

Stoeien met boerenkaas

Overdreven om het een Walhalla voor de kaasliefhebber te noemen? Zeker niet, De Pompernikkel van André Seubring in Duiven is werkelijk een oase van lekkernijen voor iedereen die van kaas, wijn, noten, olijven, Italiaanse nougat (lekkerder dan de Franse) en nog veel meer heerlijks houdt. De Pompernikkel is inmiddels regionaal een bekende naam aan het worden. De 7^e plek begin dit jaar in de landelijke wedstrijd “De beste kaasspecialzaak van Nederland” zet de winkel nog steviger neer. Geen slechte klassering als je bedenkt dat het deelnemersveld uit maar liefst 300 kaasspecialzaken bestond. “Een eerste plek zal moeilijk worden” zegt André. “De winnaar verkoopt louter kaas. Voor mijn brede assortiment krijg ik aftrek van punten.”

Borrelhapje

Waar komt de naam De Pompernikkel vandaan? André: “Bijna iedereen kent pompernikkel wel als borrelhapje, laagjes Fries roggebrood om en om gevuld met kaascrème. “Vroeger ontbraken ze op geen enkel borrel- en bittergarnituur, nu lijken ze wat in onmin geraakt. Voor mijn gevoel staat dit borrelhapje door de samenstelling en de vorm voor een breed begrip en die variatie wil ik ook graag in mijn kaas- en delicatessenwinkel presenteren.”



Het is inmiddels 22 jaar geleden dat André en zijn vrouw de keus maakten om de horeca vaarwel te zeggen en iets voor zichzelf te beginnen.

Het werd, gezien de vooropleiding van André, kaas- en specialiteitenwinkel De Pompernikkel in Duiven. “En of het spannend was. We begonnen in de periode “dat je in Duiven letterlijk nog geen onderbroek kon kopen”, een gevleugelde uitspraak uit die tijd die aangaf dat er weinig keuze in winkels was. Hoe anders is het nu, onze stap is een goede gebleken.” Na precies 20 jaar Eilandplein is De Pompernikkel nu gevestigd in de Pastoriestraat, in het uiterste hoekje tussen slager Kersten en Jumbo.

Veranderd smaakpatroon

Hoe is het met het smaakpatroon van mensen gesteld? “Dat is in die 2 decennia behoorlijk veranderd. Zo willen mensen meer dan ooit weten waar hun voedsel vandaan komt, zeker ook met het oog op allerlei allergieën. Daarnaast zien we de vraag naar schapen- en geitenkaas toenemen. Lichter verteerbaar, minder cholesterol. Geitenkaas is vaak met vegetarisch stremsel bereid, weer aantrekkelijk voor vegetariërs. Interesse voor nieuwe producten, voor onbekende kazen, is nog steeds groeiende.” Buitenlandse kazen zeker? “Niet uitsluitend, we verkopen heel aparte kazen uit eigen land. Al kennisgemaakt met de “Witte van Köning”, een zacht rauwmelks kaasje met witte korst of de mozzarella van waterbuffelboerderij Arns? Puur en echt Liemers. Mensen willen alles proeven en proberen.

Er is geen plafond meer, behalve als het om de prijs gaat. Peperdure producten zijn nog altijd moeilijk te verkopen.”

Moederdagverrassingen

Je bent een ontzettend pleitbezorger van lekkere dingen. Je organiseert wijnproeverijen, werkt met een maandthema (in mei staat de geitenkaas centraal) geeft een nieuwsbrief uit, wat zit er voor de komende maand in het vat? “Asperges en Moederdag natuurlijk. De perfecte aspergewijn heb ik al binnen en voor Moederdag zijn er allerlei lekkere verrassingen. Al vanaf € 10,-- heb je een leuk cadeau om mee thuis te komen.”

Stoeien met boerenkaas

We hebben het steeds over kaas gehad. Hoe zit het met wijnen? “Ook daar zit een ontwikkeling in. Met regelmaat komen klanten tegenwoordig met hun menu en mag ik er de wijnen bij zoeken. Een leuke uitdaging! Ik houd erg van wijn. Wist er door mijn opleiding al heel behoorlijk wat van, maar ben nu gestart met eerst de vooropleiding tot vinoloog en aansluitend de studie voor vinoloog. Dat neemt zo’n 3 jaar in beslag. Een forse brok theorie en heel veel proeven om je smaak te ontwikkelen. Ik zie het ook een beetje als mijn missie om klanten met nieuwe dingen in aanraking te brengen en zo hun smaak te ontwikkelen. Om die Goudse kaas eens te laten voor wat die is; een ronde kaas, niets meer, niets minder. De naam is zelfs niet beschermd. Behalve in Gouda kan overal ter wereld Goudse kaas worden geproduceerd, als die maar rond is. Een ander verhaal is het met Beemster kaas. Die wordt op een ambachtelijke min of meer ouderwetse manier geproduceerd. Met melk van koeien die buiten lopen. Bij boerenkaas gaat het om vertrouwen. Ik ken de kaasboerderijen, bezoek ze met regelmaat om zicht te houden op hun werkwijze, hygiëne en kwaliteit. Boerenkaas is (ongepasteuriseerde) rauwmelkse kaas, een echt natuurproduct met, seizoen afhankelijk, smaakverschillen. Ik werk met partijen boerenkaas, stoeien met boerenkaas noem ik dat. Kaas met smaak die tintelt op je tong.”

Volop ambities

Hoe is het met je ambities gesteld? “Daar is geen gebrek aan. Een rijpingskast om zelf kazen te laten rijpen is één van mijn wensen. Nieuwe lekkere kazen ontdekken blijft een voortdurende uitdaging. Zo kwam ik kortgeleden een geitencamembert tegen, gewoon in Brabant. Voor dit soort bijzondere kazen kan ik dan Restaurant ‘t Raedthuys interesseren. Mooi hé, een sterrenrestaurant dat bij mij verschillende kazen koopt, dat maakt wel een beetje trots. Voor nieuwe kazen ga ik ook een keer of wat per jaar naar De Hallen in Parijs. Om 5 uur ’s ochtends rondstruinen op zoek naar iets bijzonders. Dat zijn toch wel heel aangename kanten van mijn werk.” Je spreekt goed Frans? “Nee, bijna niet. Met kaas is dat nauwelijks nodig, de taal van kaas is universeel.”

door José Vleeming / Liemers Gezicht