

Kazen van bij Ons

| EEN MAGAZINE VAN BIJ ONS |



Kazen van bij Ons,
dan weet je dat het goed is.



Kaas?

Als 'm van
hier is

Dit magazine is een initiatief van VLAM, Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing



ONZE STILLE KAZEN

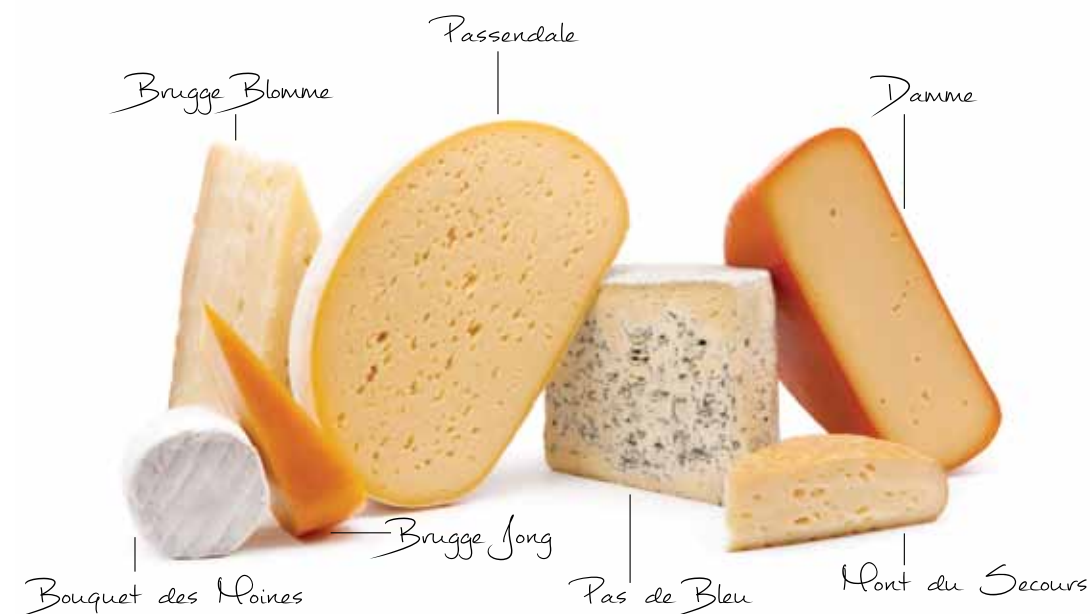
Dat we veel lekkere bieren hebben, ja. En onze chocolade mag er ook zijn. Maar eerlijk, wist u dat er meer dan 300 Belgische kazen bestaan? Topkazen, met uitmuntende smaken, van internationaal niveau?

Maar we staan er wel degelijk, als Belgisch kaasland, met zijn nijverige kaasmakerijen van tientallen geuren en kleuren en vormen. Van de Waalse rauwmelkse Tommes uit Gros-Chêne over de stinkkaasjes van Herve en de grote West-Vlaamse kaasmakerijen van Passendale en Brugge kazen tot de witschimmel van die boer die zijn zeventig koeien bij naam kent.

Een prachtige industrie, met de mooiste producten, zeer echt en zeer van hier, maar stil. Soms zo stil dat we niet eens weten welke kazen er in onze achtertuin gemaakt worden.

Tijd dus voor wat aandacht.

Tijd voor een eigen en even uniek magazine.



VAN HEILIGE KAZEN EN GIERENDE GITAREN

Kazen van bij Ons mogen dan wel stil zijn, ze worden niet altijd in stilte gemaakt. Om half vijf 's morgens staat broeder Danny (42) al tussen zijn kazen, met een muziekje op zijn iPod. “Nee, geen Ave Maria’s, eerder Cannibal Corpse. Jazeker, ik ben een deathmetal-fan. Kaas maken doe ik het liefst op muziek.”

En toen schiep hij de kaas

Diep in de Kempense naaldbossen, tegen de Hollandse grens, vullen de Norbertijnen hun dagen met bezinning en gebed. Gelukkig voor de kaas-liefhebber schiet er nog net genoeg tijd over om kaas te maken. Uit de abdij van Postel rollen verschillende soorten kazen. Het lievelingetje van broeder Danny is de Kruidenkaas. *“Ah ja, ik heb hem zelf uitgevonden, met kruiden uit onze eigen kruidentuin.”* Ook dat nemen de Norbertijnen voor eigen rekening. Broeder Guy, de herborist, is als een ware Panoramix in de weer met drankjes, capsules en siroopjes. In zijn hoogstpersoonlijke laboratorium heeft hij hulp van drie zusters. *“K3 noemen we ze”.*

KAAS-ID

Kaas: Postelse abdijkaas
Streek: Postel, in de Noorderkempen
Typisch: worden elke dag omgedraaid
Productie: 150 000 kilo per jaar
Personeelsleden: 3 paters



