nieuws

Belgen gaan streekkazen promoten op Caseus-concours

nieuws

Onlangs won kaasmeester Luc Callebaut uit Oudenaarde de prestigieuze Caseus Award 2008. Dit is een wedstrijd tussen verschillende kaasmeesters van het land. Een hele prestatie en daarom mag hij samen met collega Peter Verbruggen begin 2009 naar Lyon om België te vertegenwoordigen op het internationaal Caseus-concours. Landen als Frankrijk, Japan, VS, Engeland, Nederland, Denemarken, Italië, Griekenland en Canada sturen hun beste kaasmeesters in de hoop om met de gegeerde trofee naar huis te komen.

2 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:43

Onlangs won kaasmeester Luc Callebaut uit Oudenaarde de prestigieuze Caseus Award 2008. Dit is een wedstrijd tussen verschillende kaasmeesters van het land. Een hele prestatie en daarom mag hij begin 2009 samen met collega Peter Verbruggen naar Lyon om België te vertegenwoordigen op het internationaal Caseus-concours. Landen als Frankrijk, Japan, VS, Engeland, Nederland, Denemarken, Italië, Griekenland en Canada sturen hun beste kaasmeesters in de hoop om met de gegeerde trofee naar huis te komen. Of de twee een kans maken? Hun Waalse collega's waren vorig jaar knap tweede.

Voor de kaasmeester is het een unieke gelegenheid om de kazen van bij ons te promoten. "Wij promoten slowfood, wat totaal het tegenovergestelde is van fastfood", zegt Peter Verbruggen. Al 25 jaar zit de kaasmeester in het vak. Hij opende de eerste kaaswinkel in Beringen. "Toen nog met de commerciële kazen", legt de man uit. Maar hij ontdekte snel dat de artisanale kazen, gemaakt van rauwe melk, veel lekkerder en een gat in de markt zijn. "Die kazen zijn niet gepasteuriseerd, maar van rauwe melk gemaakt op de boerderij zelf. Er komt niets industrieels aan te pas en alle smaak blijft behouden".

Peter Verbruggen zelf maakt geen kaas. Maar hij kent er wel alles van. Samen met drie andere collega-kaasmeesters ontwikkelde hij de website Cheese made in Belgium, waarmee ze de Belgische kazen willen promoten. "We hebben ontzettend lekkere

artisanale kazen in België, en zeker in Limburg behoren we tot de top. Ik denk daarbij aan de **Achelse Blauwe**, De Beringse Witte en nog tal van andere kazen. Helaas zijn ze te weinig bekend bij de mensen. Lekkere streekproducten zijn enorm belangrijk, want mensen hebben het recht om te genieten. Wij promoten slowfood, wat totaal het tegenovergestelde is van fastfood".
En volgens de man zijn onze kazen, eens bekend, zeer in trek in het buitenland. "Een cafébaas uit New York smeekt me de Achelse Blauwe op te sturen. Hij verkoopt Belgische bieren en vindt deze kaas perfect om in zijn café te presenteren. Helaas houdt allerlei wetgeving de export van niet-gepasteuriseerde kazen nog wat tegen".
Met zijn deelname aan de Caseus-award ziet Peter Verbruggen in ieder geval zijn kans om onze kaas nog wat meer bekend te maken.
"Alle grote kaaslanden nemen deel aan het wereldkampioenschap in Lyon. Collega-kaasmeester Luc Callebaut en ik zullen samen zes proeven moeten doen. Dit gaat van kaas snijden tot blind proeven en een aantal vragen rond kazen oplossen. Ook moeten we een kaas presenteren. Wij zullen de Achelse Blauwe presenteren, een kaas gemaakt door Peter Boonen in het Catharinadal in Achel. Dat is een van de beste kazen van het moment. Ik denk dat we niet kansloos zijn in Lyon. Ik ga in ieder geval voor goud", lacht hij.(MP)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

screenreader.visit us on our bluesky page:
https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada