



© Bart Van der Perre

Luc De Raedemaeker

HET PERFECTE HUWELIJK

Eén groot icononich moment uit de filmgeschiedenis speelt in het chique zomerresort New Yorks “Catskills Mountains” resort. Frances “Baby” Housemans beleeft er een idyllische zomerromance met de sexy dansleraar en enfant terrible, Johnny Castle. Na een aantal voorspelbare plotwendingen, goedkope dramatiek, kuise seksualiteit, een obligate abortus, gekwetste vader- en eigenliefde en vooral heel veel “sixties” hits stevent de film af op een spetterende finale. Waar Patrick Swayze, alias Johnny Castle, de gevleugelde woorden sprak “Nobody puts Baby in a corner”. Laat dit nu net de slogan zijn die beverage & foodpairing kan gebruiken “Nobody puts beer in a corner”.

Het goede leven. Dat is genieten van spijs en drank. En dan vooral de juiste drank bij de juiste spijzen. Goed nadenken wat je op tafel serveert kan inderdaad een grote en positieve invloed hebben op ieders goed gevoel. En daarbij moet je intelligente keuzes maken. Dat wist de bekende Franse filosoof Albert Camus als geen ander; “La vie est la sum des choix”. Hoe beter de keuzes, hoe beter het leven.

De meest voor de hand liggende, “keuze” is die tussen spijs en wijn. Dat is een beetje jammer, want dat is in onze ogen niet de beste ‘match’. Bier en hoge gastronomie is daarentegen wel “a marriage made in heaven,”. Ach, we durven zelfs zeggen dat deze combinatie fantastische smaakorgasmes oplevert.

Bier kent in vergelijking met wijn meer ‘smaak-extremen’ als daar zijn: zuur, zoet en bitter. Daardoor is bier gastronomisch breder inzetbaar. Om maar één verschilpunt aan te halen: bier werkt stukken beter bij kruidige en pikante gerechten uit bijvoorbeeld de Oosterse keuken. Wijn wordt dan al snel wrang en hard. Ook gerechten met een geroosterd en/of karamelachtig karakter zoals gebraden rundvlees matchen beter met bier en dat heeft alles te maken met de bereiding van het bier waarbij het mouten van de gerst al rooster- of karameltoetsen opwekt. Niks mis met een glas wijn, versta ons niet verkeerd, maar als je het over het pairen van drank aan spijs hebt kan je er niet om heen dat de brouwer in tegenstelling tot de wijnmaker een veel

groter arsenaal van ingrediënten tot zijn beschikking heeft en dus meer smaken kan ‘kweken’. Mout, water, hop en gist zijn de basisingrediënten, maar daarnaast kan de brouwer nog kruiden, fruit, koffie, chocolade en zelfs folietjes als houtsnippers... aan zijn bier toevoegen.

BIER IS DE SMAAKKAMPIOEN

Inderdaad, de combinaties zijn schier eindeloos. Alle basissmaken komen dan ook voor in bier. Sommige bieren zijn eerder “droog” (Oude Geuze, Orval, Saison) terwijl andere dan weer stroperig van karakter zijn (Quadruppels, Dubbelbock, Barley wines). Dat heeft alles met zoetheid te maken afkomstig uit de onvergiste moutsuikers. Die andere basissmaak, zout, wordt dan weer gegevoerd door de mineralen in het brouwwater. Beroemde voorbeelden zijn de Pale Ales uit het Engelse Burton-On-Trent. De Bretoense brouwerij “Mor Braz” gebruikt zelfs zeewater als basis voor haar bieren. Een aparte smaaksensatie. Basissmaak drie, zuur, komt voort uit specifieke gisten. Denk aan Brusselse gisten als “Brettanomyces Bruxellensis” en “Brettanomyces Lambicus” die heel bekend zijn om hun dierlijke zurigheid (Lambik en Oude Geuze). Andere gisten creëren dan weer een milde melkzurigheid (Vlaams Oud Bruin en Oud Rood). En ja hoor, ook de bittere toets is aanwezig. Die bitterheid is afkomstig uit hop en heel soms uit mout. Bepaalde bieren hebben geen hopkarakter (tarwebieren, sommige lagers, fruitbieren...) terwijl andere bieren extreem bitter zijn. Het Amerikaanse Dogfish Brewery brouwt onder het moto “

My hops are bigger than your hops” een bier “IPA 120” dat zo sterk gehopt is, dat je het op een kilometer afstand al kunt ruiken. Moutbitterheid is afkomstig van geroosterde moutsoorten. Deze bitterheid geeft een hard, branderig mondgevoel (Irisch Dry Stout).