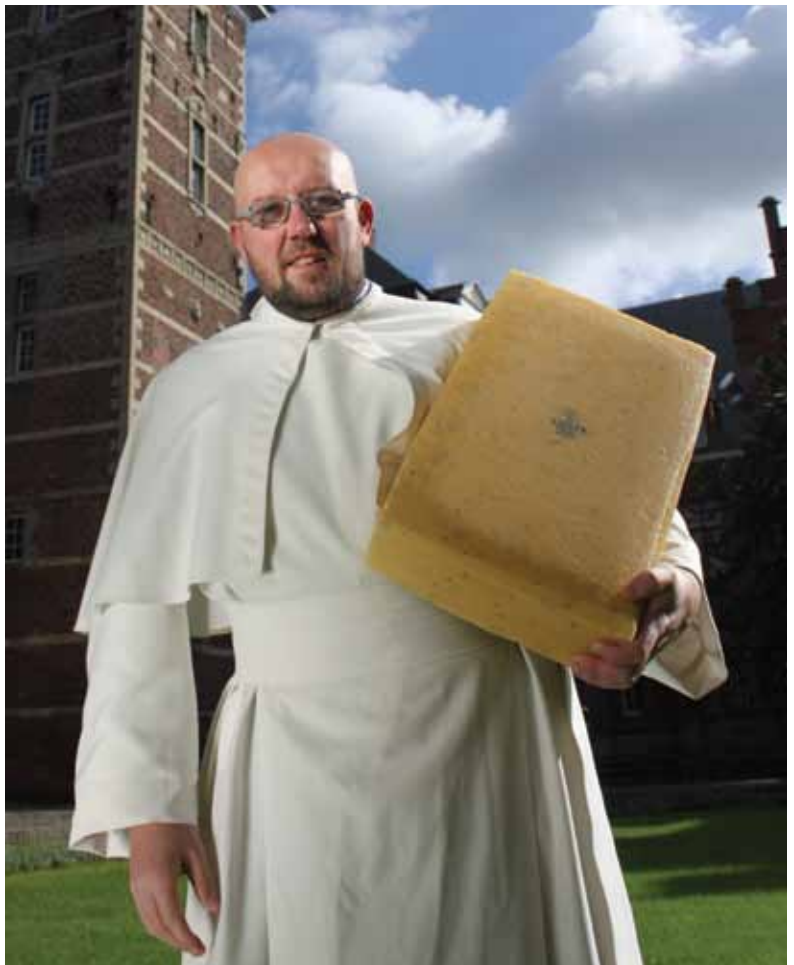
Bier &
kaas

Mooi
koppel



Onze kaas, ons geluk

Kaasbroeder Danny stapte 22 jaar geleden in de Abdij en is nu de laatste Norbertijn ter wereld die nog kaas maakt. *“Hoe dat kan ... daar begrijp ik geen snars van. Het is zo’n fantastische job.”* Een eerlijk product maken geeft Danny een goed gevoel. Een zalig gevoel. Vooral als de mensen het lekker vinden. *“Ook ik kan er na al die jaren nog echt van genieten; na het werk, met een goed glas Postels bier. Dan kijk ik naar die perfecte kleur en denk ik: “Da’s mijn kaas. Onze kaas.”*



MIJN KAAS BRENGT ME DICHTER BIJ DE NATUUR

Madeleine Hanssen werkt van thuis uit en is baas in haar eigen duurzaam bedrijf. Madeleine is avant-garde. Ook al moet dat woord zijn weg nog vinden naar het Land van Herve.

Afrika in Herve

"Stel zo veel vragen als je wil, ik ga wel gewoon doorwerken, morgen is 't markt!" Madeleine doet wat ze zegt en zegt wat ze doet. 25 jaar geleden nam ze de kaasmakerij over van haar ouders. Als jonge vrouw had Madeleine meteen door dat er niet veel te rapen viel tussen het drukke woon-werk-crèche-verkeer van en naar Luik. 25 jaar geleden was dat al even stresserend als nu. *"Het geluk woonde al bij ons thuis en ik heb het gewoon binnen gehouden".*

KAAS-ID

Kaas: Le Vieux Moulin
Streek: Land van Herve, bij Luik
Typisch: straffe geur en smaak
Het geheim: het gras zorgt voor de specifieke melk- en dus kaassmaak
Productie: 1500 stuks per week
Personeelsleden: Madeleine, haar man en een leerjongen



Natuurlijk is ze meegegaan met haar tijd; ze verbouwde de schuur, er kwamen wat machines, ze dreef de productie op, ze legde een heus eco-energiesysteem aan maar de essentie is gebleven en ze maakt nog steeds kaas als 300 jaar geleden. Wonen, werken, opvoeden, alles gebeurt op haar terroir. *"De melk voor de kaas komt nog steeds vers van de burens en mijn baby's wilde ik, als moeder, ook in de buurt. Ik bond ze op mijn rug en roerde gewoon verder in mijn kaaswringel. Ideeetje gepikt uit Afrika."*





GEMAAKT OM DE HOEK

Traditioneel kent ons land de Hervekaas en de Brusselse 'ettekeis'. Alle andere zijn er pas na de oorlog gekomen. Ook onze eigenste typische abdijkazen.

België is dus een vrij jong kaasland. Of ze nu uit de West-Vlaamse polders of de Limburgse bossen komen, onze kazen worden zo goed als allemaal door mensen gemaakt. Zelfs onze grote jongens als Chimay, Brugge Blomme of Père Joseph kan je geen fabriekskazen noemen maar zijn gewoon lekker lokaal.

Ik wil niet groot worden

Madeleine's sprookjesachtige kaasmakerij heeft een mooi parcours afgelegd, mooi maar hobbelig. Ze is er gelukkig van geworden maar niet rijk. Akkoord, de jaarlijkse controles van de voedingsinspectie zijn een noodzakelijk kwaad. Maar wat bij haar wringt is dat haar artisanale kaasmanufactuur onder dezelfde strikte wetten valt als de grote industrieën. *"Onze kaasmakerij is noch een industrie, noch een boerderij. Toch zijn dat de enige 2 statuten waartussen ik kan kiezen. Wij zijn in niets te vergelijken met een hoogtechnologische fabriek: ik werk met rauwe 24 uurs-melk, ik doe alles artisaan én ik heb niet de budgetten om bij de eerste kleine roestvlekjes meteen de hele loodgieterij te vervangen."* Dat zorgt voor veel rekenwerk. En toch wat stress.

