

Bier en Kaas I

Een oud duo of een latrelatie?

Bier werd voor het eerst gebrouwen in de vijfde eeuw voor Christus. In het Oude Egypte en het verre China kende deze drank haar eerste liefhebbers; ongeveer gelijktijdig wist men kaas te fabriceren. Brood en wijn dateren ook van die periode. Het waren elementaire, gezonde en stevige voedings-elementen die als vanzelfsprekend gecombineerd werden.

In de middeleeuwen gingen de abdijpaters een stapje verder. Zij combineerden heel bewust hun zelf gebrouwen trappisten- en abdijbier met kaas. De rijke en complexe smaak van deze bieren vormde, dankzij het hogere alcoholgehalte, een evenwichtige tegenpool voor de vetrijke, romige kaas.

Deze traditie van bier en kaas is blijven bestaan, maar in de twintigste eeuw worden vooral kaas en wijn heel erg populair. Maar waarom spreken we altijd van “kaas en wijn” en niet van “wijn en kaas”? Komt wijn bij de kaas op de tweede plaats? Terwijl bier bij kaas graag de dans leidt?

Feit is dat verscheidene voedingsexperts de combinatie van bier en kaas digestief verstandiger vinden dan deze van kaas en wijn. Ook smaakdeskundigen stellen dat het strak-zurige karakter van wijn niet mooi harmonieert met de romige smaak en filmische textuur van kaas. **Bier past daar wel bij!**

“Het verwondert ons dan ook niet dat de comeback van de combinatie bier en kaas, welke enkele jaren geleden is ingezet, heeft geresulteerd in het lef om zelfs in toprestaurants een bierkaart te voeren. Als afsluiter van de maaltijd bieden ze een selectie kazen aan, waarbij de sommelier (jaja!) het aangepaste bier serveert. Niet enkel omwille van het digestieve karakter, maar ook omwille van het bijzondere gastronomische ‘huwelijk’ van bier met kaas”.

Vier momenten om van bier en kaas te genieten

1. Ongedwongen gezelschap

Café of een avondje voor de buis: samen met vrienden kies je een bijzonder, smaakvol bier en je prikt ondertussen bijhorende kaasblokjes weg. Het klinkt gewoon, maar wanneer jij of de cafébaas de nodige aandacht schenkt aan de juiste bier-kaas combinatie, dan wordt de ongedwongen babbel tussen vrienden een smakelijk onderonsje.

2. Buikje rond

's Avonds, na een dag hard werken, sporten of wandelen in de stad, kom je gezellig thuis. Kies een paar sneden lekker brood, beleg het met een lekkere kaas en ontkurk je favoriete biertje. Een eenvoudige combinatie van lekker, gezond en stevig eten. Geniet ervan en probeer een aantal nieuwe bier-kaas combinaties uit!

3. Gastronomie van de bovenste plank

De ‘bier’ ober in klasse restaurants weet je tegenwoordig te verbazen met zijn bierkaart, speciale cuvées en zeldzame flessen. Met kennis van zaken selecteert hij samen met de chef-kok de bijpassende kaas. De kaasplank is niet meer ‘van elk een stukje’ maar het sterrenrestaurant laat u een nieuwe smaaksensatie ontdekken: een volwaardige stap in het gastronomische menu, het afstemmen van de harmonie tussen spijs en drank.

4. Een vernieuwende ontdekkingstocht

De presentatie van wat er op je bord komt, maakt deel uit van de culinaire ervaring. Eerst kijk je, dan ruik je en vervolgens proef je. De nieuwe smaaksensaties tussen bier en kaas krijgen ook op vlak van presentatie een extra cachet: designborden, ranke glazen en elegante bordschikking nodigen uit om te proeven. Iets om in het achterhoofd te houden wanneer je een walking dinner of receptie organiseert.

