

Moutstockje

nr 97

2010

'T MOUTSTOCKJE

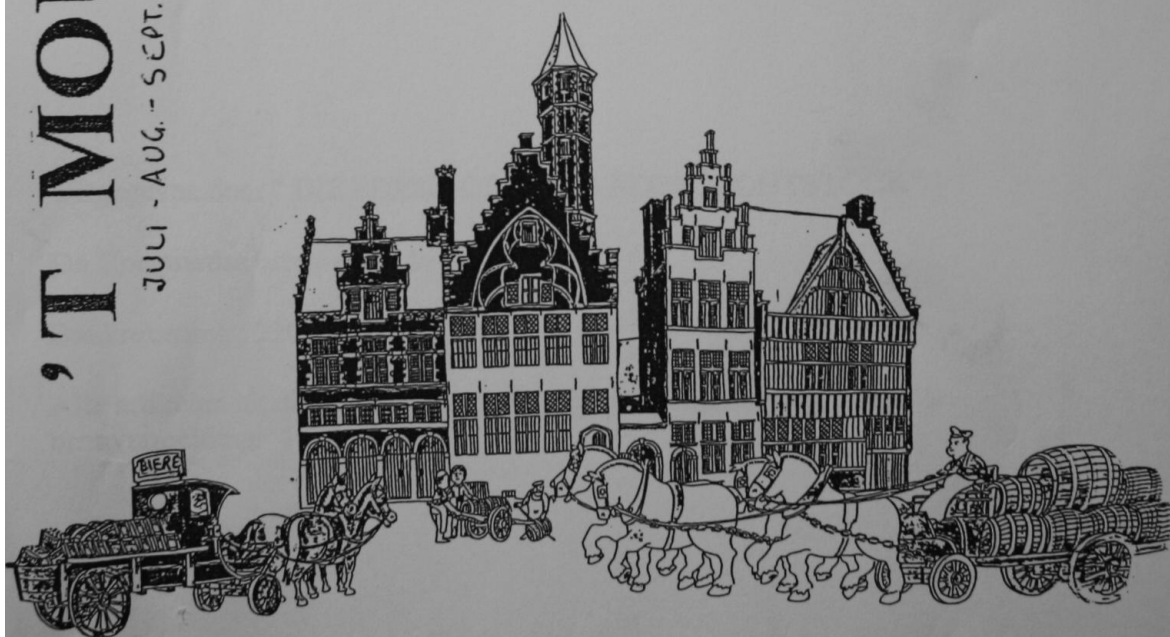
JULI - AUG. - SEPT. 2010

97
erkenningsnummer p 702140

België-Belgique
P.B.
3300 Tienen 1
2/3954

DODION M
LELIELAAN 34
3191 HEVER

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT



**TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE**

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

GROOTEN E
RESIDENTIE BEATRIS 169
3300 TIENEN

't MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over
bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/0020261/08

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD **97**

De Geschiedenis van het bier (vervolg)

Belgisch bier kiest voor Belgische kaas

De Ridderdag 2010

DE GESCHIEDENIS

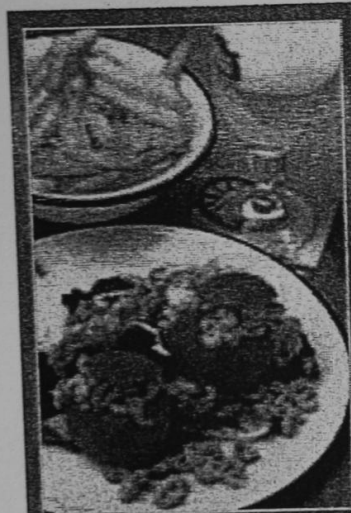
VAN HET BIER



VERVOLG

BIER EN GASTRONOMIE

Een portie mosselen-friet met een koele pint erbij, een gestoofd konijntje met geuze, een pannenkoek met trappistenbier en een sabayon met kriek. Bier en gastronomie is in België alvast een perfect huwelijk. Omdat de Belgische bieren beschikken over een rijk smakenpalet kan je haast eindeloos combineren. Bij elk gerecht kan je wel een lekker biertje schenken. Maar dat wil nog niet zeggen dat je zomaar elk bier kan verwerken in bereidingen en schotels.



Bij vrijwel elk gerecht kan je een passend bier serveren.

In onze rijke volkskeuken zijn bieren al jarenlang ingeburgerd. In allerlei recepten voor stoofpotjes en marinades kwam je meer dan eens een biertje tegen, maar de keuze viel meestal op een geuze (in het Pajottenland), een zurigzoetig bruin bier of een donker abdijbier. Befaamde meesterskoks en televisieskoks hebben er vooral in de jaren negentig toe bijgedragen dat de Belgische biercultuur werd geïntegreerd in een verfijnde keuken. Diverse restaurants hebben zich sindsdien toegespitst op een creatieve bierkeuken.

Je kan bier perfect aanwenden in de bereiding van maaltijden, op voorwaarde dat het met mondjesmaat en doordacht gebeurt. De bitterheid van blonde bieren en de karamelsmaak van donkere bieren mogen geenszins de overheersen in het gerecht. Bier uit zich tijdens de verwerking vaak op andere wijze dan wijn en de gebruikte hoeveelheid is doorgaans kleiner om 'negatieve' invloeden te vermijden. Bier op goed geluk gaan toevoegen in de keukens, zou wel eens minder lekker kunnen uitvallen en dat kan niet de bedoeling zijn.

Omdat bieren doorgaans een relatief minder lange nasmaak hebben dan wijnen, zal hun smaak nauwelijks deze van het (volgende) gerecht beïnvloeden. Maar, er is één grote beperking: het volume. Een glas bier is met zijn 25 cl. of 33 cl. heel wat volumineuzer dan een wijnglas. Bovendien ben je, als consument, nu éénmaal geneigd om een bierglas te ledigen.

Als bieren die de maaltijd vergezellen worden geschonken in de merkgebonden glazen, dan bestaat er een reëel risico dat je de 0,5 promille-grens zou overschrijden. Met aangepaste, stijlvolle, kleinere bierglazen en bieren die beschikbaar zijn in 75 cl.-flessen is dat probleem gemakkelijk op te lossen. Je moet dan wel over kleinere, meer neutrale bierglazen op voet beschikken (champagne-

fluit, tulp- en kelkglas) waarin je de inhoud van die 75 cl. fles kan verdelen over een viertal glazen. Schenk het glas halfvol met bier (15 cl.) en voorzie een stevige schuimkraag van wel drie vingers dik, netjes tot de rand gevuld.

