

Kerstplank 2025

U VOORGESTELD DOOR KAASWINKEL FORT FÉLICE



La Bouyquette

Fromagerie Segala From, Midi-Pyrénées, Frankrijk

Wat een traktatie om deze Kerst van start te gaan met een Bouyquette. Zo fijn van smaak, goaty, kruidig... de fijnproevers onder ons kunnen subtiele aroma's van rozemarijn en frisse citrustoetsen gewaarworden. Het geitenkaasje La Bouyquette wordt gemaakt door Fromagerie Segala From, een kaasmakerij die in 1978 werd opgericht door de familie Etevenon in Tarn,

In het zuiden van Frankrijk. De naam van de boerderij, "La Colline aux Chèvres" vertaalt zich als "De Heuvel van de Geiten", en staat al langer bekend om de hoge kwaliteit van melk die de kudde van ongeveer 150 melkgeiten produceert.

La Bouyquette wordt met de hand gevormd in een linnen kaasdoek. Wie het kaasje van dichtbij bekijkt kan het reliëf van het doek terugvinden in het fijne korstje van het kaasje. Het kaasje wordt gevormd naar het voorbeeld van het oortje van een geit. De kaas op uw plank is op dit moment een 3-tal weken oud. Die groene kruidigheid die u op dit moment proeft, transformeert langzaam naar een meer animale smaak en een vloeiender zuivel.

Rauwe geitenmelk (Niet geschikt voor zwangeren) - bevat lactose

Brebire

Pyrenéeën, Haut Bearn, Frans Baskenland, Frankrijk

Een korte 'scenic route' door Occitanie brengt ons bij de Brebire. Deze kaas identificeert zich als harde kaas, doch het zuivel smelt werkelijk weg op de tong. Verder is hij zeer mild van smaak, doch vol en fruitig. Ver hebben we niet moeten reizen, want de Brebire wordt gemaakt in het hart van het Baskenland, waar een lange traditie heerst van schapenhouderij met een grote verscheidenheid aan schapenkazen tot gevolg. Houdt u niet van geiten of schapenkazen? Proef dan toch even deze... misschien kan hij u toch overtuigen!

Gepasteuriseerde schapenmelk (Zwangerschapsproof) - bevat lactose

Barisien de la Dongé

Fromagerie Dongé, Tricoonville, île de France, Frankrijk

Even dichter bij huis, in het noorden van Frankrijk, hebben we vanavond een afspraak met de Barisien van kaasmakerij Dongé. Dongé maakt verschillende witschimmelkazen, de bekendste is ongetwijfeld Brie de Meaux. Er zijn verschillende Brie de Meaux producenten, maar er is slechts één artisanale rauwmelkse Brie de Meaux, en die wordt gemaakt door Dongé. Dat is een kaasmakerij die in 1930 werd overgekocht door Etienne Dongé, waar hij op dat moment al 8 jaar werkte.

De Brie's die in die tijd gemaakt werden, werden gezouten en meteen vers verkocht aan Parijse affineurs die de kazen lieten rijpen en deze onder hun eigen naam verkochten. Wanneer de zoon van Etienne, Claude, de kaasmakerij overnam samen met zijn vrouw, begrepen zij al snel dat als ze zouden willen blijven bestaan, ze de affinage in eigen handen moesten nemen. Nu worden de kazen verkocht wanneer ze 1/4e, 1/2e of 3/4e gerijpt zijn, en kan je de laatste stappen van de rijping als affineur zelf voltooien.

Dat gaat natuurlijk allemaal over de productie van Brie de Meaux, maar om Brie de Meaux te maken heb je magere melk nodig. De melk wordt dus afgeroomd, en die room werd lange tijd niet zelf benut. Dat is nochtans een room van een zeer hoge kwaliteit. En het is die room die Dongé gebruikt om de Barisien te maken. De kaas werd vernoemd naar Bar-le-Duc in Meuse en wordt gemaakt volgens het recept van de Brillat Savarin. Barisien is dus een triple crème kaas van hoogwaardige rauwe koemelk en room. Hij is complex van smaak en filmend van structuur, de Barisien is perfect te combineren met een mousserende wijn.