“Rond 1900 waren er 700 kaasmakerijen in Herve, nu nog 2”

Artisanale producten zijn in, maar de wet blijkt niet te volgen. *"We zijn voorbeelden van ecologie en duurzaamheid, goed voor de streek, goed voor het toerisme en de lokale handel, dus geef ons een duwtje in de rug. Geef ons ons eigen vakje, een eigen statuut, net zoals de kunstenaars."*

Toen waren we nog met 2

Was het dan vroeger zo veel beter? Madeleine denkt na en vergelijkt. *"Ja en nee. Mijn moeder heeft nog kaas leren maken op school. Dat was normaal. De kazen hadden meer smaak want de melk was vetter, dus ook calorischer. De koeien waren kleiner en gaven minder melk. De kaasproductie lag ook lager, slechts 200 kazen per week. Ik maak er soms tot 2000. Of misschien was mijn moeder niet zo gericht op cijfers zoals nu? Rond 1900 waren er in Herve zo'n 700 kaasmakers, toen Madeleine startte midden jaren '80 nog 120, vandaag blijven we met 2 over. Ik kan dit leven aan iedereen aanraden. Ook aan mijn kinderen. Ergens hoopt ze dat die haar levenswerk verder zetten. Ze staan er nu nog niet om te springen. Maar ach, pubers moeten nu eenmaal een beetje anti zijn. Die moeten nog wat rijpen, net zoals mijn kaas."* ■

MELK, KWESTIE VAN KOE

De melk maakt de kaas. Of beter: het vet van de melk maakt de kaas. De smaak zit namelijk in het vet. Niet alleen het ras van de koe is dus belangrijk maar ook waar ze graast, wat ze graast en wanneer ze graast. Een zeer delicate materie waar melkboerin Annemie uit het West-Vlaamse Reninge het een en het ander over weet.



Wat maakt jullie melk zo lekker?

“Alles is hier koefriendelijk. Zo werken we hier met open stallen. Onze koeien beslissen zelf wanneer ze op stap gaan. Tot de melktijd om 17 u is het hier een gezellige va-et-vient. En om de koedames helemaal happy te houden staat er ook een stiertje op de wei.”

Jullie schakelden 20 jaar geleden over op biologische melk. *“De vraag naar biologische kaas nam toe en wij hebben de stap gezet. We hadden ook echt zin om mee in het topkaas-verhaal te stappen van Het Hinkelspel uit Gent. Daarvoor heb je topmelk nodig.”*

Zouden jullie je eigen melk kunnen herkennen uit andere?

“Waarschijnlijk wel. De rauwe melk van deze bodem smaakt in elk geval anders dan die van Herve bijvoorbeeld. Rauwe melk is een echt terroirproduct, gevoelig aan omgevingsfactoren: de IJzer die de polders overspoelt, de typische kruiden die onze koeien hier eten - weegbree, duizendblad, wilde chicorei, luzern - maar ook de seizoenen spelen een rol. Waarom is de kaas van eind juni het lekkerst? Simpel, hij werd gemaakt van de vroege lentemelk en dus van het eerste verse lentegras.”



“Onze koedames zijn happy, er staat namelijk een stiertje op de wei”

Jullie hebben minder koeien en produceren minder melk.

“Inderdaad. Wij kiezen elke dag opnieuw voor de heilige kwaliteit, niet de kwantiteit. Onze koeien krijgen immers alleen eigen gekweekte gewassen geserveerd. En dat vraagt tijd en toewijding, zo zonder scheikundige meststoffen of pesticiden. Gelukkig heeft de natuur zo haar trucjes. De klaver die hier groeit is een uitstekende bodemverbeteraar.”

Jullie leveren alleen aan Het Hinkelspel, een artisanale kaasmakerij uit Gent.

“Als je gaat voor echte boerenzuivel, dan gaat het telkens weer over keuzes maken en focussen. Dus schiet er geen tijd over voor een eigen winkeltje bijvoorbeeld. De verse melk van vanavond wordt morgenvroeg opgehaald en is morgenavond al kaas, klaar voor de rijpingskamer. Ook al leveren we enkel de melk, toch zeggen we ‘onze kaas’. ’t Is dat ons hart er mee in zit hé.” ■

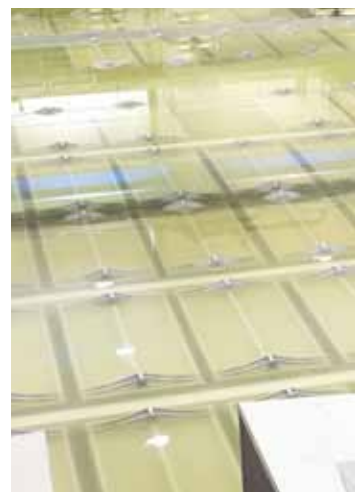
The making of Herbie met fenegriek, lievelingskaas van melkboerin Annemie

- 17 u: de koeien worden gemolken in het West-Vlaamse Reninge
- 20 u: de biologische rauwe melk wordt bewaard op 5° C, geen pasteurisatie, geen bewaarmiddelen
- 7 u 30: tuut tuut! De melktank van Het Hinkelspel komt de melk ophalen, zonder andere interventies
- 16 u 30: de kaas is al klaar, nog niet klaar voor consumptie, wel voor de rijpingskamer waar hij 6 weken mag rijpen en met liefde zal gedraaid worden





Hier maken
we kaas



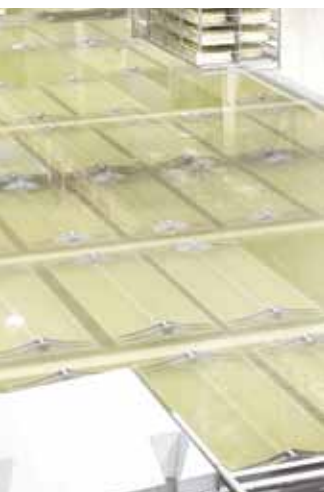


KAAS IN 7 STAPPEN

In België bestaan er eigenlijk geen grote industriële kazen. Zelfs bij de grote namen als Passendale of Brugge kazen zijn de machines beperkt en de mensen talrijk. Die meer dan driehonderd Kazen van bij Ons worden allemaal op een andere manier gemaakt, gerijpt of geaffineerd, op basis van vele verschillende ingrediënten. Maar de basis komt overal op hetzelfde neer.

1. Wrongel

Een kaasbak wordt gevuld met melk, zuursel en stremsel. Het stremsel is afkomstig uit de lebmaag van de koe en doet de melk omvormen tot een dikke massa, de wrongel genaamd.