1. Bier in en bij de maaltijd

Omdat bier meer gevarieerde smaken bezit dan wijn en het al vlug bitter dreigt te worden in bereidingen, wordt het gebruik van bier dikwijls beperkt tot het aromatiseren van sauzen. Het volstaat daarbij meestal om de voorziene hoeveelheden wijn te vervangen door een scheutje bier, want tijdens het inkoken wordt het bittere karakter van het bier versterkt. De beste resultaten krijg je door het bier stapsgewijze toe te voegen, zodat het niet de kern van het gerecht gaat vormen, maar slechts subtiel aanwezig is. Stoofgerechten kan je bijvoorbeeld met bier verrijken door een tiental minuten voor het einde van de stooftijd nog wat bier toe te voegen aan het stoofvocht. Eénmalig rijkelijk bier toevoegen, zou het gerecht uit balans halen, waardoor het bitterder (hop) gaat smaken. Dat negatieve effect kan je eventueel terugdringen door toevoeging van suiker, zoete vruchten (dadels, vijgen, pruimen) of groenten zoals wortelen, bleekselden, prei, uien en rode paprika. Ook room, maïs- en aardappelmeel kunnen helpen om de bitterheid te verlagen, zij het dat je daardoor het stoofgerecht ook meer gaat binden.

Stoofvocht of een saus met bier mag je ook niet te lang laten inkoken, want dan gaat het bittere eveneens overheersen.

Echt verfijnde biergerechten bereiden is geenszins eenvoudig en vraagt heel wat ervaring en talent. Bij de maaltijdkeuze zal je er hoedanook moeten over waken dat gerecht en bier perfect harmoniëren. Dat vergt in de eerste plaats een gedegen kennis van de smaakeigenschappen van de Belgische bieren en van heel wat voedingswaren. Combinaties met zurig-zoete en bitterige bieren liggen nu eenmaal niet voor de hand. En voor een contrasterende keuken is het samengaan nog minder evident.

Globaal zijn er een vijftal stelregels voor een perfect huwelijk van bier en gerechten:

1. Kies eerst het gerecht en daarna pas het bier dat erbij hoort. Gerecht en bier moeten hetzelfde smaakgehalte of dezelfde smaaksterkte hebben. Bij een lichte schotel hoort een licht bier-tje, bij een meer geprononceerd gerecht hoort ook een meer uitgesproken karaktervol bier.

fluit, tulp- en kelkglas) waarin je de inhoud van die 75 cl. fles kan verdelen over een viertal glazen. Schenk het glas halfvol met bier (15 cl.) en voorzie een stevige schuimkraag van wel drie vingers dik, netjes tot de rand gevuld.

1. Bier in en bij de maaltijd

Omdat bier meer gevarieerde smaken bezit dan wijn en het al vlug bitter dreigt te worden in bereidingen, wordt het gebruik van bier dikwijls beperkt tot het aromatiseren van sauzen. Het volstaat daarbij meestal om de voorziene hoeveelheden wijn te vervangen door een scheutje bier, want tijdens het inkoken wordt het bittere karakter van het bier versterkt. De beste resultaten krijg je door het bier stapsgewijze toe te voegen, zodat het niet de kern van het gerecht gaat vormen, maar slechts subtiel aanwezig is. Stoofgerechten kan je bijvoorbeeld met bier verrijken door een tiental minuten voor het einde van de stooftijd nog wat bier toe te voegen aan het stoofvocht. Eénmalig rijkelijk bier toevoegen, zou het gerecht uit balans halen, waardoor het bitterder (hop) gaat smaken. Dat negatieve effect kan je eventueel terugdringen door toevoeging van suiker, zoete vruchten (dadels, vijgen, pruimen) of groenten zoals wortelen, bleekselden, prei, uien en rode paprika. Ook room, maïs- en aardappelmeel kunnen helpen om de bitterheid te verlagen, zij het dat je daardoor het stoofgerecht ook meer gaat binden.

Stoofvocht of een saus met bier mag je ook niet te lang laten inkoken, want dan gaat het bittere eveneens overheersen.

Echt verfijnde biergerechten bereiden is geenszins eenvoudig en vraagt heel wat ervaring en talent. Bij de maaltijdkeuze zal je er hoedanook moeten over waken dat gerecht en bier perfect harmoniëren. Dat vergt in de eerste plaats een gedegen kennis van de smaakeigenschappen van de Belgische bieren en van heel wat voedingswaren. Combinaties met zurig-zoete en bitterige bieren liggen nu eenmaal niet voor de hand. En voor een contrasterende keuken is het samengaan nog minder evident.

Globaal zijn er een vijftal stelregels voor een perfect huwelijk van bier en gerechten:

1. Kies eerst het gerecht en daarna pas het bier dat erbij hoort. Gerecht en bier moeten hetzelfde smaakgehalte of dezelfde smaaksterkte hebben. Bij een lichte schotel hoort een licht bier-tje, bij een meer geprononceerd gerecht hoort ook een meer uitgesproken karaktervol bier.

2. Bier en gerecht harmoniëren bij voorkeur met elkaar en dat betekent ook dat zuur, zoet en bitter in een gelijke verhouding terug te vinden zijn in de maaltijd en in het bier. Eventueel kan je de biersmaak laten doorsijpelen in een vergezellende saus, maar dat is geen vereiste.
3. Bier hoeft geenszins in de saus, maar de specifieke smaak van een saus kan wel bepalend zijn voor de keuze van het bier.
4. Niet alleen het gerecht is belangrijk, ook de wijze waarop het wordt klaar gemaakt: stoven of bakken? Het wordt kiezen tussen een zachter of een meer uitgesproken bier.
5. Respecteer een logische volgorde in de keuze van zowel de gerechten als de bieren. Lichte, minder sterke bieren passen bij aperitiefhapjes en voorgerechten, meer karaktervolle en sterkere bieren horen bij de hoofdschotel. Voor het dessert kan je overschakelen naar een meer specifieke zurig-zoetige of fruitige smaak. Evolveer doorheen het menu van minder sterke naar meer uitgesproken smaken, van licht alcoholische naar sterke bieren. Het dessert kan daarop een uitzondering vormen afhankelijk van de keuze voor zoetige desserts of een (Belgisch) kaas-schoteltje.

