




---



---



---



---



---



---



---

### Verse kaas uit Brussel ...

- **Plattekeis** is kwark. In de meeste bierhuizen kan je een boterham met plattekeis, radijzen en bieslook bestellen (in combinatie met een frisse Kriek is deze eenvoudige bereiding overheerlijk).
- **Ettekeis** (= Brusselse kaas)
  - Enorm gezouten en soms pikant;
  - Geeft een scherpe geur af (aangewezen bij zware verkoudheden en sinusitis);
  - Heel uitgesproken smaak (enige oplossing om de smaak te verzachten is een Geuze).
- **Pottekeis** = 1/2 ettekeis + 1/2 plattekeis + Geuze + ...

---



---



---



---



---



---



---

### Geuze ...

- **Lambik:**
  - Oudste nog bestaand bier (eerste vermelding in 1559);
  - Graan-moutmengsel (min 30% ongemoute tarwe);
  - Spontane gisting → Brettanomyces;
  - Plat en schuimloos;
  - Pajottenland en Zennevallei !
  - Leeftijd is bepalend voor de smaak.
- **Geuze:**
  - Champagne onder de bieren;
  - Assemblage van lambik, hergist op fles;
  - Capsullekesgeuze ↔ Oude Geuze (1997)!
- Faro (Brussel)
- Fruitbieren

---



---



---



---



---



---



---

## Oude Geuze Boon

- 90% malse lambiek (18m)
  - + 5% oude (3j)
  - + 5% heel jonge
- Mengten in 25.000L vat (constante smaak)
- 7% alc.vol.
- Botteldatum = Houdbaarheidsdatum - 20 j
- Sinds 1975 in handen van Frank Boon



---

---

---

---

---

---

---

---



## De melkproductie!



---

---

---

---

---

---

---

---

Eventueel afromen van de melk:



Overgieten van de melk in grote kuipen:



---

---

---

---

---

---

---

---

Toevoegen van stremsel en  
zuursel:



---

---

---

---

---

---

---

---

Het stremmen:



---

---

---

---

---

---

---

---

Uitlekken van de wrongel:



---

---

---

---

---

---

---

---

In vorm  
gieten van de  
wrongel:



---

---

---

---

---

---

---

---

Uitpersen van de wrongel



---

---

---

---

---

---

---

---

'Affinage': zouten, wassen, rijpen, ...



---

---

---

---

---

---

---

---




---



---



---



---



---



---



---

### Kaasindeling (internationaal):

- Harde: < 38% vocht in vetvrije massa;
- Halfhard: < 42% vocht in vetvrije massa;
- Halfzacht: < 48% vocht in vetvrije massa;
- Zacht: > 50% vocht in vetvrije massa;
- Verse niet gegiste kaas (Belgisch): Zachte kaas met versnelde stremming
- **Andere indelingen:**
  - Melksoort;
  - Rijping / bereiding / ...

---



---



---



---



---



---



---




---



---



---



---



---



---



---

## Le Petit Lathuy

- Zachte biologische, witschimmelkaas;
- Op basis van rauwe biologische koemelk;
- Korstvorming tijdens het rijpingsproces in de kelder (3 à 4 weken).
- Belgische 'Brie de Méaux';
- Schijf van 300 g. Tevens verkrijgbaar in niet-voorverpakte uitvoering van 2kg (Tarte de Lathuy).

## O.L.V. van Koningshoeven

- Eerste cisterciënzerklooster in Nederland sinds de Reformatie (1881 vanuit Katsberg);
- Schaapskooi;
- Verheven tot abdij in 1891;
- Geen erkende trappist van 1999 tot 2005 → Link met Bavaria ...?
- Breedste assortiment (9);
- Export: 'Koningshoeven Trappist Ale'.



## La Trappe Witte Trappist

- Licht blond, wazig, romige schuimkraag;
- 5,5% vol.alc.
- Ongefilterd en met (lichte) nagisting op fles;
- Enkel gebruik van de basisingrediënten;
- Moutig, licht zoetig;
- Lichte, drogere afdronk
- Fris karakter, citrus (Saphir);
- Verkrijgbaar in 30cl, 33cl en 75cl.

## Foodpairing?

Twee grote strekkingen:

1. Smaak en textuur moeten gelijklopend zijn.
2. Contrasterende aspecten combineren.

- ➡ Persoonlijke aangelegenheid !!!
- ➡ Proefondervindelijke aanpak !!!