2. Draineren

De wrongel wordt in een draineerbak gepompt. De vloeistof - de wei genaamd - vloeit weg.

3. Vullen

Het wrongelblok wordt in kleinere stukken gesneden en in kaasvormen gelegd.

4. Persen

Door het persen krijgt de wrongel de juiste vorm en worden de laatste druppels vocht verwijderd.

5. Pekelen

Een deftig zoutbad bepaalt het type kaas en geeft ons de smaak, de korst en een relatief lange houdbaarheid.

6. Rijping

In de rijpingszaal met de juiste vochtigheid, temperatuur en luchtcirculatie rijpen de kazen van een maand tot een jaar. Afhankelijk van het type kaas worden ze regelmatig omgedraaid, gewassen, ingewreven en gecoat.

7. Inpakken

Hoe ouder de kaas, hoe meer smaak hij zal hebben. Eenmaal de juiste leeftijd bereikt, wordt hij ingepakt en naar de winkels getransporteerd.



LEVEN VAN DE KAAS

Kazen zijn geen gewone producten. En de mensen erachter ook niet. Zij leven van, met, maar vooral 'voor' de kaas. Ergens op de lange reis tussen gras en boterham, elk op hun eigen koppige manier, wars van de 40-uren week, doen ze wat ze moeten doen. Eén ding hebben ze gemeen: ze kunnen niet zonder.

Tim Landschoot van Tims kaas in Torhout

Vak: jonge kaasgepassioneerde met kaasspecialzaak. **Opleiding:** kon als kind niet van de kaas blijven en wist van zijn passie - na een zijstapje in de informatica - toch zijn beroep te maken. **Specialiteit:** kaasschotels en het kaasabonnement. Voor elke abonnee een maandelijks seizoenspakketje met een verrassende selectie aan kazen. **Passie:** op zondagnamiddag op prospectie in Wallonië en de Westhoek, op zoek naar verborgen kaaspareltjes. **Trend:** het zijn net de jonge mensen die interesse tonen voor de nieuwe en fijne smaken, de artisanale rauwmelkse kaasjes.

DE
FROMAGER



Aan de 1ste kaas die ze mij vragen weet ik meteen wie ik voor mij heb: een traditioneel of avontuurlijker iemand, in voor iets nieuws. ”

Erik Van Ryckegem, grossist op de Brusselse 'vreugmet' Mabru

Vak: kazen verkopen aan restaurateurs, traiteurs en kaaswinkels in het holst van de nacht. **Opleiding:** alles geleerd van vader Leo en zus Chris. Vader begon in 1951 en maakte zelf ook schepkaas, een typisch streekproduct uit Beersel. **Specialiteit:** een zwak voor Belgische topkazen waarbij eerst de kwaliteit telt, dan pas de prijs. **Passie:** elke kaas heeft een uniek verhaal. De kunst is om goed te luisteren naar de makers en het goed over te brengen aan de restaurateurs. **Trend:** de Belgische kazen zijn pas echt beginnen opkomen begin jaren '90. Gelukkig duurt die trend nog steeds.

“ Onze kazen zijn onze kindjes. Levende producten die we met de hoogst mogelijke zorg een thuis geven en weer doorgeven.



DE
GROSSIST

Kaasmeester Nathalie Vanhaver, van Kaasmeesters Callebaut uit Oudenaarde

Vak: weet perfect hoe en in welke omstandigheden een kaas verkocht moet worden: perfect gerijpt, op temperatuur, met uitleg over herkomst en producent. **Opleiding:** de Kaasmeester-opleiding van Syntra maar het meest opgestoken van de kaasboeren zelf. **Specialiteit:** rauwmelkse en Europese kazen. **Passie:** kaas is mijn alles. We reizen ook in functie van de kaas. **Trend:** waar onze klanten vroeger vooral naar Franse kazen neigden, worden ze nu kosmopolitischer in hun keuze.

“ De Belg onderschat de Kazen van bij Ons. Ze vinden ze maar ‘gewoon’ terwijl ze net verrassend en speciaal zijn.



DE KAAS-MEESTER

Gert de Mangeleer, chef-mede-eigenaar restaurant Hertog Jan

Vak: koopt de kazen ongerijpt aan bij Kaasmeesters Callebaut en laat ze in het huis zelf affineren door zaalmedewerker en kaasspecialist Ward De Ceuninck. **Opleiding:** hotelschool Ter Groene Poorte en een eigen ontdekkingsstocht naar authentieke, regionale Vlaamse landbouwproducten en kazen. **Specialiteit:** zoveel mogelijk regionale kazen op optimale rijpheid aanbieden, discreet begeleid van onze in huis gemaakte chutneys en brood. **Passie:** een natuurlijke eigentijdse keuken met de culinaire groenten als gids naar een hoger niveau. Vergeten en ondergewaardeerde lokale groenten, kruiden en bloemen worden zelf gekweekt op de boerderij van Hertog Jan. **Trend:** trends passeren, seizoenen komen elk jaar terug; leve de seizoenen!

DE RESTAU-RATEUR



Eenvoud is niet eenvoudig.



Jacquy Cange, artisanale affineur uit Stambruges

Vak: koopt natuurkazen op, laat ze rijpen en geeft er een eigen creatieve touch aan. **Opleiding:** een selfmade man die goed luistert naar zijn kaasboeren. **Specialiteit:** kazen creatief affineren met wijn, bier, truffels, olijven, bosvruchten tot zelfs chocolade. **Passie:** gastronomie in het algemeen. En vintage auto's. **Trend:** houdt niet van trends maar eerder van seizoenen. "Respecteer uw seizoen en gij zult lekker eten."

DE KAAS-AFFINEUR

“ Mijn beroep, da's kijken hoe een kaas leeft en hem geven wat hij nodig heeft, zoals een plantje.