Biertype	Aperitief-hapjes	Schaaldieren Zeevruchten	Gebakken vis	Gekookte vis	Fijne Meeswaren	Wit Mees Gevogelte	Rood Mees	Wild	lichte kazen	Sterke kazen	Desserts
Alcoholvrij	x	x	x	x	x	x	x		x		
Pils	x	x	x	x	x	x	x		x		
Luxebier/Premium	x	x	x	x	x	x	x		x		
Witbier	x	x	x	x	x	x	x		x		
Geuze	x	x	x	x	x	x				x	
Zuur-zoete bieren	x	x	x	x	x	x				x	x
Amber	x	x	x	x	x	x				x	x
Abdijbieren	x (*)			x	x		x	x		x	x
Zwaar blond bier				x	x		x	x		x	x
Scotch					x					x	x
fruitbieren	x	x									x

(*) Blonde abdijbieren

Toegevoegd aan beslag voor bijvoorbeeld beignets en gefrituurde gerechten zorgt pils voor een luchtig en knapperig karakter. Ook in stoofpotjes met vis of gevogelte en groenten kan een vleugje pils smaakversterkend werken, maar wel opletten dat het bitterige aspect niet gaat overheersen.

Witbieren kunnen een subtiel accent geven aan stoofvocht en licht gebonden sauzen. Zij laten zich uitstekend combineren met asperges, schorseneren, witlof, bleekselder en wit van prei. Gepocheerde en gestoofde vis krijgt een frisse smaak als je wat witbier toevoegt in de visbouillon. Een gelijkaardige frisse toets krijg je door witbier te gebruiken in bereidingen met schaal- en schelpdieren, mosselen en St. Jakobsmosselen. Ook licht gebonden sauzen waaraan witbier is toegevoegd, werken smaakversterkend bij diverse vissoorten, kip- en kalfsvleesgerechten. In een dressing voor koude schotels met plakjes (gerookte) kip- of visfilet en fijne vleeswaren zal witbier een aangename zoetzurige smaak geven. In koel geserveerde verse fruitsalades laat witbier zich heel goed combineren.

Geuze is, net zoals de van lambiek afgeleide fruitbieren, uitstekend geschikt om te verwerken in dressings en koude schotels met fijne vleeswaren, vis en gevogelte. In vis- en mosselsoepen levert geuze eveneens een goede bijdrage, zeker als je een vleugje saffraan en room toevoegt om het mogelijk zurige karakter van de geuze wat te breken. Bij gestoofd witloof, in uiencompote, bij gestoofde appeltjes en in kaasbereidingen (bv. platte kaas) is geuze een perfecte begeleider. Gecombineerd met knoflook, ui en koriander kan je geuze ook aanwenden in marinades voor vlees, vis of gevogelte. Ten slotte is geuze ook een vaste waarde in heel wat Vlaamse (stoof-)gerechten zoals karbonaden, konijn en parelhoen.

Zurigzoete Vlaamse roodbruine en bruine bieren kan je dankzij het melkzurige karakter heel goed gebruiken in marinades voor vlees, gevogelte en wild. In gerechten en marinades met vaste vissoorten zorgen deze bieren voor een lichtjes zoetzure smaak. In dressings kan je azijn vervangen door deze bieren. Ook in stoofpotten met konijn, gevogelte en wild komt roodbruin en bruin bier goed tot uiting. Gecombineerd met steenfruit, zoete vruchten of gedroogde fruitvariëteiten, geef je het gerecht een subtiel fris accent. In warme en koude fruitsalades, compotes en chutneys geven zij eveneens een pittige toets.

Amberbieren zijn, als zij met mondjesmaat worden aangewend, goed geschikt in dressings, sauzen, soepen en stoofpotjes. Stapsgewijze toevoegen en regelmatig proeven, is ook hier de boodschap om te vermijden dat het bitterkarakter het gerecht gaat

Toegevoegd aan beslag voor bijvoorbeeld beignets en gefrituurde gerechten zorgt pils voor een luchtig en knapperig karakter. Ook in stoofpotjes met vis of gevogelte en groenten kan een vleugje pils smaakversterkend werken, maar wel opletten dat het bitterige aspect niet gaat overheersen.

Witbieren kunnen een subtiel accent geven aan stoofvocht en licht gebonden sauzen. Zij laten zich uitstekend combineren met asperges, schorseneren, witlof, bleekselder en wit van prei. Gepocheerde en gestoofde vis krijgt een frisse smaak als je wat witbier toevoegt in de visbouillon. Een gelijkaardige frisse toets krijg je door witbier te gebruiken in bereidingen met schaal- en schelpdieren, mosselen en St. Jakobs mosselen. Ook licht gebonden sauzen waaraan witbier is toegevoegd, werken smaakversterkend bij diverse vissoorten, kip- en kalfsvleesgerechten. In een dressing voor koude schotels met plakjes (gerookte) kip- of visfilet en fijne vleeswaren zal witbier een aangename zoetzurige smaak geven. In koel geserveerde verse fruitsalades laat witbier zich heel goed combineren.

