguo oficio de quesero. Para ello, no solo utiliza leche de vaca, también compra leche de oveja, leche de cabra y, a veces, de búfalo. Todas las leches son distintas y la composición tampoco es nunca igual. “Depende de la temporada y del alimento que reciben las vacas. A veces la leche es amarillenta. Eso significa que tiene mucha grasa. Alguna que otra vez incluso flotan cristales de manteca. Los ojos de grasa se ven luego en el queso, muy gracioso.”

“Sin café no hay buen queso”

Queso a la cerveza

Jan no trabaja con horario de oficina. A las seis de la mañana, cuando afuera reina aún el silencio, en su quesería fluye ya la leche en la gran cuba. En la cuba caben

mil trescientos litros, y tarda aproximadamente una hora en llenarse.

“Añadir cuajo, cortar la leche cuajada en bloques, extraer el suero, añadir agua... A las once el depósito está vacío y los primeros quesos están en la prensa.”

Entretanto se toma todo el tiempo del mundo para una taza de café. Algo imprescindible para obtener un rico queso, porque la leche de vaca tiene que reposar antes de procesarla. “Sin café no hay buen queso.” Entre

una cosa y otra Jan procesa dos cubas de leche en un día. ¿Y la cantidad de cerveza? Jan se echa a reír: “Eso es un secreto. Bueno, digamos que un barril de cerveza por depósito de leche.” No desvela más de la receta.

Elabora queso a la cerveza una vez cada tres semanas. La combinación parece extraña, pero según Jan tampoco es tan rara. “Antiguamente, los monjes fabricaban su propia cerveza del convento y su propio queso. Los sabores se complementaban bien.” Así se le ocurrió la idea de acercarse a sus vecinos, la fábrica de cerveza Maallust. “A ellos les compro una cerveza Tripel, una cerveza bastante fuerte, muy adecuada para procesarla en el queso.”

En total, fabrica doce quesos diferentes y disfruta con ello. No solo de fabricarlos, también de las relaciones que van con ellos. Conoce a los granjeros que suministran la leche, al ganadero de cerdos que viene a recoger el suero del queso y conoce a los compradores de su queso. Vende una parte en la tienda, pero la mayoría es para hostelería, como el restaurante local Bitter en Zoet. “Me dan su opinión y me ayudan a encontrar ideas para nuevos quesos que pueden utilizar en su restaurante. Eso me gusta. Antes vendía el queso y nunca más sabía de él. Se puede decir que no tener noticias es positivo, pero me gustan los comentarios.”

Eso solo es posible porque trabaja a pequeña escala. “Aquí puedo experimentar. Un nuevo sabor, un cultivo de bacterias diferente o una manera distinta para madurar. Para una empresa grande no es tan fácil, porque si no funciona, se echan a perder directamente diez mil kilos de queso.”



NOMBRES CON HISTORIA

En las fachadas de las viviendas de servicio y los edificios de la fábrica de la antigua colonia Veenhuizen figuran aún los nombres originales. A menudo, son proverbios como “Bid en werk” (Ora et labora) y “Kennis is macht” (El conocimiento es poder). El maestro vivía en “Opvoeding” (Educación), el médico en “Toewijding” (Dedicación). “Bitter en Zoet” (Amargo y dulce), ahora un restaurante, era originalmente (muy apropiado) la farmacia. El molino de cereales se llamaba “Maallust” (Placer de moler). La quesería de Jan Craens “Kaaslust” (Placer de queso) encaja a la perfección.