**Proeven <-> Smaken**

---

---

---

---

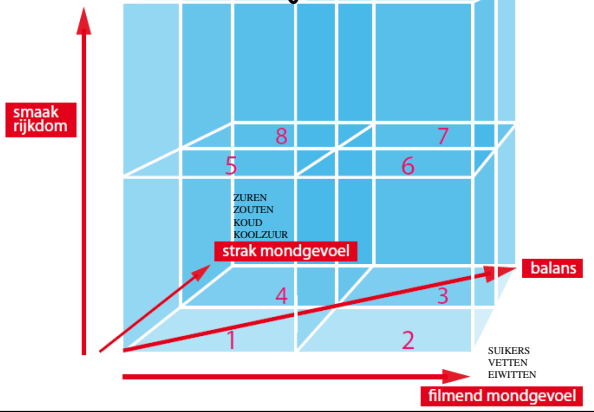
---

---

---

---

## Smaakstijlenkubus



---

---

---

---

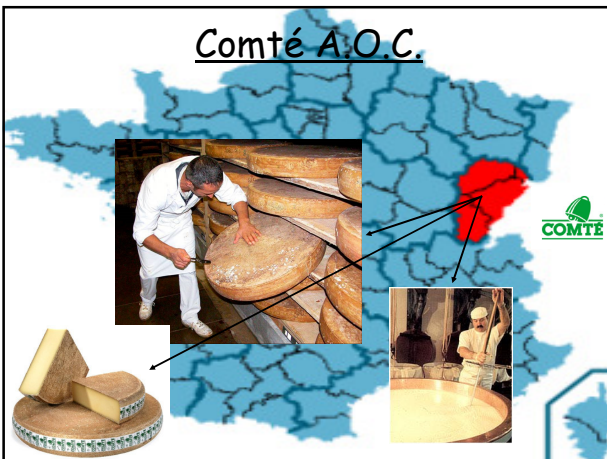
---

---

---

---

## Comté A.O.C.



---

---

---

---

---

---

---

---

## Comté A.O.C.

- Franche-Comté (Jura) met Poligny als hoofdstad.
- AOC-keurmerk in 1958 (INAO):
  - Melk van 3 departementen uit het Jura massief,
  - Montbéliard koeien + elk minstens 1 hectare grasruimte. Verbod op bijvoeders
  - Beperkingen v/d hoeveelheid te gebruiken kunstmest
  - De rauwe melk moet binnen 24 uur na melken tot kaas verwerkt worden, zonder toevoeging van kleurstoffen, conserveermiddelen e.d.
- Grote ronde kazen (ieder +/- 500 liter melk) van 40 - 80 kg.
- Geperste kaas op basis van rauwe melk
- Drogen (1 week)
- Rijping van 4 tot 24 maanden + zouten
- Na rijping: beoordeling op uiterlijk en smaak om als "Comté" geëtiketteerd te mogen worden.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Duvel

- Rijk, degustatiebier van 8,5% vol.alc. met hergisting op fles;
- Hoppen: Saaz-Saaz (Tsjechië) en Styrian Golding (Slovenië);
- Gist: *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae* (Schotse stam);
- Hoog koolzuurgehalte (+/- 10 gram/liter t.o.v. 8 gemiddeld);
- Houdbaarheid: 36 maanden.
- Licht, fruitig-droog aroma (*Michael Jackson denkt aan Poire William in bouquet en palet*). Aroma vooral uit gebruik 'nobeles' hopsoorten.
- Zijn droge en toch licht alcoholzoete smaak maakt het tot een aangename dorstlesser, met een uitgesproken hopkarakter en gistige noot.



---

---

---

---

---

---

---

---

## Herve

The image shows a map of the Herve region in Belgium. Four arrows point from different parts of the map to four small images: a wedge of cheese, a package of cheese, a cheese wheel, and a person working in a cheese cellar.

---

---

---

---

---

---

---

---



## Herve Doux (A.O.P.)

- Limburgse oude kaas
- Sinds de 15e eeuw gemaakt in het Land van Herve
- Vierkant kaasje (200g, zijde 60mm)
- Indringende geur → (Herfse of Limburgse) *stinkkaas*.
- Vroeger ook gemaakt in Maastricht en omgeving als **Rommedoe**: samenvoeging van Maastrichtse "room" (=room) en Franse "doux" (=zacht).
- Vetpercentage tussen 35-45%.
- Scherpe en sterke smaak → best in combinatie met donkere broden zoals Limburgs roggebrood met appelstroop en bier
- *Hervekaas* of *Herfse kaas* heeft een Europese beschermde oorsprongsbenaming (BOB), die namaak tegengaat. Het mag hierom enkel worden bereid in het Land van Herve.
- Affinage: - Herve doux : 3 - 4 weken  
- Herve piquant : 5 - 6 weken  
- Herve piquant met rauwe melk: 2 - 3 maanden

---

---

---

---

---

---

---

---

## Zinnebir X-Mas

- Brasserie de la Senne / Zennebrouwerij
- 2003 oprichting brouwerij Sint-Pieters
- Zelf brouwen bij De Ranke
- 2009 lokatie in Molenbeek
- 1<sup>ste</sup> brouwsel 22 december 2010
- 2 sleutelwoorden: Hop & Brussel
- 7,8% vol.alc.
- Fruitig, licht kruidig en gistig.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Waarom bier en kaas?