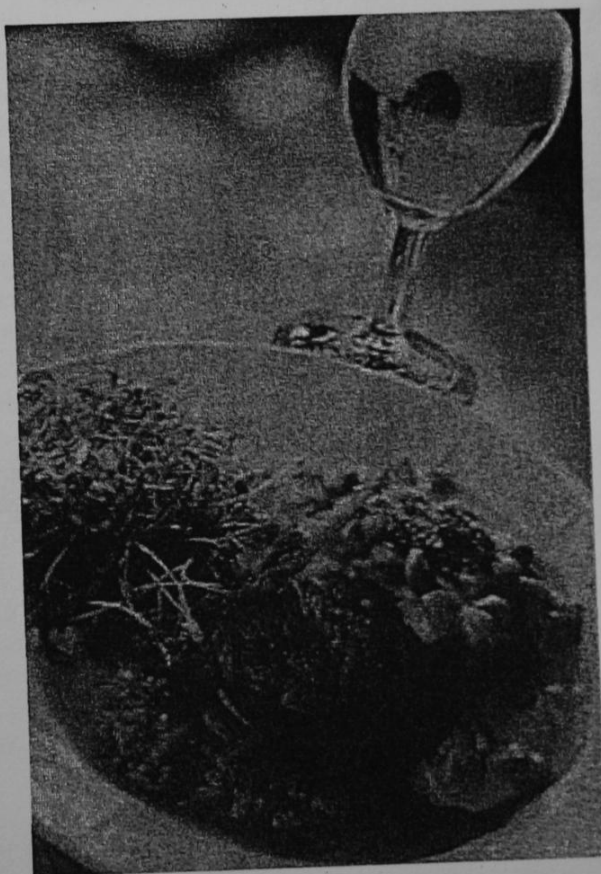
Geuze is, net zoals de van lambiek afgeleide fruitbieren, uitstekend geschikt om te verwerken in dressings en koude schotels met fijne vleeswaren, vis en gevogelte. In vis- en mosselsoepen levert geuze eveneens een goede bijdrage, zeker als je een vleugje saffraan en room toevoegt om het mogelijk zurige karakter van de geuze wat te breken. Bij gestoofd witlof, in uiencompote, bij gestoofde appeltjes en in kaasbereidingen (bv. platte kaas) is geuze een perfecte begeleider. Gecombineerd met knoflook, ui en koriander kan je geuze ook aanwenden in marinades voor vlees, vis of gevogelte. Ten slotte is geuze ook een vaste waarde in heel wat Vlaamse (stoof-)gerechten zoals karbonaden, konijn en parelhoen.

Zurigzoete Vlaamse roodbruine en bruine bieren kan je dankzij het melkzurige karakter heel goed gebruiken in marinades voor vlees, gevogelte en wild. In gerechten en marinades met vaste vissoorten zorgen deze bieren voor een lichtjes zoetzure smaak. In dressings kan je azijn vervangen door deze bieren. Ook in stoofpotten met konijn, gevogelte en wild komt roodbruin en bruin bier goed tot uiting. Gecombineerd met steenfruit, zoete vruchten of gedroogde fruitvariëteiten, geef je het gerecht een subtiel fris accent. In warme en koude fruitsalades, compotes en chutneys geven zij eveneens een pittige toets.

Amberbieren zijn, als zij met mondjesmaat worden aangewend, goed geschikt in dressings, sauzen, soepen en stoofpotjes. Stapsgewijze toevoegen en regelmatig proeven, is ook hier de boodschap om te vermijden dat het bitterkarakter het gerecht gaat

verstoren. In marinades zorgen amberbieren voor een aparte toets bij ribbetjes of kippenboutjes op de barbecue. Bij gekookte mosselen, gestoofde paling en stoofpotjes met stevige vissoorten, gevogelte, lams-, runds- en kalfsvlees heeft een gedoseerde toevoeging van amberbier een subtiel smaakversterkend effect.

Volle en donkere abdij- en trappistenbieren lenen zich zeer goed om verwerkt te worden in stoof- en wildschotels, waar zij meestal smaakversterkend optreden. Ook in sabayon en compotes van verschillende soorten fruit geven donkere abdijbieren een extra toets. Blonde (abdij-)bieren geven een pittige smaak aan dressings (waar zij de wijnazijn kunnen vervangen) en aan mosselen. In soepen, groentenbouillons, gerechten met gevogelte, kalfsvlees of vis kan je net voor het opdienen nog een scheutje blond bier toevoegen. In licht gebonden sauzen voor kip, kalkoen, kalfsvlees en vis laat een vleugje blond (abdij-)bier zich goed vermengen met milde mosterd. In stoofschotels, waterzooi en vispannetjes versterken zij het smaakpalet.



Tripels passen bij heel wat gerechten maar zij zijn iets moeilijker aan te wenden in bereidingen.

Bij gebruik van tripels en sterke blonde bieren is het even opletten, want als zij te lang worden ingekookt, veroorzaken zij een onaangename smaak.

genome, bittere smaak. Stapsgewijze dosering is hier meer dan ooit aan de orde. Omdat een tripel moutiger en kruidiger is dan een blond (abdij-)bier, komen zij iets meer tot uiting. Tripels en sterke blonde bieren kan je ook aanwenden in sauzen bij verschillende soorten vis en schelp- en schaaldieren. In stoofgerechten met rundvlees, wild en gevogelte en in compotes met zoete vruchten hebben zij eveneens een plaats. In sabayons kunnen tripels zorgen voor een subtiele toets.

Gekoelde fruitbieren scoren uitstekend als aperitief, vergezeld van kleine, lichte hapjes. Zij kunnen ook perfect worden gebruikt in dressings en daarin bijvoorbeeld de frambozenazijn vervangen. Sauzen voor gevogelte, kalfsvlees of vis worden verrijkt door op het laatste moment wat fruitbier toe te voegen. Toevoeging van gekoeld fruitbier geeft nagerechten met vers fruit een extra frisse smaak. In sabayon, ijs, sorbets, pannenkoeken, vruchtentaarten en bavarois komen fruitbieren zeer goed tot uiting.

2. Biergerechten op het menu plaatsen

Wil je bier aanbieden bij de maaltijd, dan is het aangewezen om te werken met een all-in-prijs die zowel het gerecht als het bier omvat. Consumenten zijn immers goed geïnformeerd over de prijs van een glas of een flesje speciaalbier, zodat je nooit de winstmarges van wijnen kan vertalen naar bieren. Door zelf gerecht en aangepaste bieren te suggeren, reik je de consument enerzijds een geslaagde combinatie aan en presenteert je hem vooraf ook een totaalprijs voor de maaltijd. Eventueel kan je, in kleinere proefglazen, per gerecht twee bieren voorstellen: één dat perfect harmonieert en een tweede bier dat contrasteert. Op die manier laat je de klant ook zelf kiezen, want smaken verschillen nu éénmaal.