Rauwe koemelk (Niet geschikt voor zwangeren) - bevat lactose

Pithiviers Sauge

Loiret, Centre-Val de Loire, Frankrijk

En voor wie maar geen genoeg kan krijgen van dat typerende witschimmelkorstje, die smaak van paddenstoelen en wandelen in het bos, de geur van nat gras na een hevige regenbui en genieten op zondag, presenteren we ook nog even deze:

Pithiviers Sauge is een klein witschimmelkaasje in de stijl van de zachtere Brie-kazen, zoals de Brie Coulommiers. Hij wordt geproduceerd nabij het dorp Pithiviers, in de Centre-Val de Loire (waar ook de Couronne de Touraine vandaan komt). De korst wordt bedekt met salie, een plant met een hartige, soms wat wrange smaak die - naast kaas - ook heel goed combineert bij kalfsvlees.

De Pithiviers rijpt minimaal 3 weken, waarna een witte dons gevormd wordt op de korst. Naarmate de kaas langer rijpt, bedekt de witflora ook de laag salie, als de eerste sneeuw op een laag winterbladeren. Pithiviers is een plezier op elke kaasplank.

Gepasteuriseerde koemelk (Zwangerschapsproof) - bevat lactose (zeer laag: <0,2%)

Saint-Nectaire fermier AOP

Saint-Nectaire, Sayat en Saint-Flour, Auvergne, Frankrijk

De volgende kaas is het lelijke eendje van de kaasplank. De grijze korst is goed gekend door liefhebbers van kazen type Tomme de Savoie, die dezelfde flora op de korst cultiveert. De Saint-Nectaire op uw plank is er eentje van kaasmakerij Paul Dischamps.

Kaasmaker Jean Dischamp opende in 1904 een kleine winkel, "A la renommée des vrais Saint-Nectaire" (ter ere van de echte Saint-Nectaire), in het hart van Clermont-Ferrand. Hij liet zijn zelfgemaakte Saint-Nectaire-kazen rijpen in ondergrondse kelders van vulkanisch tufsteen. Paul Dischamp, de zoon van Jean, nam het bedrijf in 1941 over en breidde het uit. Hij vestigde zich in Sayat in de Auvergne, waar hij rijpingskelders met een unieke atmosfeer ontwikkelde om Auvergne-kazen te rijpen. De Saint-Nectaire kazen rijpen 4 tot 6 weken op sparrenhout en roggestro, wat bijdraagt aan de ietwat aardse smaak. Ze worden gemaakt volgens nauwgezette richtlijnen, vereist door het lastenboek van het AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Dit was de laatste mildere kaas van de kaasplank, let's level up!

Rauwe koemelk (Niet geschikt voor zwangeren) - bevat lactose

Tomme de Montagne à la crème

Huguenin Fromages, Villeneuve, Zwitserland

Deze Zwitserse bergkaas met geperst zuivel is vol van smaak, ondermeer door het meermaals wassen van de korst met pekels. Door de toevoeging van room aan de melk aan het begin van het kaasmaakproces, blijft de kaas ook na een rijpingsperiode van een zestal maanden heerlijk smeuïg.

De melk is afkomstig van bergkoeien die niet beseffen welke luxueuze levensstijl ze genieten. Met zicht op idyllische landschappen, dagelijks flinke wandelingen voor de sportieve koe onder hen en bomen die zowel voorzien in een schaduwrijke rustplek alsook dubbeldienst doen als ruggenkrabber, kunnen de koeien zich dagelijks tegoed doen aan de kruiden en bloemen die op de bergvlakten groeien. De melk voor deze kaas wordt steeds plaatselijk gewonnen en meteen verwerkt tot kaas. En dat Zwitsers terroir, dat proef je meteen!

