

Ettekeis!

Kaasmakerij Vander Gucht in Zuun



Een oude foto van de kaasmakerij Vander Gucht met een goed zicht op de houten lamellen op zolder.

Wie kent nog ettekeis? Hij is misschien beter bekend onder de naam stinkkaas, want stinken deed hij als de beste. Brusselse stinkkaas werd hij genoemd, ook al werd hij niet in Brussel gemaakt, maar wel in de buurt: in de Galgstraat in Zuun. Daar startte Camille Vander Gucht een kaasmakerij in 1925. Tot de tweede wereldoorlog werden jonge kazen en wrongel opgekocht bij lokale boeren. Deze werden hier dan verder bewerkt. Maar na 1945 werd de productie volledig in eigen handen genomen: het volledige procedé van melk tot ettekeis gebeurde ter plekke.

Helaas stopten de activiteiten van de kaasmakerij eind 2007. Er was niet direct opvolging, maar ook Europese wetgeving maakte het moeilijker voor ambachtelijke kaasmakers. Zo droogt de kaas in open lucht. Want net zoals bij het brouwen van lambiek, waar open kuipen nodig zijn om de typische bacteriën van de Zennestreek hun werk te laten doen, werd de kaas aan de lucht gedroogd, op een zolder met open lamellen. De lamellen lieten toe de luchtstroom én het invallend zonlicht aan te passen.

Melk werd aangevoerd op een temperatuur van 23°C in plaats van de standaard gekoelde aan 4°C. Omdat dit absoluut noodzakelijk was om deze kaassoort te kunnen maken, verkreeg de familie Vander Gucht een reeks uitzonderingen op de rigoureuze wetgeving om haar authentieke kaas te kunnen blijven maken.

Toch stopte de familie eind 2007 de productie. Niet alleen een merkwaardig streekproduct verdween hiermee, ook het ambachtelijk maakproces ging verloren, inclusief een hoop specifieke termen die hierbij hoorden.

Het maken van de kaas is een tijdrovend ambachtelijk proces. Het duurt al gauw vier maanden voor de kaas verkocht kan worden. Toch werd vanuit Zuun jaarlijks 150 ton kaas uitgevoerd. Tot op het laatste moment kwam er veel handenarbeid aan te pas.



Ook mandjeskaas werd hier gemaakt; dit is zowat de kaasbroer van de ettekeis. Deze werd gevormd in de mandjes die je hier op tafel ziet staan. Deze kaas werd enkel gezouten langs de buitenkant en niet in de kaas zoals bij de Brusselse stinkkaas.

- › Het dialectwoord ettekeis, waar we 'èt', hard, en 'keis', kaas, in herkennen. Letterlijk harde kaas dus. De kaasbollen werden op planken gedroogd tot ze hard waren, maar daar stopte het maakproces niet ...
- › Vlagen: de horizontale lamellen aan de droogzolder.
- › Pollen: de gevormde ronde kazen.



De afgewerkte en verpakte kaas.



De pollen aan het drogen op stro op zolder.

Het hele proces van het maken van de kaas kan je beter bekijken via een filmpje.

Scan de QR-code hieronder en je ziet Omer Vander Gucht aan het werk in zijn kaasmakerij, gefilmd door Guido De Snijder.



Foto's © den AST, Streekmuseum Halle.
B4685, B4686, B4694, B4696:
Kaasmakerij Vander Gucht.