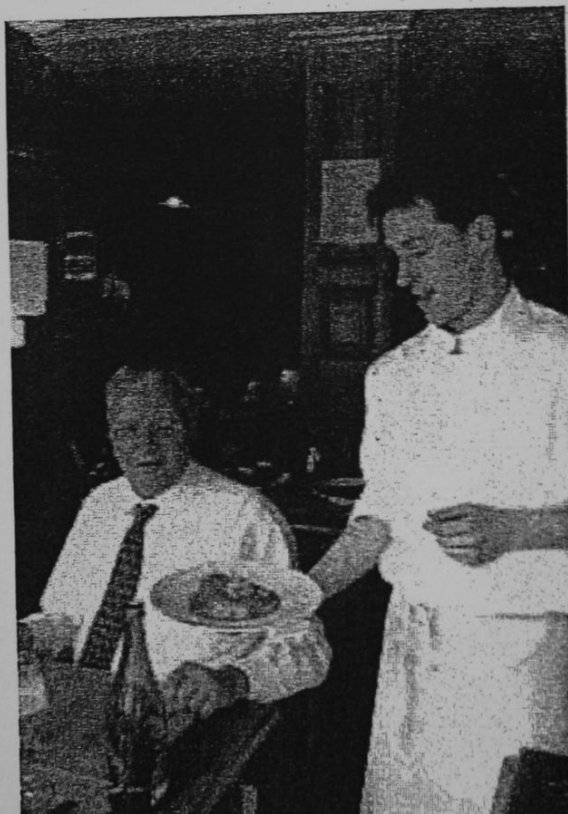
Biergerechten kan je ook gemakkelijk positioneren als zakenlunches. Bier is nu eenmaal licht verteerbaar en leidt niet tot loomheid. Een pintje bij de maaltijd valt wellicht in de smaak van elkeen die 's namiddags nog moet gaan werken. Ook voor gelegenhedenmaaltijden is een combinatie van bier en gerechten ideaal; denk maar aan verjaardagsmenu's, Valentijnmenu's, moeder- of vaderdagmenu's, Kerst- of Paasschotels, enz.

Om volop te kunnen genieten van bier bij de maaltijd, moet het bier tegen de juiste schenkt temperatuur worden uitgeschonken in degelijk gereinigde glazen. Eventueel kan je merkglazen gebruiken,



Biergerechten kan je ook gemakkelijk positioneren als zakenlunches.

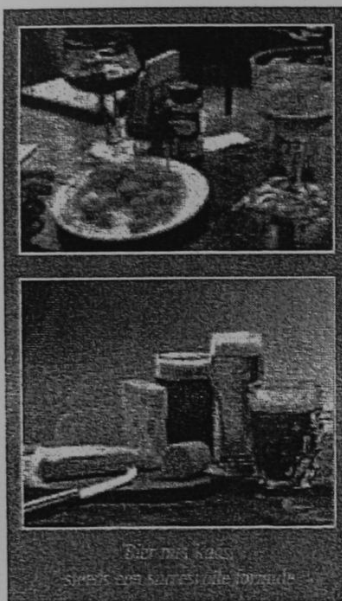
maar ranke, tulp- en kelkvormige wijnglazen zijn eveneens geschikt. Bieren worden uitgeschonken net voor je het gerecht opdient. Je mag het bier iets langzamer inschenken dan gewoonlijk en je mag gerust een riant, vollere schuimkraag vormen. Op die manier kunnen de gasten genieten van een perfect geschonken glas bier op het ogenblik dat de maaltijd recht uit de keuken komt. Je mag een exemplaar van de geopende flesjes presenteren met het etiket naar de gasten, zodat zij weten wat er wordt geschonken. Je mag die (ontstofte en zuivere) flesjes ook op tafel laten staan, zodat gasten het etiket eens kunnen bekijken.



Met een beetje toelichting zal de klant een biergastronomische maaltijd zeker waarderen.

Van zodra gerecht en bier op tafel staan, geef je een korte uitleg over de maaltijd en de reden waarom je voor die bepaalde combinatie hebt gekozen.

Na elke gang van de het menu ruim je het lege bord af en laat je het bierglas staan. Eventueel kan je nog eens bijschenken in hetzelfde glas. Net voor het opdienen van de volgende schotel, serveer je het daarbij passende bier en neem je het (lege) glas van de vorige schotel mee. Vraag zonodig aan de gast of hij het resterende bier nog rustig verder wil uitdrinken, dan wel of je het glas al mag meenemen.



3. Bier en kaas

Een heel eenvoudige, maar altijd succesvolle formule, is die van bier met kaas, naar het voorbeeld van de kaas-en-wijn-combinatie. Het vergt geen grote voorbereiding en het resultaat is origineel en valt meteen in de smaak. Enkele kaassoorten volstaan zelfs voor een aangename gastronomische verrassing of een geslaagde combinatieschotel.

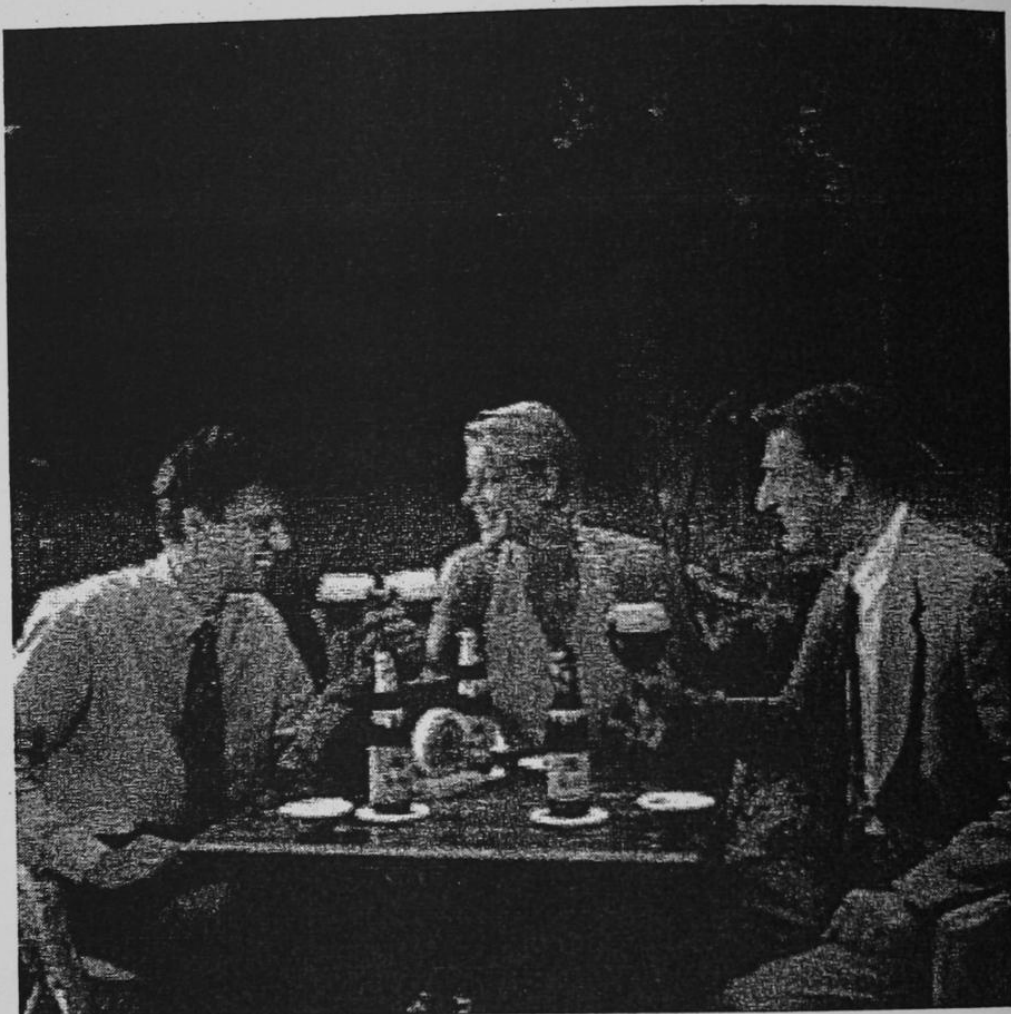
Lage gistingsbieren en witbieren passen bij harde kazen en scherpe variëteiten zoals Brusselse en Herve-kaas. Bij verse kruidige kazen komen bieren van spontane gisting (geuze) wonderwel tot hun recht. Bij halfharde kazen, zoals de meeste 'abdijkazen', horen uiteraard de typische trappisten- en abdijbieren. Typisch Belgische blauwschimmelkazen scoren verrassend goed met zoetige en zurigzoete bieren. Mooi gerijpte, zachte kazen en belegen, harde kazen vragen eerder een bier van hoge gisting dan wel een laag-gegist bier (pils).

