

Gazet van Antwerpen

GVA GAZET VAN ANTWERPEN

28.03.2012
Page: 42

Circulation: 123900

45d5bb
770

• Bier & gastronomie (1): kaasmeesters Michel en Frédéric Van Tricht combineren liever met bier dan met wijn

“Bier verfrist de mond”

Ondanks onze bourgondische levensstijl en onze liefde voor bier staat de combinatie van gastronomie en bier

nog in de kinderschoenen.
“Waarom bijvoorbeeld niet bier - in plaats van wijn - een maaltijd laten begeleiden?”,

oppert biersommelier Anneke Rijkers. Uw krant ging op zoek naar zij die vaak kleinschalig maar ambitieus het pad effenen.

Zelfs in bierland België ligt de combinatie van kaas en bier niet voor de hand. Kaasmeesters Michel en Frédéric Van Tricht uit Berchem weten er dan weer alles van. Straks verhuist een deel van hun zaak zelfs naar een leegstaand deel van brouwerij De Koninck.

• In die nieuwe zaak in de brouwerij geven vader en zoon Van Tricht straks workshops voor beroepsmensen. “Dat worden degustaties van kaas met bier. Want zelfs in de horeca is de kennis van kazen nog beperkt.” Het lijkt ook bijna alchemie, als je kenners bezig hoort over het mysterieuze ‘affineren’ van kaas...

“Niets is minder waar. Affineren is niet meer dan de kaas op een punt brengen dat hij perfect is om aan de klant te serveren. Vergelijk het met een groene banaan. Zo komen ze binnen in de haven, maar zo gaan ze niet naar de klant. Al moet ik zeggen dat, om de vergelijking door te trekken, wij niet alles groen binnen krijgen.”

• **Laten we de verschillende mogelijkheden overlopen. Jullie maken zelf kazen waarin bier in het productieproces wordt verwerkt.** “Dat klopt. Wij hebben al kazen laten maken met Duvel, Liefmans Kriek en Winterkoninck. Die worden gelanceerd als we definitief in de brouwerij zitten. Daar moeten we later dus niets meer aan doen, tenzij ze nog wat laten rijpen.”

• **Gebeurt dat in aparte ruimten?**

“We zullen in de brouwerij veel meer ruimte hebben dan hier, maar in beide gevallen rijpen de verschillende soorten kazen in aparte cellen. Er zijn de geiten- en schapenkazen, de rode bacteriekazen en de gewassen korstkazen, zoals Reblochon. Volgt de witte schimmelkaas, zoals de Brie, en de blauwe kazen en harde kazen, zoals Comté of Parmezaan.”

• **Sommige van die kazen krijgen bij jullie een bad om een andere smaak naar voor te laten komen?**

“We geven een aantal natuurkazen een be-

palde smaak mee. Zo verrijken we een Camembert met calvados. Die kaas gaat na rijping in de calvados. Als hij klaar is, krijgt hij een jasje van gemalen noten en wordt hij nog eens besprenkeld met calvados. In de brouwerij zullen we ook kazen laten rijpen in De Koninck. Maar het is niet de bedoeling dat we veel bierkazen hebben. Het is belangrijker om het juiste bier bij de juiste kaas te zetten.”

• **Danzijn we meteen bij de volgende mogelijke combinatie van bier en kaas.**

“We hebben inderdaad een samenwerking met Leffe, waarvoor we vaak zogenaamde ‘pairings’ opzetten (*het combineren van het juiste voedingsmiddel, kaas, met een drank, bier, red.*). In Frédéric’s Cheese and Winebar naast de kaaswinkel werken we met diverse brouwerijen samen, zoals Duvel Moortgat en AB Inbev. En er is de goddelijke Deus van Bosteels uit Buggenhout. Die kan een glaasje champagne vervangen.”