We durven zelfs nog een stapje verder gaan: ook “umami” is geen vreemde voor bier. Deze vijfde smaak werd in 1908 door de Japanse wetenschapper Ikeda ontdekt. Iets dat noch zout, zoet, bitter of zuur was, maar dat wel een smaakverhogend, bijna bouillonachtig effect opwekt. Ikeda noemde deze smaak “umami” naar het Japans voor “heerlijk”. In het Engels spreken ze iets soberder van een “glutamic taste”. Umami is afkomstig van gisten moutchromosomen en wordt gevormd door afbraak (door veroudering en/of verhitte) van eiwitten. Denk aan Parmezaanse kaas, sojasaus, oesters, groene thee of Guinness.

Naast deze basissmaken vinden we in bier ook alcohol – of wat dacht u? – en koolzuur. Alcohol is een smaakdrager en zorgt voor zoetheid, warmte en volheid. Koolzuur heeft dan weer een pallet reinigend effect en zorgt voor droogte en een samentrekkend/vullend mondgevoel. Geef nu toe, welke andere drank kan dit allemaal voorleggen?

EN TOCH

Wij maken de beste bieren van de wereld. Heel de planeet is het daar over eens. Waarom drinken wij Belgen, die het bierproeven met de paplepel meekregen,

dan niet meer bier bij ons eten? Duitsers, Amerikanen, Engelsen schatten een zalig bier bij een gastronomische tafel even hoog in als wijn. Waarom wij dan niet? Deels is dit te wijten aan het ongebreidelde chauvinisme van onze zuiderburen. Onder het mom: 'de beste keuken ter wereld met de beste wijnen ter wereld', domineert de combinatie wijn & spijs de haute cuisine. De term wine&dine drukt dit perfect uit.

Ook onze culinaire recensenten doen lustig mee. Gelezen in "The Happy Eater", de wekelijkse restaurant bespreking van Agnes Goyaerts in de Morgen: "De gastheer raadt hierbij een streekbier aan, waarvan ik de naam ben vergeten". Een aantal lijnen ervoor wordt de Franse wijn uitvoerig beschreven met naam en toenaam "een mooie bourgogne aligoté Apoline, een fles met een grappig etiket, waar een biologische wijn achter schuilgaat van het Domaine de la Chappe". Dit is een regelrechte aanfluiting van onze biercultuur en getuigt van weinig respect naar onze brouwers toe. De eerlijkheid gebiedt te zeggen, dat Agnes het enigszins goedmaakt met "maar dat een schitterende afsluiter is, die het gehemelte volledig opfrist en een perfect huwelijk sluit met het witloof". Volgende keer toch de naam van het bier en de brouwer vermelden.

In de rijke Belgische volkskeuken is bier al jaren ingeburgerd. Je vindt er aller-

hande recepten voor stoofpotjes, marinades... met bier. Maar in de echte verfijnde keuken werd tot voor kort voor wijn gekozen. In sommige restaurants was het lange tijd "not done" een passend bier bij een gerecht te bestellen. De laatste jaren zien we echter ook sterrenchefs steeds meer experimenteren met bier. Het was de Amerikaanse chef- brouwmeester Garrett Oliver die aan de basis lag van deze (r)evolutie. In zijn boek de "Brewmaster's Table" combineert - 'pairt' - hij een hele reeks bieren met een bijhorend gerecht. Het boek is een rondreis door de wereld van "Real Beer". Oliver is dan ook een bon vivant, een echte foodie en met zijn dubbele opleiding chef en brouwmeester is hij de geknipte man om elk bier te koppelen aan een passend gerecht.

Dichter bij huis zien we eveneens pogingen om bier op de betere restauranttafel te krijgen. En waarom niet? Onze Belgische keuken behoort immers tot de wereldtop, "French cuisine with German quantities", zo beschrijven sommige buitenlandse bezoekers onze keuken!

Het Biergenootschap der Lage Landen kent elk jaar de titel "Beer & Gastronomy Ambassador" toe aan iemand die de nodige promotie voert voor bier en gastronomie. Enkele jaren geleden zagen ook de "Hoppas" het levenslicht. "Hoppas" zijn tapas gemaakt van Belgische streekproducten en geserveerd met Belgisch

bier. Het concept werd ontwikkeld door Ilse Duponcheel, directeur en oprichtster van Dolce Far Tutto. 'De hoppas zijn de Vlaamse variant van de Spaanse tapas en worden geserveerd met bier. De naam is een samentrekking van hop en tapas. De Hoppas werden afgeserveerd na een klacht van Brasserie Lefebvre. Hoppas zou te dicht aanleunen bij de naam van hun Hopus bier. Recentelijk lanceerde Sven Gatz en Karl Van Malderen met hun boek "Bapas" een opvolger voor de Hoppas cultuur.