4. Bier en seizoenen

Het ene bier is veel meer seizoensgebonden dan het andere. Dat merk je allicht al in het alledaagse consumptiepatroon. Bij warm weer is men gemakkelijker geneigd om een verfrissend pintje te drinken dan wel een zwaar degustatiebier. Algemeen kan je ervan uitgaan dat een ideaal 'bier-weer' zich situeert rond 24°C, ook in de vooravond en avond. Bij hogere temperaturen grijpen consumenten gemakkelijker naar ijskoude frisdranken of dorstlessende waters.

Bij het opstellen van een biermenu hou je ook best rekening met de seizoensgebonden voorkeuren van consumenten. Uit een onderzoek dat de Belgische Brouwers in 1999 voerden, op basis van vergelijkende verkoops cijfers tussen 1993 en 1998, blijkt een duidelijk verband tussen het bestelde biertype en de weersomstandigheden.

Het nog amper gedronken tafelbier is een voorbeeld van een weersongevoelig segment. Pilsbieren volgen een algemene consumptietrend en zijn iets populairder tussen mei en augustus. Geuze-, krik- en fruitbieren en zure bieren worden in de zomermaanden tweemaal zoveel gedronken als in de winter. Ook witbier



Klanten houden rekening met de seizoenen bij het kiezen van een bier.

heeft tot één derde meer succes. Scotch- en kerstbieren doen het vooral goed in het najaar. Speciale belges noteren tussen mei en augustus een hoger verbruik, maar ook in november en december presteren zij sterk, wellicht als gevolg van sterke promoties als eindejaars- of kerstbier. Abdij- en trappistenbieren volgen de algemene seizoentrends maar iets minder uitgesproken. Ten slotte zijn er nog de sterke blonde bieren, die het traditioneel moeten hebben van het terrasseizoen, tussen mei en augustus.

Belgisch Bier kiest voor Belgische kaas: uitgekiend smaakpalet (her)ontdekt

Smaakcombinatie krijgt steeds meer gastronomische aandacht

- Steeds meer restaurateurs ontdekken de smaakrijkdom van Belgische bieren. Vooral het huwelijk van Belgisch bier met Belgische kaas vindt ingang bij chef-koks als een bijzondere smaakervaring. Soms met uitgedokterde recepten, soms in alle eenvoud van een stukje kaas met een glas bier. Maar welke kaas combineer je met welk bier? Welke smaken gaan nu het best samen? Het Beer & Society Information Center van de Belgische Brouwers en VLAM (Vlaams centrum voor Agro- en Visserijmarketing) lichten u een tipje van de sluier op van de haast eindeloze smaakcombinaties. Ontdek een stukje gastronomie, voor de keuken van elke dag of voor de semi-professionele hobbykok.

Bier & kaas: een oud duo of een LAT-relatie?

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 voedingselementen die als vanzelfsprekend gecombineerd werden.

In de middeleeuwen gingen de abdijpaters een stapje verder. Zij combineerden heel bewust hun zelf gebrouwen trappistenbieren en abdijbieren 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 voedingsexperten 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 is dan ook niet verwonderlijk dat de combinatie bier en kaas aan een comeback bezig is. Maar ook een aantal Belgische chef-koks gaan inventief aan het werk om de verschillende smaakelementen van bier te verwerken in hun nieuwe composities. Zo durft een aantal Belgische toprestaurants ook uit te pakken met een bierkaart. Als afsluiter van de maaltijd bieden ze een selectie kazen aan, waarbij de sommelier (jaja!) het aangepaste bier bij serveert. Niet enkel omwille van het digestieve karakter, maar ook omwille van het bijzondere gastronomische 'huwelijk' van bier met kaas.

Die appreciatie voor bier (hetzij met kaas, hetzij als ingrediënt, hetzij als begeleider van een gerecht) vindt steeds meer ingang in de brasseries en trendy restaurants te lande. De liefde voor bier en kaas zal zich ongetwijfeld ook verder zetten bij de vele amateur-koks en thuiskoks die bier en kaas als een culinair hoogtepunt integreren in hun kookkunsten.

Vier momenten om van bier en kaas te genieten

1. Ongedwongen gezelschap

Op 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 schenken 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 wordt 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 degusteren. Iets om in het achterhoofd te houden wanneer je een walking dinner of receptie organiseert.

