



„Du beurre, du beurre, donnez moi toujours du beurre”

FERNAND POINT

DE PROEVERS:

PAULINE DAHLMANS (sterklasser, restaurant Boreas, Heeze)
WILLEM DANKERS (chef/eigenaar Dorset Mansion House, Borne)
GERBEN VAN HOEVELAKEN (product & process developer Campina Buttergold)
QUINTEN VAN IERSEL (sterklasser, Au Coin des bons Enfants, Maastricht)
ONNO KLEYN (culinair journalist, www.onnokleyn.nl)
TON PINXTEN (Meesterkok en Meestergastronoom/eigenaar landgoed Wolfselaar, Breda)
SEBASTIAAN SEEGER (souschef hotel-restaurant Savelberg, Voorburg)
KARIN VANEKER (eetschrijver)

De dagen dat boter royaal en overtuigd werd gebruikt door koks, zijn natuurlijk voorgoed voorbij. De verzadigde vetten in boter hebben hem minder bemind gemaakt en maakten plaats voor met name de olijfolie met zijn gezond imago. Jammer zou je kunnen zeggen, want alles valt natuurlijk met de maat. Roomboter is gewoon een lekker en natuurlijk product, dat toch in maar liefst 60 zestig procent van alle huishoudens is te vinden.

Roomboter is een puur product dat vooral bestaat uit room, het vet van (koe)melk. Bij de traditionele boterbereiding wordt de room aangezuurd en vervolgens intensief geroerd (gekarnd), waardoor de vetbolletjes samenklonteren en als korrels op de (karne)melk komen drijven. De karnemelk wordt afgetapt en de boterkorrels worden gekneed tot de homogene massa die we kennen als boter. Bij de zogenaamde nieuwe (NIZO) methode die in fabrieken wordt toegepast, wordt het zuursel toegevoegd ná het karnen van de zoete room. Het proces is dan beter beheersbaar, maar op de smaak en samenstelling van de boter zou het weinig invloed hebben. „Tegenwoordig is karnemelk zoet”, bevestigen ook onze proevers.

Boter bevat 82 procent vet en ten hoogste 2 procent (toegevoegd) zout. Veruit de meeste boter is (ongezouten) verse fabrieksboter, die niet of heel kort gekoeld opgeslagen is geweest. Boerenboter is de term die wordt gebruikt voor boter die volgens de traditionele methode op zuivelboerderijen wordt bereid van de verse melk van eigen koeien. In Nederland zijn nog 400 zuivelboerderijen waar de melk van koeien ambachtelijk wordt verwerkt. Anders dan bij de bereiding van boerenkaas, die wordt gemaakt van rauwe melk, wordt de room voor de boterbereiding, net als in de fabriek, meestal gepasteuriseerd.

Het grote verschil zit hem uiteraard in de kleinschalige bereiding, de hand van boer en boerin met hun eigen specifieke manier van werken. De melk komt steeds van koeien die van mei tot november buiten lopen, de invloed van het seizoen speelt een rol. Boerenboters zijn de prachtige streekboters, de boters met het verhaal. Restaurants gebruiken ze graag als tafelboters en vertellen erbij wie de boter heeft gemaakt. Dat de boters per boterbereiding van smaak en structuur kunnen verschillen, juist omdat het proces handmatig is en minder controleerbaar dan in de fabriek, is onderdeel van dat verhaal.

Een aparte categorie (boeren)boters vormen ten slotte de rauw-melkse boters die worden gemaakt van op natuurlijke wijze opgeroomde rauwe melk. Dit roommengsel wordt meestal kort verhit tot ongeveer 50 graden Celcius, maar niet gepasteuriseerd (72 graden Celcius). In Nederland zijn dat de zogenaamde Boeren-Leidse boters, die nog slechts door vijf boerenfamilies worden bereid. Slow Food heeft deze boter opgenomen in de Nederlandse Ark van de Smaak, een presidium is er niet. In Frankrijk zijn ook verschillende (grotere) rauwe boter-producenten die werken met een beschermde oorsprongsbenaming, zoals de Beurre d'Isigny, die we ook geproefd hebben in onze proeverij.



Met de klok mee: Willem Dankers, Karin Vaneker, Gerben van Hoevelaken, Quinten van Iersel, Pauline Dahlmans, Ton Pinxten, Sebastiaan Seegers en Onno Kleyn.



