

Leven tussen vierhonderd kazen

OOSTENDE

5/12/98

Wanneer ze bij Katrien en Christophe Haspeslagh beslissen om 's avonds eens een kaasschotel te eten, dan heeft dat een heel andere betekenis dan bij een doorsneegezin. Want de Oostendenaars namen een paar jaar geleden de familiezaak over en bij de Haspeslaghs is dat kaas. Niet zomaar kaas want na zevenig jaar beschikt het familiebedrijf uit de Witte Nonnenstraat over zo'n vierhonderd verschillende soorten kaas uit verschillende landen. Ze beschikken ook over een unieke rijpkamer.

De BVBA Haspeslagh bestaat zeventig jaar. De eerste generatie (Maurice en Julia Huys-Deputter) raakte bekend onder de naam *Laiterie Godelieve*. In 1957 namen Jan en Rose-Mie Haspeslagh de zaak over. Ze waren een van de eerste in België met een kaasspeciaalzaak. Ze kenden hun doorbraak met de grote gastronomische weekends die destijds in de casino plaatsvonden. In 1995 namen Katrien en Christophe Haspeslagh over.

Rijpkamer

Blikvanger van de zaak is de rijpkamer. „Elke kaas die we verkopen, is rijp. In de rijpkamer is het altijd elf graden. Verschillende kazen moeten dagelijks betast en gedraaid worden anders blijft de vochtigheid aan een kant. De kazen die uitliggen voor de verkoop worden elke avond weer in de rijpkamer gelegd. Dat is een enorme klus waar twee van de drie kinderen moeten aan meewerken. Blauwe kazen of kazen die niet

meer verder mogen rijpen, worden in de koelkast bewaard.”

Buitenlandse kazen — ook niet verre landen — geraken meer en meer bekend. „Mensen leren de kazen kennen op reis en willen ze terug in Oostende ook nog eten.”

Waarom zou een consument geen kaas kopen in de supermarkt en wel in een kaasspeciaalzaak? „De service is belangrijk. Wij geven de mensen uitgebreid advies over de soorten kaas. Elke kaas heeft een verhaal en is bekend. Wij garanderen dat de kazen die we verkopen van perfecte kwaliteit zijn. Dat is niet zo evident, daarom bekijken we dagelijks elk stukje dat we te koop aanbieden.”

Wijn

De Oostendse wijnhandelaar Bernard Decorte stond donderdagavond aandachtig te luisteren naar de toespraken van buitenlandse kaaskenners. Kaas en wijn, een ideaal huwelijk? „Neen, integendeel zelfs. Niettegenstaande de vele kaas- en wijnavonden in Vlaanderen passen kaas en wijn niet echt bij elkaar. Kaas is daarvoor te vet, waardoor de smaakpapillen teveel ingepalmd worden om de wijn nog echt te proeven. Drink daarom nooit dure wijn bij kaas”, aldus de onverdachte bron.

Maar voor de wijnliefhebbers is er nog hoop. „Een glaasje Bourgogne — die redelijk fruitig blijft — is het meest geschikt om te serveren bij een stukje kaas. Of het wit of rood is, moet je overlaten aan de persoonlijke smaak.” (GVO)



FOTO ELS VERHAEGHE

Katrien en Christophe Haspeslagh tussen een deel van hun kaasassortiment.



Uit het personeelsalbum van weleer. Voor een liter volle melk betaalde men toen 1,75 fr. (Foto a)

Het kaasje van de boer

„Klanten stellen ons de meest onwaarschijnlijke vragen,” vertelt Katrien Kesteloot. Zo was er eens een klant die naar een bepaald soort geitenkaasje informeerde. Hij had dat kaasje ergens op reis gegeten en hoopte het in dé kaasspecialzaak bij uitstek op de kop te kunnen tikken. Na de klant in alle details te hebben uitgehoord over de aard, de vorm, het uitzicht en de smaak van het kaasje en zelf her en der te hebben geïnformeerd, bleek het om een creatie te gaan van een plaatselijke boer. Die man had daar vijf geiten rondlopen en bereidde op kleine schaal zelf kaas. Van export had de kleine kaasboer nog nooit gehoord...