KAZEN EN GLAZEN

Je hoeft geen foodpairingfetisjist te zijn om te weten dat de aroma's van kaas en bier prachtig blenden. Is het dan voor de gezelligheid dat mensen steeds weer voor de klassieke combinatie met rode wijn kiezen? Door de vele tannines in de rode wijn is de zogenaamde 'harmonie' echter niet zo vanzelfsprekend. Sommige kenners roepen "oorlog in de mond", andere zijn genuanceerder. Hoe zit het nu? Sommelier!



Sommelier Hannes Desmedt van Table d'Amis uit Kortrijk:

"Onze chef gaat graag op zoek naar 'Umami' of de 5de smaak. De Japanners gaven deze naam aan een smaak die staat voor het zilte maar ook voor het hartige dat je bijvoorbeeld terugvindt in goede oude kazen. Die umami wordt perfect gecompenseerd door madeira of het verborgen zoete of zure in bier. Te veel soorten rode wijn bevatten nu eenmaal te veel tannines. Daarom zal ik altijd proberen om onze gasten uit het vastgeroeste patroon van kaas en rode wijn te halen. Dat lukt me niet altijd maar ik heb toch al felicitaties mogen ontvangen van mensen die achteraf blij verrast waren."



Kaas & Co

Op zoek naar de vijfde smaak



UMAMI-RECEPT

Wat heb je nodig:

100 g opgekuiste pijlinktvis, 50 g **Oud Brugge** kaas, 25 g zure room, 1 eetlepel olijfolie, wat grof zout

Rasp de kaas in krullen en droog ze enkele uren in een oven van 70° C tot ze krokant zijn. Schroeï de inktvis enkele seconden in een heet grillpannetje. Snij hem in kleine blokjes en breng op smaak met olijfolie en grof zout.

Dresseren: klein diep bordje, onderin een beetje koude zure room, beleggen met pijlinktvis en afwerken met de kaas.



KAAS & WITTE WIJN

Witte wijnen zijn gastronomisch beter omdat ze een breder smaakpalet hebben. De Fransen combineren kaas graag met witte wijnen. Gelijk hebben ze, de frisse zuren van de wijn gaan hand in hand met vette kazen. En elke slok spoelt je palet vrij.



KAAS & RODE WIJN

Rode wijn en kaas is eigenlijk een misverstand. Wil je voor de gezelligheid toch een fles rode wijn naast de kaasplank, kies dan voor een wijn met weinig tannines. Jonge fruitige wijnen zoals de Beaujolais kunnen dus wel.

TIP VAN DE SOMMELIER:

Voor wie zelf wil experimenteren, proef eerst de kaas, dan de drank en dan opnieuw de kaas. Als je daarna nog steeds de finesses kan onderscheiden heb je een winning team!



KAAS & MADEIRA

Madeirawijn is, net als port, een versterkte wijn. Door zijn bijzonder geconcentreerde smaak combineert madeira mooi met oude, rauwmelkse, pittige of romige kazen. Let wel: laat de keukenmadeira voor de rode saus even staan en kies voor een speciale fles.



KAAS & BUBBELS

Champagne en kaas? Da's een geheim huwelijk. Een vette kaas met zachte korst wordt extra smakelijk door de lichtheid van de belletjes.



KAAS & CIDER

Eén wijn bij één kaasplank met verschillende smaken is een beetje contradictorisch. Wil je je toch beperken tot één wijnsoort, ga dan voor cider. Een appelwijn past namelijk bij vele types kaas.

KAAS & BIER VAN HIER

Kaas en bier zijn natuurlijke bond- en landgenoten. Beide hebben grote kleppers in huis maar ook tientallen kleine verborgen verrassingen, gis- tend of rijpend diep in de Ardennen of vlakbij in je achtertuin. Maar - en da's typisch Belgisch - steeds gemaakt met liefde voor het ambacht. Daarom spreken we iemand aan die zijn hart én zijn neus heeft gevolgd. Sven Gatz. Na 1 jaar aan het hoofd van de Belgische Brouwers heeft hij vast iets politiek corrects te vertellen over 'Zijn Bieren' en 'Onze Kazen'.

“Er gaat niks boven een boterham met platte kaas en een geuze”

Meneer Gatz, welke kaas&bier-koppels kunnen jou bekoren?

“Ik heb het nogal voor het samenspel van die zeldzame Achelse Blauwe - zijn officiële naam is de Blauwe Grevenbroecker - met een zachte trappist. Of veel eenvoudiger: een boerenboterham met verse plattekaas en daarbij een oude kriek of geuze. Iets specialer dan weer: de boterachtige en smeuïge Pas de Rouge met een Henegouws Saison-bier.”

Wat kunnen de 'Kazen van bij Ons' leren van de Belgische bieren?

“De export, of hoe onze kazen iets ambitieuzer over de grenzen heen mogen kijken. Onze kazen kennen een even hoge kwaliteit als de bieren maar zelfs de Belgen lijken dit amper te weten.”



Sven Gatz



Tips?

“Wij huizen hier met de Belgische Brouwers in het eeuwenoude Brouwershuis op de Brusselse Grote Markt, een mooi visitekaartje voor de vele buitenlandse toeristen die hier passeren. Dus waarom, om te beginnen, geen Belgisch Kaashuis inrichten? Wij zien ook dat internationale prijzen helpen. Als een Belgisch bier wordt verkozen tot beste van de wereld, straalt dat af op alle Belgische bieren. Dat geldt zeker ook voor de kazen.”

En omgekeerd, wat hebben de bieren niet wat de kazen wel hebben?

