

**Het Laatste Nieuws (ed.Antwerpen)**

12.09.2012

Circulation: 39883

526921

Page: 21

248

**HET LAATSTE NIEUWS**

## ANTWERPEN



De kaasmeester in zijn nieuwe werkplek bij brouwerij De Koninck. KOS

### Van Tricht laat kaas rijpen bij De Koninck

**Bier en kaas, het lijkt een steeds sprankelender huwelijk. De stilaan wereldberoemde kaasmeester Van Tricht in Berchem laat zijn kazen voortaan rijpen in brouwerij De Koninck. Na zes maanden hard labeur zijn de acht rijpingskamers klaar.**

Kaasaffineurs Michel en Frédéric Van Tricht leveren aan bijna alle klasserestaurants in de Benelux. Ook elders heeft de zaak aan de Fruithoflaan in Berchem veel voorname klanten. «We waren al een tijd op zoek naar een ruime locatie om onze kazen te laten rijpen en te bewaren», zegt Frédéric

Van Tricht. «Het kwam erop aan om per kaassoort verschillende rijpingskamers te bouwen. Het is echt fantastisch dat we dat kunnen doen in het charmante pand van De Koninck. Met het 'bolleke' samenwerken aan de bron, maakt ons als échte Antwetpenaren trots.»

Michel Moortgat, directeur van Duvel Moortgat dat in 2010 De Koninck kocht, vindt het een hele eer dat Van Tricht nu in de brouwerij huist. «Er komt hier ook een gloednieuw bezoekerscentrum.» De nieuwe brouwzaal van het 'bolleke' ligt net achter de muur van de kaaskamer. Handig, want

daar zullen ook kazen in bier worden gewassen. Frédéric Van Tricht: «We hebben twee vaten van roestvrij staal waarin we kazen kunnen affineren. Wat we ook doen, is bier toevoegen tijdens het productieproces. Zo krijgt de kaas een meer uitgesproken bieraroma. We verkopen nu al een kaas met De Koninck Winter.»

Van Tricht raadt zijn klanten aan om te experimenteren met kaas en bier. Op 15 en 16 oktober zijn er bij Van Tricht professionele proefdagen voor toprestaureurs en cateraars.

(PHT)