Welk bier met welke kaas? Het begin van een rijke smaaktest

Je kan hier oneindig veel combinaties uittesten, maar een paar krijtlijnen helpen je op weg:

- Lagegistingsbieren en witbieren gaan het best samen met harde kazen en pittige kazen zoals Brusselse kaas of Hervekaas.
- Verse kaas (platte kaas) en kruidenkaas combineer je best met een bier van spontane gisting, zoals geuze.
- Zachte en romige kazen (zoals abdijkazen) gaan – dat weten we uit de geschiedenis – goed samen met trappist en abdijbieren
- Schimmelkazen en blauwe kazen smaken het best met zoete en fijn-zure bieren.
- Rijpe en geraffineerde kazen (hetzij harde, hetzij zachte kaas) verkiezen het gezelschap van een bier van hoge gisting eerder dan een bier van lage gisting (pils).

Smaken: proef je de chemie tussen bier & kaas?

Er zijn een heleboel adjectieven om de smaken te omschrijven. Zowel voor bier als voor kaas spreken kenners over verschillende categorieën:

	Bier	Kaas
Smaak	zoet, zuur, bitter, halfbitter, zachtbitter, geoxideerd, romig, ...	zacht, romig, zoet, pittig, pikant, oud, sterk, ...
Aroma*	Zurig, hop, zoetig, karamel, fruitig, kruidig, zwavelig, geoxideerd, vlak, gebrand, moutig, gistachtig, wortelachtig, karton, tarwe, esterig (fruitige gisting), bloemig	Zurig, zoet, fruitig, kruidig, muf, krachtig, stinkend, bloemig, ...
Mondgevoel	zwaar, filmisch/stroperig, licht, veel koolzuur, weinig koolzuur, droog	licht, romig, vast, brokkelig, filmisch/stroperig, droog, ...

* geur beïnvloedt sterk onze smaak!

Bier en kaas ... : enkele voorbeelden van smaakcombinaties

Een fris palet van geuze en platte kaas

Combinatie: In het Brabantse Pajottenland al jaren een klassieker, waarbij het fris zurige, licht bittere van de geuze bijzonder smaakvol harmonieert met de frisse smaak van de verse kaas.

Serveersuggestie: als tussendoortje, als maaltijd

Bier: Oude Geuze 3 Fonteinen (Ambachtelijke geuze heeft een heerlijk boeket, een bijzonder sterk aroma en een smaak die tegelijkertijd zacht en bitter is.)

Kaas: Verse 'platte' kaas Mandjeskaas (een magere, verse kaas van gepasteuriseerde melk, uit Vlaams-Brabant oorspronkelijk verpakt in mandjes, nadien ook in plasticen doosjes)

Zacht romige kazen kiezen voor mooie ronde abdijbieren

Combinatie: Deze romige kazen kenmerken zich door hun zachte smaak met een fluwelen structuur. De stevige abdijbieren vormen een sterke begeleider door hun expressieve smaken en aroma's.

Serveersuggestie: als aperitief, degustatie, als maaltijd, als dessert

Bier:

- Maredsous (met een alcoholgehalte van 8% en zijn getaande, diepbruine bourgognekleur herbergt dit bier een zeer expressief palet aan aroma's. Een royaal boeket van karamel wordt aangevuld met gedoseerde fruittoetsen)
- St. Feuillien triple (Dit bier van hoge gisting (8,5% alcohol) heeft een zachte amberkleur en kruidige hoparoma's met fruitige accenten. De hergisting op fles zorgt voor een krachtige smaak met uitgesproken afdronk)

Kaas:

- Passendale (Halfharde authentieke kaas met gaatjesstructuur, van gepasteuriseerde melk. Een lichte, zachte smaak en neutraal aroma)
- Bouquet des Moines (Zachte witschimmelkaas met zachte en fijne smaak van gepasteuriseerde melk uit het Land van Herve)
- Nazareth (Harde kaas van gepasteuriseerde melk met grote gaten, met een zachte notensmaak.)
- Brugse Blomme (zachte, romige kaas van gepasteuriseerde melk met een pittige nasmaak. Van gepasteuriseerde melk)



De pittige abdijproducten

Combinatie: Bier en kaas kenmerken zich door hun pittig karakter; de fruittoetsen uit het bier zorgen voor een zacht en subtiel tegengewicht van de uitgesproken kaassmaak.

Serveersuggestie: als maaltijd, als dessert

Bier: Rode Chimay (Een trappistenbier van hoge gisting (7%) met een koperachtige kleur, onthult een abrikoosachtige fruitgeur. Dit aroma komt ook terug in het smaakpalet, waarbij de romige schuimkraag contrasteert met een licht bittere noot van het bier)

Kaas:

- Père Joseph (halfharde abdijkaas van gepasteuriseerde melk. De natuurlijke rijping zorgt voor een volle, pittige smaak)
- Chimay à la Bière (halfharde trappistenkaas van volle gepasteuriseerde melk; romige textuur en lichtfruitige hopsmaak met aroma's van fruit en paddestoelen)



Een nog pikantere variant

Combinatie: Ook hier zorgen de fris fruitige toetsen van de bieren voor een stijlvol smaakcomplement van de bijzonder pittige en sterk kazen.

Serveersuggestie: als aperitief, als maaltijd, als dessert

Bier:

- Westmalle Tripel (Een complex bier (9,5% alcohol) dat geurt naar fruit, zeer aromatisch, met een romige zachte smaak in combinatie met een aangenaam bitter die de lange afdronk verder kenmerkt.)
- Witte Hoegaarden (ongefilterd witbier met 40% tarwe in de grondstof en 5% alcohol: een ietwat wrang houtachtig aroma en kruidige ruime smaak (dankzij koriander, gedroogde sinaasappel) levert een fris, fijn zuur en weinig bitter bier op.)

Kaas:

- Oud-Brugge (een jaar oude harde kaas van gepasteuriseerde melk met een volle, pikante, sterke smaak)
- Wynendaele (Zachte kaas van gepasteuriseerde melk; met pikante, pittige smaak en sterk aroma)



Beer & Society
INFORMATION CENTER

Laat u leiden door geur en kleur

Combinatie: Een kopergoud bier en een zachtgele kaas, beiden met een smaak die licht lijkt maar uitgesprokener wordt: romig gaat samen met fruitige hoptinten.

