

**Exclusief**

01.12.2012  
 Page: 41

Circulation: 36000

5a7d7c  
 169



## KAASAFFINEURS IN BROUWERIJ DE KONINCK

Eind deze zomer hebben Michel Van Tricht en zoon Frédéric hun kaasrijperij ondergebracht in de voormalige bottelarij van stadsbrouwerij De Koninck. Daartoe werd binnen de muren van het bestaande gebouw een prachtige nieuwe unit geïnstalleerd. Er zijn onder meer aparte rijpingskamers voor de diverse kaastypes voorzien, elk met een individuele regeling van temperatuur en vochtigheidsgraad.

Michel & Frédéric Van Tricht zijn gepassioneerd door ambachtelijke en vooral rauwmelkse kazen. Ze gaan zelf op zoek naar de beste producten, zowel in eigen land als in Frankrijk, Spanje, Italië, Zwitserland, Engeland en Ierland. Als specialisten leveren zij aan de beste restaurants en horeca-zaken in diverse landen.

In oktober organiseerde kaasaffineur Van Tricht professionele proefdagen voor top-restaurateurs en cateraars vanover de hele wereld. De bezoekers konden in de brouwzaal van De Koninck het nieuwe assortiment degusteren en een twintigtal kaasmakers persoonlijk ontmoeten. Bierambassadeur Nicolas Soenen van Duvel-Moortgat liet ze prima combinaties van bier en kaas ontdekken.

Voor de perfecte match met een Bolleke De Koninck ontwikkelden vader en zoon Van Tricht samen met een Normandische kaasboer de 'Vanillien', een geitenkaas met een touch van vanille.

Kaasaffineurs Michel & Frédéric Van Tricht, winkel: Fruithoflaan 41, 2600 Berchem, tel. 03/440 14 05, [www.kaasmeestervantricht.be](http://www.kaasmeestervantricht.be), [winkel@kaasmeestervantricht.be](mailto:winkel@kaasmeestervantricht.be)



Het familiebedrijf ontstond in 1978 aan de Fruithoflaan in Berchem bij Antwerpen, waar nu nog steeds de particuliere winkel en het degustatiesalon gevestigd zijn. De groothandel, die in 2010 door Wall Street Journal werd uitgeroepen tot 'Number One Cheese Shop in Europe', verhuisde mee naar De Koninck. Het is een heerlijke ruimte geworden.

KEUKEN & KELLER