Pauline Dahlmans.

Blind boteren

Feit is dat koks hun eigen voorkeur voor een boter kunnen ontwikkelen, ooit herkende je de keuken eraan. Zou je de verschillen ook blind kunnen proeven? Vooraf zijn de meeste proevers overtuigd van wel.

We realiseren ons dat een blindproeverij, zoals bijna altijd, iets hachelijks heeft. Wat willen we er eigenlijk mee en wat proeven we naast wat? Er zijn zoveel boters en zoveel doelen. Bak je er een biefstuk in of maak je er koekjes mee? En een zurige boter die ruikt naar boerderij is verrukkelijk aan tafel, maar smaakt ranzig als je er groenten in stooft. Onze keus voor boter is ook bedoeld om de aandacht voor het product zelf. Boter is mooi en lekker. Vet mag inmiddels weer een beetje en in Duitstalige landen zie je prachtige voorbeelden van restaurants die zich juist met boter profileren. Drie, vier boters op tafel, naast brood natuurlijk. Gasten hangen aan de lippen van

DE VEERTIEN BOTERS:

ROOMBOTERS UIT NEDERLAND:

Campina Botergoud, landboter, puur ambachtelijke roomboter, licht gezouten met zeezout

Campina Botergoud, landboter, puur ambachtelijke roomboter

Biologische roomboter (Vecozuivel, Leusden)

Aldi-roomboter (Milsani)

Langstraatse Boerenroomboter (Made)

Biologische roomboter (Zuivelboerderij Buys, Oostzaan)

De echte Brabantsche roomboter (D. van der Pol, Wijk en Aalburg)

ROOMBOTERS UIT FRANKRIJK, BELGIË EN VAN GUERNSEY:

Beurre d'Isigny extra-fin, appellation d'origine contrôlée (coopérative Isigny Sainte-Mère, Frankrijk)

Beurre d'Isigny extra-fin, demi-sel, appellation d'origine contrôlée (coopérative Isigny Sainte-Mère, Frankrijk)

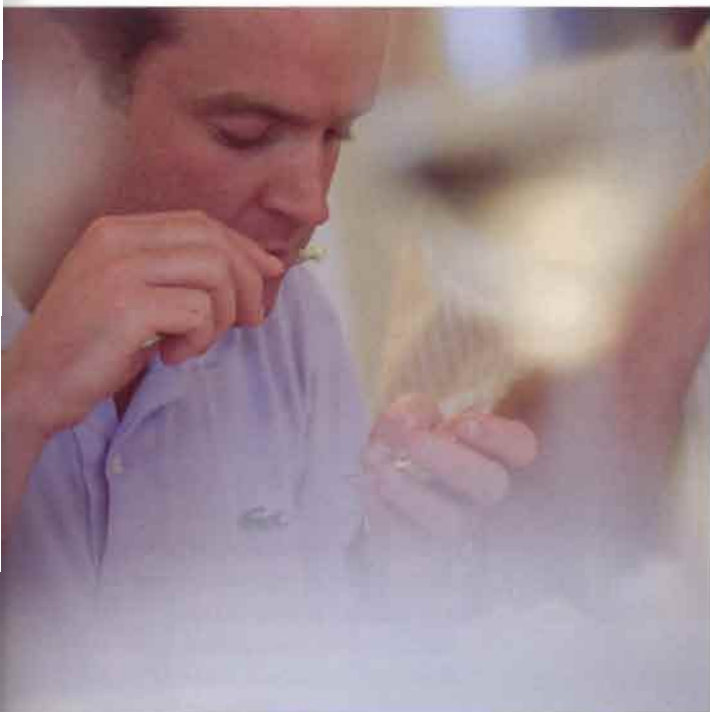
Aubel, echte roomboter, beurre de tradition, melkerijboter extra kwaliteit (België)

Aubel, echte roomboter, gezouten, beurre de tradition, melkerijboter extra kwaliteit (België)