“De goede generieke reclame! De kazen van ons land hebben zich slim verenigd in Kazen van bij Ons en voeren al jaar en dag samen campagne. Dat blijft hangen in het collectief geheugen. Omdat we daar jaloers op zijn, zijn we een tijdje geleden zelf ook naar VLAM gestapt.” ■*



TIPS:

1. Bieren van lage gisting (pils) en witbieren zijn goed te combineren met halfzachte kazen en zachte witschimmelkazen.
2. Een bier van spontane gisting, zoals geuze, combineert uitstekend met verse kaas of geitenkaas.
3. Zachte abdijkazen passen goed bij de ronde, zachte abdij- en trappistenbieren.
4. Blauwgeaderde kazen zijn meestal uitgesproken van smaak. Met zoetige en lichtzure bieren komt die smaak nog meer tot zijn recht.
5. Rijpe, geaffineerde kazen verkiezen het gezelschap van een bier van hoge gisting.

*VLAM = Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing

10 KAASKOPPELS

Kaas en bier tillen elkaar op. Of er ontstaat een totale harmonie of een boeiend contrast. Vooral zure en droge bieren verfrissen het vette kaasmondje en dat amuseert onze smaakpapillen. Maar elk bier is verschillend, en elke kaas ook. Niets boeiender dus dan het zoeken naar nieuwe koppeltjes, een fijne gastronomische ontdekkingsstocht naar 'de andere smaakcombinatie'.





- 1 Pas de Bleu met kriel, frambozen- of bosbessenbier
- 2 Père Joseph met La Ramée
Kunnen ook: Postel of blonde Leffe
- 3 Nazareth met Trappist Rochefort
Kunnen ook: Westvleteren, Chimay
- 4 Chimay met donkere of blonde Chimay
- 5 Brugge Blomme met Straffe Hendrik

- 6 Passendale met een Gents Stropke
- 7 Damse Mokke met Hoegaarden Witbier
- 8 Wynendale met een Orval of De Koninck
- 9 Bouquet des Moines met een Westmalle Extra of Westvleteren
- 10 Brugge Oud met Adriaan Brouwer

VRIENDEN VAN DE KAAS

Brood

Brood is onmisbaar bij de plank. Brood neutraliseert en brengt de sterkste smaken in evenwicht. Zorg voor variatie: knapperig wit om een rijpe zachte kaas op uit te smeren, notenbrood voor bij de zachte schimmelkazen of een dikke plak boerenbrood voor bij de abdijkazen. Extra lekker: rozijnenbrood met de zoutere blauwschimmelkazen of een stevige oude kaas.

Tip: snijd je brood zelf, dan zijn de plakken dikker. Indien gewenst kan je ze zacht toasten.



Fruit & noten

Noten, druiven en rozijnen? Natuurlijk, maar er is meer. Fruit zorgt voor verfrissing aan de kaastafel en in de mond. Denk bijvoorbeeld aan de zalig, zoete, verse vijg met schil. Of de heerlijk aromatische Durondeau-peer, een Belgische peer die perfect samengaat met geitenkaas of blauwgeaderde kazen. Ook lekker fris: meloen, stukjes appel of kiwi.



Hartige dingen

Kaas is echt allemans vriend. Met enkele eenvoudige basics knutsel je zo enkele hartelijke tapas in elkaar.

De basis is steeds dezelfde:

Uitgestoken geroosterd rondje brood

- verse boter

- peper, zout en verse bieslook

+

- + plakje **Brugge Blomme** of **Passendale**
- + snippers gerookte zalm
- + takje bieslook



Tapa kaas&zalm

+

- + plakje **Chimay Classique**
- + gedroogd tomaatje
- + kleine snipper chilipeper



Tapa kaas&tomaat

+

- + plakje **Brugge Oud**
- + stukje looksalami
- + takje peterselie



Tapa kaas&salami



Njam njam: kaas met jam

Zout en zoet zijn twee vrienden op een bord. Harde oude kazen zijn bijvoorbeeld zot van chutneys. Maar ook confituren doen het verrassend goed bij kaas. Experimenteren is fun maar liever niet met de eerste de beste 4-vruchtenconfituur.



Kaaskoppeltjes met confituur

- 1 Pas de Bleu met kweepeer
- 2 Damse Mokke met appel/kaneel
of appel/peer/Calvados
- 3 Bouquet des Moines met appel/kaneel
of appel/peer/Calvados
- 4 Chimay Grand Classique met
frambozen/bessen of frambozen/peren
- 5 Passendale Classic met bosbessen
- 6 Brugge Oud met framboos/wodka
- 7 Père Joseph met frambozen/bessen
of frambozen/peren
- 8 Nazareth Classic met tomatenconfituur
- 9 Brugge Blomme met aardbei en champagne
of aardbei en vanille
- 10 Wynendale met granaatappel of gekonfijte
pruimen en komijn

KAASTIPS VAN DE KAASMEESTER

Nathalie Vanhaver werd onlangs als eerste vrouw tot ‘Eerste kaasmeester van België 2012’ gekroond, een prestigieuze titel als eerbetoon aan Nathalie’s allesomvattende vakkennis en metier.



Kaas-
tips!



‘Eerste kaasmeester van België 2012’ Nathalie Vanhaver

“We serveren onze kazen te koud”

Hoe heb je de titel bemachtigd?

“Via een zeer uitgebreid examen. Naast een boel theoretische vragen moesten we ook blind proeven, kazen aanraden bij een geuze, versnijden en verpakken, en een kaasschotel presenteren rond Haspengouw.”

Wat doet zo’n titel?

“Het benadrukt de ernst en de passie waar de mensen van ons vak mee bezig zijn en het moet de bedreigde job van onze artisanale kaasproducenten een extra duwtje in de rug geven.”

Serveren

De klassieke fout is dat we onze kazen te koud serveren. Dat doet de smaak de das om. Daarom: koop de kazen op de dag dat je ze wil serveren, bewaar ze op kamertemperatuur en leg ze een uurtje van tevoren open. Let op voor onvoldoende gerijpte kazen. Die herken je soms aan een witte streep of zurige smaak.