WETENSCHAPPELIJKE AANPAK

Ondanks verwoede pogingen van een aantal pioniers is beer & food pairing nog te weinig bekend, zowel bij onze chefs als bij het grote publiek. Om dit te verhelpen laten verschillende brouwers hun bieren analyseren en gebruiken deze wetenschappelijke analyses om de ideale combinatie te vinden.

Een mooi initiatief is "Sense for taste" (sensefortaste.com). De resultaten van deze wetenschappelijke analyses worden weergegeven in een foodpairing tree. Dit is een interactieve visualisatie van een bier met al zijn mogelijke combinaties. Het geselecteerde bier of product staat in het midden en daaromheen worden de ingrediënten weergegeven die een goede combi vormen met bier. Hoe dichter naar het midden, hoe sterker de combinatie.

Karl Van Malderen van BAPAS (bapas.be) gaat uit van de "ABC" logica. Deze logica stelt dat door aan te sluiten bij de niet-dominante biersmaken (kruis-



den en mineralen) en te Contrasteren met de dominante biersmaken (bitter, zuur en zoet), er een Brug of bierpairing ontstaat tussen eten en bier. Deze logica wordt ondersteund door de Bier Balans biergrafieken die door Bapas worden ontwikkeld.

De Nederlandse Angélique Schmeinck werkt met “smaakvrienden”, mindmaps die onderlinge vriendschappen tussen producten weergeven. De speciale relaties worden aangegeven met een ‘B’ voor boezemvriend: een hartsvriend, een ingrediënt dat de meeste mensen wel kennen. De ‘S’ duidt op een spannende vriend: een ingrediënt dat enerverend, boeiend, verrassend en sensationeel is, maar vaak ook minder bekend.

Julie Herz van de US Brewers Association vertrekt van “Beer Characteristics Chart en “Pairing Interactions” met als belangrijkste elementen:

- **Complement**: Wanneer bepaalde elementen in spijs en drank elkaar aanvullen.

- **Counter/Contrast**: Wanneer bepaalde elementen elkaar versterken of neutraliseren. Moutzoetheit gaat de zoete toets van bepaalde gerechten afzwakken.

- **Cut**: Bittere hoptoetsen en een sterke carbonatie snijden doorheen het “vettige” karakter van bepaalde gerechten (denk maar aan bier en kaas) en reinigen het pallet. Ook zuur heeft in bepaalde omstandigheden deze eigenschap.

- **Home run**: Het geheel is beter dan de som van de delen, vergeet alle wiskunde. $1 + 1 = 3$. De perfecte pairing.

- **Train wreck**: Een ramp, de smaken wringen en vechten. Denk aan tandpasta en sinaasappelsap. $1 + 1 = -1$. Absoluut vermijden.

- **Rest**: Een rustpunt een neutrale combinatie of bier om het palet te herstellen. Denk Trou Normande (hoewel dit in mijn persoonlijke beleving niet werkt)

- **Bridge**: Wanneer smaak na smaak elkaar ontmoet, een smaakhaakje of kapstok als het ware. De weg naar harmonie en perfectie.

- **Echo**: Wanneer de smaaksensaties elkaar opvolgen en herhalen.

- **Harmony**: Wanneer alle elementen een synergie vormen.

AAN HET THUISFRONT

Bovenstaande concepten worden wel eens afgedaan als intellectuele masturbatie. Persoonlijk vind ik deze aanpak heel waardevol aangezien ze nieuwe en verrassende inzichten brengen.

Niet al deze begrippen en concepten zijn echter gemakkelijk te gebruiken als we een mooi glas bier wensen bij onze “Dagelijkse kost”. Toch hoeven we het kind niet met het badwater weg te gooien. Daarom mijn 10 gouden tips die wetenschap met buikgevoel en gezond boerenverstand combineren.

1. Kies eerst een gerecht en daarna pas het bier. Deze aanpak vergemakkelijkt je zoektocht.

2. Intensiteit: Bier en gerecht moeten eenzelfde smaaksterkte hebben. Een licht bier bij een licht gerecht, een complexer bier bij een sterker smakend gerecht.

3. Respecteer “The four C’s” (Complement, contrast, cut & create): Streef naar evenwicht tussen zuur, zoet een bitter in een gerecht en bier. Herhaal dezelfde smaken in het gerecht door een bier met een gelijkaardig smaakprofiel te serveren en versterk zo de smaak. Of zoek juist het contrast, zoet versus zuur. Gebruik bitter, carbonatie en zuur als palletreiniger. Zorg er echter voor dat het geheel groter is dan de som der delen.

