

Een hele avond kaas

Wie lust er niet een boterham met kaas? Maar kaas heeft nog veel meer te bieden. U kunt er een maaltijd in schoonheid mee eindigen, maar net zo goed een hele avond tafelen met kaas en wijn, of – waarom niet? – kaas en bier.

Tekst: Evelyne Sauvage

U kunt kaas serveren na het hoofdgerecht, zoals de Franse traditie dat voorschrijft. Veel mensen maken daarbij de fout om bij hun kazen een krachtige rode wijn te schenken, vaak dezelfde die al bij het hoofdgerecht werd gedronken. Dat kunt u beter niet doen. De krachtige tannines in dit soort wijn vechten met de smaak van de kazen, waardoor het geheel veel te agressief wordt voor de smaakpapillen. Het is beter om terug te keren naar een elegante witte wijn – ideaal om het smaakpalet terug op te frissen na de maaltijd – of naar een licht zoete wijn als u graag sterke kazen serveert. Probeer bovendien enkele kazen te kiezen die min of meer van hetzelfde type zijn, zodat u een harmonieus gerecht krijgt.

Een volledig menu met kaas

Een alternatief is natuurlijk de fameuze kaas- en wijnavond. Ook hier suggereren we graag om het eens helemaal anders aan te pakken dan de klassieke formule. Gooi niet alle soorten kaas op één plank, maar orden ze per kaastype en serveer ze in een meergangenmenu, telkens met een aangepaste wijn. Uw kaasleverancier zal graag helpen om uw kaasmenu verstandig op te bouwen. Beginnen bijvoorbeeld met een assortiment verse of jonge geitenkazen, met daarbij een lichte witte wijn met levendige zuren, zoals een sauvignon blanc of een Riesling. Serveer er een mooie sla bij, met een fijne vinaigrette.

Daarna serveert u enkele harde kazen zoals comté of gruyère, die erg goed passen bij een stevige witte wijn, eventueel met een lichte houtrijping. Noten of notenbrood vormen een mooie combinatie bij deze gang.

Vervolgens is het tijd voor een selectie mooi gerijpte witschimmelkazen zoals camembert of brie en/of roodschimmelkazen zoals reblochon of livarot. Daarbij kan een heel zachte rode wijn worden geschonken, met weinig tannine, zoals een goede Beaujolais of een zachte pinot noir.

Afronden doen we met een pittige blauwschimmelkaas (zoals gorgonzola of roquefort). Die combineert u best met rozijnenbrood of gedroogde vruchten en met een zoete wijn. Op deze manier wordt uw kaasschotel een heus meergangendiner, zonder dat u de hele dag in de keuken staat.

België boven

Wie dat wil, kan natuurlijk ook voor een portie vaderlandse trots kiezen, met Belgische kazen en zelfs Belgische wijnen. Heleen Weynants van de Kaasstolp in Kessel-Lo heeft een mooi assortiment Hagelandse wijnen, die prima passen bij heel wat kazen van eigen bodem. Probeer maar eens de heerlijke geitenkaasjes van Chèvrerie d'Ozo en schenk er de Müller-Thurgau van wijndomein Kluisberg uit Bekkevoort bij. Een hemelse combinatie. Of schenk een glas Léon Millot van wijndomein Liemau uit Houwaart bij een stuk Pas de Rouge van kaascoöperatieve Het Hinkelspel. U zal aangenaam verrast zijn, zowel van de Belgische kazen als de Belgische wijnen.



Kies bier in plaats van wijn

Wie het nog Belgischer wil maken, vindt in de Kaasstolp ook een prachtig assortiment streekbieren uit het Leuvense. Over het algemeen is bier veel makkelijker te combineren met kaas dan wijn. Bier zit gastronomisch in de lift. Het ijzersterke aanbod aan speciale bieren van eigen bodem wordt wereldwijd geprezen en vindt steeds meer zijn weg naar toprestaurants, die wat graag aan 'food and beer pairing' doen. Probeer uw kaasselectie maar eens te paren aan enkele lokale bierpareltjes zoals Kessel Blond, Alpaïde of Wolf.

De charme van terroir

Om echt plezier aan kaas te beleven, kiest u vooreerst goede kaas. Kies bij voorkeur artisanale kazen, vaak gemaakt van rauwe melk, die mooi gerijpt zijn. Geaffineerd, zoals dat in kaastermen heet. Dat soort kazen vindt u vooral bij de betere kaasspecialist. Iemand als kaasmeester Fried Elsen bijvoorbeeld, die in hartje Leuven zijn kaaswinkel heeft. Elsen selecteert zelf zorgvuldig alle kazen in de vroegmarkt Rungis (bij Parijs) of bij de kaasmakers zelf. Voor deze lekkernijen in de winkel komen, wordt elke kaas ondergebracht in één van zijn kelders om daar te rijpen in een aangepaste omgeving. Elk type kaas vergt een andere kelder, met een andere temperatuur. Tegenwoordig gaat kaasmeester Elsen nog een stapje verder. 'Wat wij zelf meer en meer zoeken - en ook vinden - is *terroir*, een beetje vergelijkbaar met de wijnbouw. We zoeken dus boerderijen en kaasmakerijen die echt typisch zijn voor die specifieke plaats van herkomst, die werken met eigen kaasculturen, met goed voeder.'