Bewaren

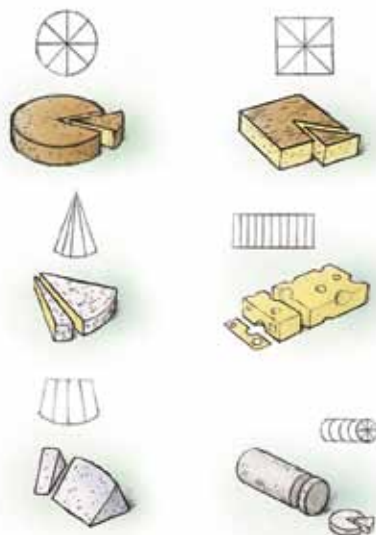
Als je je kazen een dag of langer op voorhand moet kopen, bewaar ze dan in de kelder of op de minst koele plek van je koelkast: de slabak. Als de kaasplank niet helemaal werd opgepeuzeld, span dan een cellofaantje rond de kaas maar bewaar niet langer dan 1 à 2 dagen.

Kaasplank

Voor een kaasmaaltijd doorloop je best verschillende kaasfamilies en mag je gerust tot 6 à 7 soorten kaas gaan. Zo'n 250 g per persoon is meer dan voldoende. Voor een dessert beperk je de plank best tot 3 à 4 soorten kaas.

Snijden

De lopende kazen serveer je met een lepeltje. Witschimmeldkazen en roodbacteriekazen snijd je best met een kartelmes. Zo blijft er niets plakken. Voor de vaste en harde kazen neem je een plat mes, de bleus en de geitenkaasjes snijd je met een draadmес. Zo gaat het mooi recht. Snijd altijd naar het midden, zo krijg je de gehele structuur mee.



Korstjes

In de korst zit dikwijls net de meeste smaak. Van de natuurlijke, de witschimmel en de meeste gewassen korstkazen mag je dus gerust de korstjes oppeuzelen. Zijn te vermijden: korsten van geplastificeerde, gecoate, harde en halfharde kazen.

De plank van de brouwer

Deze plank is geïnspireerd door de patron van De Hopduvel uit Gent.

Aanbevolen drank bij de plank: een blond abdijbier of een tripel.

1. Pater Lievens: een romige abdijkaas van kaasboerderij 't Groendal uit Rumeke. 2. Herve BOB: deze "stinkerskaas" is de enige Belgische kaas met een Europees BOB-label, de beschermde oorsprongsbenaming. 3. Warreumont: een biologische vaste kaas van Fromagerie des Ardennes uit Werbomont. 4. Boû d'Fagne: een zachte kaas met gewassen korst en karakteristieke smaak van Herve Société.



DE KAASPLANK

Als de kaasplank verschijnt wordt de avond wat losser: tante Colette vertelt een grapje, nonkel Gilbert doet zijn das uit en hier en daar zet iemand stiekem zijn broeksknoopje open.

Kaasspecialist Ronny Heremans uit Affligem: *“Dé kaasplank bestaat niet, er zijn er wel honderd. Net zomin bestaat dé regel. Toch is er eentje: begin jong en lichtvoetig en eindig pittig en straf. Als beginkaas serveer je bijvoorbeeld een vers geitenkaasje en als afsluiter een uitgesproken blauwe schimmel. Overdrijf niet, maar ga voor een slimme selectie. Altijd leuk: een plank met een thema. Inspiratie vind je in een streek, een soort, een smaak, een bier of bij een van deze profs.”*

De plank van de liefhebber

Voor een mooie kaasplank hoeft je niet altijd ver te zoeken, ook in de supermarkt liggen de heerlijkste. ‘Kazen van bij Ons’. Drank bij de plank: bier.

1. Brugge Broodje: volle en romige smaak, de kruidenvariant met fenegriek is een aanrader. 2. Herve: een onvervalst krachtige smaak. 3. Passendale Classic: smaak herkenbaar uit duizenden, met luchtige gaatjes & eetbare korst. 4. Pas de Bleu: biologische blauwschimmelkaas met een uitgesproken smaak. 5. Nazareth Classic: fijne notensmaak, geliefd door jong & oud.



De plank van de sommelier

Deze kaasplank is samengesteld door Luc Callebaut, in opdracht van Table d'Amis uit Kortrijk.

Aanbevolen drank bij de plank: oude madeira.

1. Calendroz: België's eigen camembert. Deze smeuïge witschimmelkaas op basis van rauwe koemelk wordt vervaardigd door de kaasmakerij Gros-Chêne. 2. Tomme de St-Servais: biologische rauwmelkse kaas met een boterfrisse smaak, rijpt in de kelders van de hoeve waar hij gemaakt wordt. 3. Oscar du Houligneau: een kaas die al meerdere prijzen won, hij smelt in de mond. 4. Achelse blauwe: officieel Grevenbroecker, schaars te vinden schimmelkaas die tot ver over de landsgrenzen genoemd en geprezen wordt.



De plank van de fromager

Deze plank werd samengesteld door Tim Landschoot, kaasspecialist uit Torhout.

Aanbevolen drank bij de plank: een mousserende witte wijn.

1. Petit Crèmeux vache cru: biologisch kaasje van Fromagerie du Gros-Chêne uit het hartje van de Condroz. 2. Petit Paradis: kaas uit de Ardennen die gewassen wordt met water, zout en koude koffie. De "vergeten smaak" van kaas. 3. Keiemse Witten: zachte witschimmelkaas met een frizure smaak, van het type Belgsiche Brie van kaasmakerij 't Dischhof uit Keiem bij Diksmuide. 4. Witte van Rotselaer: ambachtelijke witschimmel-geitenkaas van kaasmakerij Hilgard of de bio-versie ervan: Herlijn.



KAASFONDUE

Wie denkt dat gezellig kaasfonduën enkel met Zwitserse kazen kan, is bij fromager Tim Landschoot aan het foute adres. Hij dokterde namelijk zelf een fonduerecept uit, met 'Kazen van bij Ons' natuurlijk.



Hoe fonduën?

Simpel. Reken op 200 g kaas per persoon en zorg dat de verhoudingen kloppen: de helft zachte kaas, een kwart oude kaas en een kwart schimmelkaas. Bijvoorbeeld:

100 g **Nazareth**: gebruik een zachte smeltkaas zoals Nazareth of een lekker alternatief zoals Mariëntaler, een zeldzame kaas gemaakt in **Mariënstede**, een centrum voor mensen met een beperking.