Serveersuggestie: als degustatie, als dessert

Bier: Royal (Dit goudkoperen bier van hoge gisting (7% alcohol) met een subtiele neus van gist, heeft een zuivere, licht fruitige smaaktoets)

Kaas: Herve Les Beaux Prés (zachte romige kaas van gepasteuriseerde melk uit de Luikse Hervestreek)



De Keizer en zijn schimmel

Combinatie: De krachtige doorsmakende blauwgeaderde schimmelkaas vindt een zachte partner in een lichtzoet en zacht bier zodat de smaakopbouw van beide producten zich ten volle kan suggereren.

Serveersuggestie: als aperitief, als degustatie, als maaltijd, als dessert

Bier: Keizer Karel (Een bier van hoge gisting met koperrode nuances, zoet smakend bier (9% alcohol), zacht en fruitig. De combinatie van verschillende niet gebrande moutsoorten en Engelse Bitterhop geeft dit bier zijn unieke, rijke smaak.

Kaas: Pas de Bleu (Pittige blauwschimmelkaas uit rauwe, biologische koemelk: pittig, uitgesproken blauwschimmel, complexe balans bitterzoet)



Voor meer informatie & foto materiaal

Beer & Society Information Center

Sven Usé

Woluwe Garden

Woluwedal 30

1932 St-Stevens-Woluwe

Tel 02 609 50 28

Fax 02 267 12 89

E-mail info@bsic.be

Bier en Kaas: twee experts aan het woord

Dirk De Prins mag zeker een expert genoemd worden: als culinair journalist, bekend van radio en TV en met meer dan 5 kookboeken op zijn palmares, weet hij van wanten. Zijn voorliefde voor (én kennis van) Belgische producten spreekt dan ook voor zich. Guido Vandenbussche heeft er al meer dan 23 jaar horeca-ervaring opzitten. In zijn huidige fijnproeversrestaurant 'Den Duyver' in Brugge laat hij zijn gasten kennismaken met gerechten bereid en begeleid met bier.

De combinatie bier en kaas zou al langer dan vandaag onderschat zijn? Waarom is dat?

DDP: De Fransen hebben al vele bibliotheken volgeschreven en cursussen gegeven om het huwelijk tussen wijn en kaas te beschrijven en welke wijn nu best met welke kaas past. Maar sinds een tiental jaar blijken gastronomen die voorliefde voor rode wijn en kaas langzaam in te ruilen voor witte wijn en kaas! De aciditeit van witte wijn zou volgens hen een beter tegengewicht zijn tegen het vette en romige karakter van kaas.

Maar u bent het daar niet mee eens?

DDP: Ja en nee. Deze redering klopt ten dele. Kaas bedekt, omwille van zijn romige vette karakter, je smaakpapillen met een film. Om die papillen vrij te maken, heb je een licht zurige en ook bittere drank nodig. Witte wijn doet dit al een stukje beter dan rode wijn, maar bier wint hier met amlenge voorsprong het pleit: omwille van het bitter, maar ook omdat je van bier een grote slok neemt. Juist in die bevrijding vindt de chemische reactie tussen het bier en de kaas plaats en dit zorgt voor een uniek smaakpalet.

GVDB: Dat maakt juist bier en kaas zo interessant: elk bier is verschillend, elke kaas is verschillend. Het proeven van verschillende kazen met verschillende bieren maakt dat je telkens weer een nieuwe interessante smaakcombinatie ontdekt.

Is het dan niet zo dat bepaalde bieren zich beter combineren met bepaalde kazen?

GVDB: Toch wel: er zijn een paar regels die als leidraad kunnen dienen: hoe lichter de kaas, hoe lichter het bier. En een kruidige, pikante of sterke kaas gaat zich beter voelen bij een bier met een uitsproken, zoete of complexe smaak en aroma.

DDP: Het is daarom een gastronomische ontdekkingstocht: combineer een abdijbier met een abdijkaas, maar durf ook een geuze ook eens combineren met meer dan de Brabantse combinatie met plattekaas. Wist je trouwens dat ik in bekend klasserrestaurant, dat onlangs zijn derde ster binnenhaalde, bij het kaasdessert door de sommelier een prachtige oude geuze voorgeschoteld kreeg? En dat van een van de topsommeliers van ons land? (nvdr: *Hij spreekt hier over het Hof van Cleve met Stijn van Der Beken, verkozen tot Belgisch beste sommelier in 2004*).

Waarom kiezen die restaurants voor deze nieuwe aanpak?

DDP: Een niet onbelangrijk aspect is het digistieve. Kaas na de maaltijd zorgt voor betere vertering van de maaltijd, veel meer dan een zoete afsluiter die voor een zwaar gevoel durft te zorgen. Daarom dat restaurants liever afsluiten met een gezonder alternatief: bier en kaas zorgen hier, als ze met zorg geselecteerd zijn, voor een mooi gastronomisch moment!

GVDB: Inderdaad, die koks en die sommeliers zijn een beetje tovenaars! Zij dokteren uit welke smaken en aroma's best samengaan. En als ze weten dat de smaak van bier beter harmonieert met of in een gerecht, spreekt dat toch van zelf dat ze niet voor wijn kiezen? Trouwens, als in een van jongste nummers van Gault Millau, toch wel een Frans gastronomisch ijkpunt, er een uitgebreid artikel staat hoe Noord-Franse bieren met Noord-Franse kazen te combineren, dan is dat toch méér dan een teken aan de wand? Waarom zouden wij als Belgen met onze rijke biertraditie dan achterblijven?

Ridderdag

Op zaterdag 12 juni 2010 werd op uitnodiging van Rik en Jean Pierre de Ridderdag gehouden.

Een 30 tal deelnemers verzamelden in het Kapittelhuys waar de dorpsgids Rik voor de nodige uitleg zorgde.

Daarna werd kennis gemaakt met het historisch brouwerspad en een ontvangst in de brouwerij 't Nieuwhuys, met een uitstekende uitleg van Mieke werden we wat wijzer over het brouwproces, natuurlijk werden de bieren van de brouwerij 'Nieuwhuys en enkele versnaperingen ons aangeboden.

De volgende halte was de Cruysblockhoeve daar werden onze twee Adelborsten Rik en Jean Pierre opgenomen in de biergilde als Ridder. Ze ontvingen het waardigheidsteken en hun diploma en in het grootboek van de gilde werden hun namen geschreven.

In deze historische hoeve besloten we deze geslaagde Ridderdag met koffie taart en natuurlijk een hoegaards biertje.

We wensen onze twee nieuwe Ridders proficiat voor het inrichten van deze dag.