Elk jaar kiezen we voor onze kerstplank die kazen uit die ons het afgelopen jaar het meest hebben verrast, de ontdekkingen van het jaar, de kazen waar we van onze klanten de meeste complimenten over kregen. En de Tomme de Montagne à la crème was zeker dat!

Gethermiseerde koemelk (Niet geschikt voor zwangeren) - Lactose (laag: <0,5%)

Vigneron à la confiture de framboise

Maison Fischer, Elzas, Frankrijk

We naderen stilaan het einde van de kaasmaaltijd, hoog tijd voor een zoetje! Mag ik u voorstellen aan Le Vigneron, een gewassenkorstkaas van het type Munster. Hij wordt gemaakt door Maison Fischer in de Elzas. Het kaasje wordt redelijk jong gegeten. Hij rijpt minimaal 2 weken in de vochtige kelders van de kaasmaker. Tijdens deze periode wordt hij met de hand gewassen, wat leidt tot het ziltige korstje. Maar het beste zit vanbinnen, een dun laagje frambozenconfituur staat in balans tot de pittigere buitenkant.

Gepasteuriseerde koemelk (Zwangerschapsproof) - bevat lactose

Blå Kornblomst Bio

Thise, Denemarken

We besluiten onze reis in bij kaasmakerij Thise in Noord-Jutland, Denemarken met de Blå Kornblomst (Blauwe Korenbloem). Deze kaas is een relatief jonge klassieker, ontwikkeld in de kleinschalige zuivelfabriek van Gedsted. Het geheim zit in de biologische melk van de Noord-Jutse weiden en het gebruik van de *Penicillium glaucum*. In tegenstelling tot de agressievere blauwschimmels, groeit deze schimmel langzamer en milder. De kaasmaker doorprijkt de kaas met naalden om zuurstof toe te laten, waardoor de schimmel in de aders kan groeien. Het resultaat is een bekroonde blauwaderkaas die de romigheid van een triple crème combineert met de pikante, maar boterzachte tonen van een top-blauwschimmel.

Gepasteuriseerde koemelk (Zwangerschapsproof) - lactosevrij

Garnituren

Tot slot wensen we uw aandacht te vestigen op twee mooie garnituren die u op uw plankje zal terugvinden: De honing van Xavier Braeckvelt, leerkracht in hoofdberoep maar imker in hart en nieren, en de stroop van Loïc Wera, jong talent uit Opvelp met liefde voor dier en natuur. We hebben hen beiden gevraagd een paar woorden te schrijven voor u:

Exclusieve Raathoning - Vaalbeek 2025, Xavier en Arthur Braeckvelt

Dit is een stukje exclusieve raathoning afkomstig uit het hart van Heverleebos en Meerdaalwoud. De bijenkasten staan in het domein van de abdij van Vaalbeek die zich op de grens tussen de 2 bossen bevindt. De bijenvolkeren worden zorgvuldig opgevolgd en slechts enkele ramen werden uit deze honingzolders geselecteerd. Het resultaat is een prachtige licht kruidige honing die de bijen in het bos, de bloemenweides in het domein en de oude lindes langs de dreef verzamelen. De kleur varieert van goudgeel tot amber. Snij een stukje af en geniet ervan. De natuurlijke was kan je als een olijpit wegleggen, maar opeten ook.

Perenstroop by Koe-de-Foudre

Laat je verleiden door de authentieke smaak van onze perenstroop, gemaakt van sappige appels en peren, met liefde geoogst in onze biologisch beheerde hoogstamboomgaarden in Opvelp. Hier krijgt de natuur nog écht de ruimte – niet alleen voor fruit, maar ook voor wilde dieren en planten. Onze stroop wordt op traditionele, ambachtelijke wijze ingekookt door siroperie Thomsin – zonder toegevoegde suikers. Enkel de natuurlijke vruchtensuikers zorgen voor die rijke smaak en de lange houdbaarheid, zelfs na opening. Proef het verschil en bezoek ons op www.Koe-de-Foudre.be.



Feestelijke groeten van

Freija, Emma, Thomas, Marleen, Inge, Sven, Inaki, Bart, Fien en Sabine