



	Kaas type	voorbeeld	eigenschappen / smaak	type wijn	voorbeeld
	Verse kaas (type jonge geitenkaas)	Tomme de chèvre, Crottin de Chavignol	fris, fijne delicate smaak	Elangte / lichte witte wijn met voldoende zuren	Sauvignon Blanc
	Wit schimmelkaas	Camembert, Brie....	Vetig, filmend met vrij hoog smaakgehalte Humus/ champignon	Vrij stevige witte wijn, matige zuren eventueel eikgelagerd. Rood: fruitig met weinig tannine.	Chardonnay (vetig) Viognier Rood; Beaujolais of andere tanninearme wijn
	Rood bacteriekaas (ook gewassen korstkaas) zacht tot halfhard.	Munster, Reblochon, Port Salut,	Krachtig, zout en filmend, vaak ook aromatisch en kruidig.	Krachtig, mollig (niet volledig droog) en aromatisch. GEEN tannine. Dus ligt wit voor de hand	Gewurztraminer / Riesling (licht zoet) Indien toch rood type Beaujolais of andere tanninearme wijn.
	Harde kazen (jong tot extra belegen)	Gouda, Emmenthal, Pecorino, Comté....	Afhankelijk van de leeftijd; zacht, kruidig tot intens, krachtig, zacht/ zoet (jong) en stevig /zout (belegen)	Rode wijnen maar vermijdt te veel tannine, vooral fruitig rode wijnen of wat belegen wijnen.	Merlot, Shiraz (fruitig type) Pinot Noir.
	Blauwschimmel kaas	Stilton, Roquefort...	Krachtig, kruidig en vrij hoog zoutgehalte.	Volle krachtige, zoete of versterkte wijn. Zowel wit als rood	Port, Madeira, Sauternes , passerillage wijnen...

Hoe een kaasmenu samenstellen.

Kies uit de verschillende kaasfamilies minimum 3 groepen en serveer elke groep als een apart gerecht.

Ga steeds van zacht naar sterk, bouw de intensiteit op, dit geldt dan zowel voor de kaas als voor de begeleidende wijn.

Verzorg de presentatie, voorzie een ruime schotel (vlotte bediening) en label de kazen, zo maak je het u en uw gasten gemakkelijk.

Verzorg de service, vergeet het gepaste bestek niet, een mes volstaat (vers bestek per groep).

Haal de kaas een half uur voor het serveren uit de koele ruimte.

Voorzie de nodige garnituur bij de kaas

Brood; stokbrood, notenbrood, rozijnenbrooden (hoeve)boter.

Salade; goede begeleider bij jonge kazen (geitenkaasjes...). Vers fruit (vijgen, druiven, ...). Gedroogd fruit (abrikozen, dadels of vijgen, noten)

Chutneys en of confituur, zeer lekker bij zoute kazen, VB. Luikse siroop is ideaal bij roodbateriekaas (bv.hervekaas).