

# De kosjere hamvraag

## Parmezaan

Ik heb heugelijk nieuws. *Il re dei formaggi*, de Italiaanse koning der kazen, wordt weer kosjer geproduceerd. Drieënhalf jaar lang moesten gelovige Joden zich tevreden stellen met oude kaas van mindere kwaliteit voor in de pesto en over de pasta. De familie Fanticini verkocht na drie generaties hun parttime kosjere kaasfabriek. De nieuwe eigenaar zat niet te wachten op bemoeizuchtige rabbijnen en zo viel het doek voor de enige kosjere Parmigiano-Reggiano.

In sommige kosjere winkels kon je nog wel potjes en zakjes *grated parmesan* tegenkomen, maar die hielden het midden tussen kattenbakgrit en vers gemaaid kunstgras. Amerikaanse producenten als Miller's en Kraft ('100% parmesan cheese') konden hun gewillige Joodse slachtoffers ongestraft bedonderen met de ranzigste tenenkaas, omdat de beschermde oorsprongsbenaming van Parmigiano-Reggiano alleen binnen Europa geldt.

Echte parmezaan wordt al eeuwen volgens hetzelfde procedé gemaakt, met niet meer dan drie ingrediënten: ongepasteuriseerde koeienmelk, zout en stremsel uit de lebmaag van kalveren. Andere toevoegingen zijn ten strengste verboden. Daarnaast is het voorrecht om

## Het gat in de kosjere markt gaapte opzichtig

Parmigiano-Reggiano te maken voorbehouden aan ruim vijfhonderd kaasboeren uit de buurt van de buurstadjes Parma en Reggio Emilia. Daarbuiten waagt geen enkele Italiaanse kaasmaker het om zijn kaas, hoe authentiek ook geproduceerd, parmezaan te noemen. En sinds het Europees Hof van Justitie in 2008 een stel Duitse kaasmakers sommeerde hun imitatieparmezaan uit de markt te halen, hoeft de Europese consument nooit meer te twijfelen aan de



authenticiteit van zijn Parmezaanse kaas, want ook de invoer van het Amerikaanse nepspul werd aan banden gelegd. De onbeduidende import van kosjere *parmesan* glipte echter door de mazen van de Europese wet en dientengevolge waren orthodoxe Joden de laatst overgebleven slachtoffers van de Amerikaanse kaaszwendel.

## Rabbinale pottenkijkers

Dat het drie en een half jaar duurde voordat de eerste kosjere Parmezaanse kaas, getooid met een grote davidster, werd gepresenteerd in het Israëliische (!) paviljoen op de wereldtentoonstelling in

Milaan, heeft meerdere redenen. Een nieuwe producent was tamelijk snel gevonden, want het gat in de kosjere markt gaapte opzichtig. Familiebedrijf Bertinelli opende met plezier de poorten voor rabbinale pottenkijkers. Maar parmezaan maak je niet van vandaag op morgen. De kazen dienen minstens anderhalf jaar te rijpen.

Daarnaast moesten er de nodige logistieke obstakels worden overwonnen om de wetten van *denominazione d'origine protetta* (DOP) in overeenstemming te brengen met de halacha. Voornaamste kopzorg was de strikte eis dat parmezaan dierlijk wordt gestremd. Let wel, de rabbijnen hebben géén bezwaren tegen het gebruik van dierlijk stremsel. De enzymen uit de lebmaag van kalveren beschouwen zij niet als vlees en mogen gerust worden vermengd met melk. Desondanks eisen ze dat het *parve* stremsel afkomstig is van kosjer geslachte dieren.

Ook met betrekking tot de melk (voor een stukje parmezaan van 200 gram is ruim drie liter nodig) hadden beide partijen zo hun eigen wensen. De DOP eist dat de melk afkomstig is van regionale koeien, die niets anders eten dan gras van eigen bodem. De halacha heeft een uitsproken voorkeur voor *chalav Jisraël*, melk van eigen, Joodse fabricaat. Een eenvoudige optelsom leert dat er streekkoeien gemolken moesten worden door leden van het rabbinaat.

Behalve voor het zout, moest dus de complete productieketen op de schop. Tel daarbij op dat een bescheiden legertje toezichthouders moest worden ingehuurd om een oogje in het zeil te houden en u begrijpt dat aan kosjere parmezaan een prijskaartje hangt. Een stuk van 200 gram kost bij David's Corner € 6,99 en bij Mouwes € 7,95, tegen € 4,99 in de kaaswinkel op de hoek. Maar daarvoor voldoet het wel aan twee keer zoveel eisen. ■