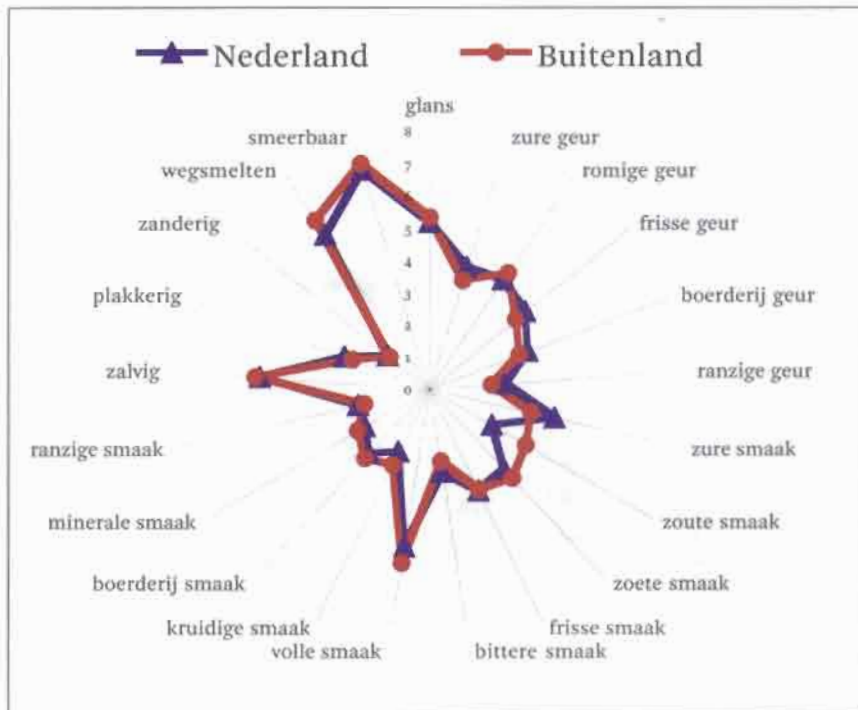
Les Prés Salés, gezouten met zeezout van Camargue (Celles, België)

Celles sur Lesse, Ardennes, beurre de laiterie, beurre de baratte pasteurisé (Mathot, Celles Ardennes)

Guernsey roomboter



Sebastiaan Seegers.



Nederlandse boters versus buitenlandse.



Onno Kleyn.

de bediening die het boterverhaal vertelt, ze smullen en bespreken de verschillen onderling.

Uiteindelijk kiezen we veertien boters, tamelijk willekeurig. Daarbij zijn bekende boters uit de fabriek, de Aldi-boter van Willem Dankers, de Brabantse boter van Wolfslaar en de befaamde Franse beurres van Isigny. Gezouten en ongezouten. Pieter Punter van OP&P Product Research uit Utrecht vraagt de proevers zo neutraal mogelijk te proeven, dus niet op lekker of niet lekker, en snel (de

eerste indruk is meestal de juiste) de boter te beoordelen op specifieke eigenschappen. Is de geur fris, zurig, romig? Is de smaak zoet, vol of ranzig? Het is niet alleen de bedoeling rapportcijfers te geven en 'de beste' te benoemen, we zoeken ook en vooral naar de verschillen. Ook wordt gevraagd naar de toepasbaarheid van de boter.

CONCLUSIE VAN OP&P PRODUCT RESEARCH:

- *Zoals vaker in een blindproeverij gebeurt, blijken de boters uiteindelijk helemaal niet zo te verschillen, met uitzondering van de zouthed natuurlijk.
- *De verschillen worden het duidelijkst bij: glans, zure en bittere smaak, minerale smaak en plakkerig, zanderig en wegsmelten.
- *Opvallend is dat er wat de waardering betreft wel verschillen zijn, het rapportcijfer loopt op van 5,5 tot 7,2.
- *Het hoogst eindigen: de beide boters van Campina, de beide boters van Aubel en de Beurre d'Isigny (demi-sel).
- *Opvallend is dat de biologische en boerenboter niet echt worden herkend.
- *Gezouten boter is het meest geschikt als tafelboter.
- *De belangrijkste aspecten die de waardering bepalen: glans, niet plakkerig en frisse, kruidige, bittere en volle smaak.
- *De proevers zijn het redelijk met elkaar eens, niemand wijkt echt af van de groep.

MET DANK AAN:

GASTHEER TON PINXTEN VOOR DE PLEZIERIGE ONTVANGST IN HET DINERATELIER VAN LANDHUIS WOLFSLAAR.