“We combineren kazen en bieren al langer dan vandaag. Geuze van Drie Fonteynen hebben we al ruim acht jaar. Maar geregeld geven we degustaties aan groepen. In de laatste proefden ze een witte schimmelkaas met oude Geuze, een geitenkaas met Bons Voeux van Dupont, een harde kaas met Tripel van Westmalle, een Herve met St-Bernardus Abt 12° en een blauwe kaas met Liefmans Cuvee Brut.”

“Het belangrijkste bij die proeverijen is dat het moet kloppen. Het een mag het ander niet overtroeven. Noch het bier, noch de kaas mag je blijven proeven. En er staat niets vast. Bij een witte schimmelkaas past evengoed een Duvel als een Geuze.”

● **Terwijl wij allemaal gewend zijn geraakt aan de combinatie kaas en wijn.**

“Die combinatie past niet altijd. Rode wijn heeft tannines (zuren, red.) die moeilijk samengaan met de vetigheid van kaas. Witte wijn gaat veel beter omdat die een zuurigheid en een frisheid in de mond brengt. Bier doet dat ook.”

“Neem bijvoorbeeld een viergangenmenu. Je hebt eerst een glaasje champagne. Bij het voorgerecht past witte wijn en daarna schakel je over op rood. En dan brengen ze kaas. Wat dan? Probeer eens een bier! Dat verfrist de mond. Je hebt een makkelijke vertering, want bier ontvet de mond. En je kan zelfs nog een dessert nemen, want je smaakpalet is verfrist.”

● **Wat heeft u zelf het liefst?**

“Ik ben fan van één kaas tussen hoofdgerecht en dessert. Geen drie of zes kazen, maar een-tje. In Reims liet ik me ooit een Comté voorzetten met een Monbazillac (zoete wijn van overrijpe druiven, red.). In Lyon heb ik op dezelfde manier genoten van een St-Marcellin (zachte koekaas, red.) met een witte Macon uit de streek. En onlangs nog hebben we dat in Parijs overgedaan met een Meursault (witte Bourgogne, red.). Feest hé.”

JOHAN VAN BAELEN

📍 **Kaasmeesters Michel en Frédéric van Tricht, Fruithoflaan 41 Berchem.**

www.kaasmeestervantricht.be

📖 **In boekvorm: Vinken & Van Tricht, 50 Bier & Kaas Combinaties, 189 blz, 29,99 euro, Lannoo**

Hoe bier proeven in een wijnglas?

●● “Ik zal je eens voordoen hoe en hoeveel je van een bier mag uitschenken. Want het schuim is zeer belangrijk”, doceert Michel Van Tricht. Hij neemt een wijnglas waarvan de kelk lichtjes sluit. Zonder het glas schuin te houden, ploft hij het bier erin. Op amper twee centimeter bier vormt zich een grote kraag. “Bier zonder schuim heeft minder aroma’s. Maar hier kan je je neus in steken. Als het schuim is gezakt, giet je op dezelfde manier bij. Dat verfrist de zaak opnieuw.”

JVB

Welke kaas past het best bij...

●● **...een gewoon pintje?**

“Over het algemeen geef je bij lichte kazen geen zware bieren. Je laat geen jonge kaas of een zacht geitenkaasje verdwijnen in een Tripel. Het moet evenwicht hebben. Daarom neem je best een witte schimmelkaas of een cheddar bij een pintje.”

●● **...een witbier?**

“Bij een witte van Hoegaarden past een Crottin de Chavignol, een geitenkaasje of een koemelkkaas van Blankaart uit Keiem.”

●● **...een bolleke?**

“De Koninck zou ik dan weer combineren met een Vanillien uit Normandië. Dat geitenkaasje met een beetje vanille gaat uitstekend bij de lichte caramelsmaak van De Koninck”, besluit Van Tricht.

JVB



Kaasmeesters Michel en Frédéric Van Tricht: “Om te degusteren en te proeven moet bier een volle kraag hebben. Dan komen er meer aroma’s vrij.” FOTO PATRICK DE ROO