- Beiden zijn +/- gelijktijdig ontstaan.
- Sinds de ME combineren abdijpaters hun bieren met hun zelfgemaakte kazen.
- Volgens voedingsexperten digestief interessanter dan de combinatie met wijn.
- Volgens smaakexperten passen bieren beter bij de textuur van kaas en zijn makkelijker te combineren daar veelzijdiger.
- België is nu eenmaal een bierland !!!
- Al een koe druiven zien eten?



---

---

---

---

---

---

---

---

## Karditsel

- Samenwerking jonge bio boerderij en kaasmakerij in Lummen (korte keten);
- 1<sup>ste</sup> kazen pas in 2015;
- Rauwmelkse biologische geitenkaas;
- Minder geitenmelk in winter (dracht);
- Vraag naar geitenkaas in de winter groter dan in de zomer;
- Kardoen voor 'vegetarische' kaas (Corneel).

---

---

---

---

---

---

---

---

## Maurice ...

- Verse geitenkaas van het type *St. Maure-de-Touraine*
- 'Buche' van 450 gram



---

---

---

---

---

---

---

---



## Buche de Chèvre



- Sainte-Maure-de-Touraine (Soignon)
- Deux Sèvres / Poitou-Charentes
- 1<sup>ste</sup> kaasmakerij gespecialiseerd in geitenkaas
- Soignon = meest verkochte geitenkaas
- Zachte, witschimmelkaas
- 100% volle geitenmelk
- Zuiver van smaak
- Makkelijk individueel te portioneren & blijft vast bij 't opwarmen -> horeca



---

---

---

---

---

---

---

---

## Angelium Extra Hop

- 'Engelse' opdrachtgever bij Anders!
- Naam verwijst naar beide landen
- Sinds 2014
- 6,5% vol.alc.
- Erg fruitig, zachte aanzet, hopbittere afdrank.

---

---

---

---

---

---

---

---

## Liefmans Goudenband

- Basisbier van hoge gisting.
- 4 tot 8 maanden rijping in de lagerkelders alvorens te worden versneden met ouder bier.
- Typisch provisiebier (lange houdbaarheid)
- Productie: Duvel Moortgat (hergisting en rijping in Oudenaarde).
- Donkerbruin met een rode gloed.
- Complexe moutgeur met kruidige en vooral fruitige accenten.
- Zacht zurig, kruidig, droge, licht gekarameliseerde moutsmak, fruitige toetsen (noten, gedroogde vruchten, kersen).
- Levendig (prikkelend) mondgevoel.
- 8,0 % vol. Alc.
- 75cl flessen met champagnekurk en recent op 33cl

---

---

---

---

---

---

---

---

## Maar welk bier met welke kaas?

- Persoonlijke aangelegenheid !!!
- Algemene richtlijnen of krijtlijnen:
  - Lagegistingbieren en witbieren + Harde kazen en pittige kazen.
  - Bier van spontane gisting + Verse kaas en kruidenkaas.
  - Abdij- en Trappistenbieren + Zachte en romige kaasgenootjes.
  - Zoetige fruitbieren en fijn zoet-zurige 'Oud Bruin' bieren + Schimmelkazen en blauwe kazen alsook geiten- en schapenkaas.
  - Volmondig en iets zwaarder speciaalbier (streekbier) van hoge gisting + Rijpe en geraffineerde kazen (hard of zacht).

---

---

---

---

---

---

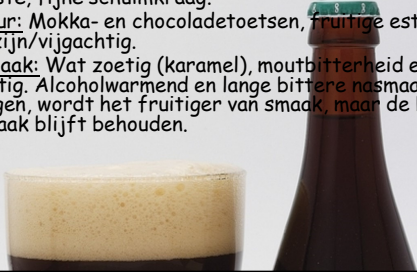
---

---



## Rochefort 8

- Sterkte : 9,2% Vol Alc.
- De 8 is de middelste maar meest recente (1955).
- Fles kreeg pas etiket in 1988.
- Uitzicht: Donkerrood, vrijwel ondoorzichtig maar helder; Vaste, fijne schuimkraag.
- Geur: Mokka- en chocoladetoetsen, fruitige esters, rozijn/vijgachtig.
- Smaak: Wat zoetig (karamel), moutbitterheid en wat gisting. Alcoholwarmend en lange bittere nasmaak. Na wat liggen, wordt het fruitiger van smaak, maar de bittere smaak blijft behouden.



---

---

---

---

---

---

---

---

Bedankt voor uw  
aandacht 😊

---

---

---

---

---

---

---

---