50 g **Oud Brugge**: kan perfect vervangen worden door een andere pittige oude kaas zoals **Oud Roeselare**, een oude kaas ambachtelijk gemaakt door hoeve 't Groendal in Rumbeke.

50 g **Pas de Bleu**: biologische schimmelkaas gemaakt door Het Hinkelspel in Gent.

Rasp de kazen en meng ze onder de schimmelkaas die je in de fonduepan al hebt fijngeprakt. Voeg wijn toe, ongeveer een derde van je kaashoeveelheid. Bind daarna met 2 eetlepels bloem, 1 lepel per persoon. Warm op een goed vuurtje en blijf roeren. Als er blaasjes verschijnen zet je het vuurtje zachter tot je een smeuge homogene massa krijgt. Klaar om te serveren en er heerlijk brood in te doppen!

BAGUETTE MET PASSENDAL EN BASILICUMOLIE



Wat heb je nodig?

Voor een baguette voor 4 personen: 1 baguette, 1 pak sneetjes Passendale Classic, 1 krop ijsbergsla, 12 sneetjes pancetta (Italiaans gepekeld buikspek), 1 eetlepel kappertjes, 4 kleine augurkjes, 1 tomaat, 12 zwarte olijven, bieslook, verse basilicum, enkele blaadjes spinazie, olijfolie (extra vierge).

Hoe maak je het?

Mix de verse basilicum met de spinazieblaadjes en de olijfolie tot een smeug geheel, met peper en zout. Snijd de ijsbergsla fijn, snijd de augurkjes in plakjes en hak de tomaat in blokjes. Snijd vervolgens de baguette in stukken van ongeveer 5 cm, en beleg met sneetjes Passendale kaas, dan de ijsbergsla en daarop een sneetje pancetta. Voeg enkele kappertjes toe, een plakje augurk, enkele blokjes tomaat en een zwarte olijf. Werk af met basilicumolie en wat bieslooksnippers.

TIP

Een mooie groene basilicumolie? Voeg dan enkele blaadjes spinazie toe.

DE KAZEN VAN BIJ ONS ZITTEN IN DE LIFT!

Belgische kazen doen het goed. Hun marktaandeel groeit en vooral bij lokale winkels gaan de streekproducten vlot over de toonbank.

Maar wie zit er nu eigenlijk achter dat logo en het merk 'Kazen van bij Ons'? Het bekende kaasstolpje is het mooie verhaal van verschillende populaire Belgische kazen die de koppen bij elkaar staken. Zij vatten het nobele maar slimme plan op om zich samen aan de kaasliefhebber te presenteren.

'Kazen van bij Ons' was geboren. Een gemeenschappelijk nieuw merk dat de kleinschalige topkwaliteit van hier promoot, een vlag waaronder ook de kleintjes mogen meevaren en genieten.

Er kwam een etiket, een herkenbaar logo, een campagne en nu zelfs een magazine. Met de Belgische driekleur als kwaliteitslabel. Want over één ding zijn niet alleen de concurrenten maar ook de Belgen zelf het roerend eens: het komt van hier, dus moet het wel goed zijn. 'Kazen van bij Ons', dan weet je dat het goed is.

*Zoek naar dit logootje van
'Kazen van bij Ons', dan weet je dat het goed is.*



Kazen van bij Ons,
dan weet je dat het goed is.

MET DANK AAN:

- Tim Landschoot van Tims kaas
- Luc Callebaut en Nathalie Vanhaver van Kaasmeesters Callebaut
- Matthieu Baudaert en Hannes Desmedt van Table d'Amis
- Het Hinkelspel
- Madeleine Hanssen
- Sven Gatz
- Chris en Erik Van Ryckegem
- Jacquy Cange
- Gert De Mangeleer van Hertog Jan
- Bioboerderij Hof ten broeke Geraardsbergen
- Annemie Ponseele en Antoon Devreeze
- Broeder Danny, Postel
- Restaurant Ludwig, Kortenbergh
- Kaasgroothandel Ronny Heremans, Affligem
- De Hopduvel

ONVINDBARE KAASJES?

Ons land telt honderden zeldzame streekkazen. Onmogelijk om ze allemaal aan bod te laten komen. Evenmin zal uw kaasspecialist alle kazen uit dit magazine in huis hebben. De kleine kaasmakerijen produceren immers maar een beperkt aantal kazen. Vraag daarom naar lekkere alternatieven binnen het aanbod 'Kazen van bij Ons' en laat u verrassen door een paar onbekende pareltjes waar u nog nooit van gehoord had.

proef

een stukje
van elk

KEIEMS BLOEMPJE

Schattige naam voor een
pittig kaasje uit de polders



PAS DE ROUGE

Franse naam voor een op en top Vlaamse kaas
met een heel eigen smaakervaring,
een echte aanrader



BRIGAND

Abdijkaas, lekker bij een glas bier
met dezelfde naam



WATOU

De Westhoek is rijk aan abdijkazen,
ontdek ze allemaal



CHIMAY RACLETTE

Wie zei dat raclette Zwitsers moet zijn?



PASSENDALE CARACTERE

Kaas met een verfijnde smaak
en unieke aroma's



ACHELSE BLAUWE

Kaas van bij Ons die
furore maakt in het buitenland



OUD BRUGGE PRESTIGE

Stijlvolle broer van Brugge Oud,
maar liefst 18 maanden gerijpt





Kazen van bij Ons,
dan weet je dat het goed is.

NOG MEER ZIN IN KAZEN VAN BIJ ONS?

Op kazenvanbijons.be vind je alles over hun herkomst en smaken, maar ook recepten, tips voor kaasschotels en nog veel meer. Schrijf je in op de nieuwsbrief en blijf culinair up-to-date met lekkere kaasreceptjes.