4. In geval van twijfel “speel save” en grijp terug naar de aloude klassiekers uit de volkskeuken.

5. Naast de ingrediënten is de bereidingswijze (bakken, grillen, stoven, koken, enz) meebepalend voor de keuze van het bier



6. De keuze van de saus en andere bijgerechten bepaalt mee de bierkeuze. Het toevoegen van een simpele gedroogde tomaat kan de aard van een gerecht zodanig veranderen dat een andere bierkeuze zich opdringt.
7. Houd rekening met de seizoenen. Een licht gerecht en een licht bier zijn ideaal tijdens de zomermaanden; tijdens de winter scoor je dan weer beter met een stevige wildschotel met een bijpassend zwaarder bier.
8. Binnen een menu hanteer je het best een opklimmende volgorde:
 - Strak voor romig
 - Eenvoudige smaken voor complexe
 - Van licht naar stevig
 - Van laag alcoholisch bieren naar hoog alcoholisch bieren
9. Vermijd een koude douche: serveer de bieren niet te koud.
10. En de belangrijkste regel: Geniet.

DE VISIE VAN MOORTGAT DUVEL OP BIER & FOODPAIRING

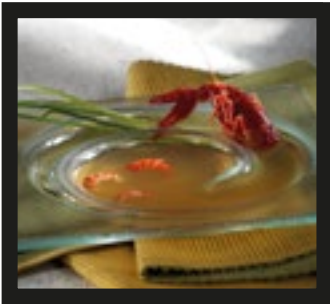
We zitten op het zonnige terras van het Duvel Depot in Puurs met Nicolas Soenen, de Beer Ambassador van Brouwerij Duvel Moortgat. Binnen de brouwerij is Nicolas verantwoordelijk voor de promotie van de bieren. Niet zozeer gericht op massareclame en 2+1 deals, maar zijn taak bestaat erin om de bierbeleving op een hoger niveau te tillen. Eén van de speerpunten van deze immense taak is beer & food pairing. Een bijzonder intelligente aanpak als u het mij vraagt. Nicolas is een enthousiaste spraakwaterval die vol passie en met kennis van zaken over zijn taak vertelt.

‘Bier aan de gastronomische tafel staat nog steeds in zijn kinderschoenen’, steekt onze gastheer van wal. ‘Laten we niet naïef zijn, als de consument bij één gang een bier bestelt, kunnen we al spreken van een gigantisch succes. We moeten ook niet de confrontatie met wijn aangaan, maar eerder streven naar de perfecte drank bij een gerecht. Laat deze drank nu bier, wijn, water, koffie of thee zijn. Het maakt in principe niet uit, de smaaksensatie staat voorop. En net hier komt de sterkte van onze bieren om de hoek kijken. Onze brouwerij of beter de groep Duvel Moortgat beschikt over een bijzonder gevarieerd bieraanbod. Onze bieren zijn breed gastronomisch inzetbaar en ik kan nauwelijks een gerecht bedenken waar ik geen van onze bieren bij kan plaatsen. We werken samen met een aantal gerenommeerde topchefs die schitterende pairings uitwerken. Deze

chefs dienen als uithangbord, en vervullen een voortrekkersrol naar het grote publiek toe.

Duvel Moortgat is ook een trouwe partner van de Bistronomie gids, de exclusieve verzameling van de beste no-nonsense restaurants in Vlaanderen en Brussel. Op deze manier willen we iedereen de kans geven om op een “laagdrempelige” en “betaalbare” manier kennis te maken met beer & food pairing. Natuurlijk besteden we heel wat tijd en energie in het begeleiden en trainen van de chefs. Het bieronderwijs in België is lang nog niet op niveau. Al onze sommeliers en koks hebben een gedegen wijnkennis, maar bier wordt nog steeds stiefmoederlijk behandeld in het horeca onderwijs. Vanuit onze positie proberen we hier iets aan te veranderen.

Een ander aspect van onze strategie is de samenwerking met de Antwerpse kaasmeester Van Tricht. “Beer & cheese: a marriage made in heaven.” De samenwerking gaat heel ver: “Van Tricht heeft zelf rijpingscellen in de gebouwen van Brouwerij De Koninck: Een uniek gegeven!”. Als afsluiter vragen we naar de ultieme smaaksensatie van onze gastheer. De ogen van Nicolas stralen, er verschijnt een brede glimlach rond zijn lippen: “Gesmolten Torta de Oveja (een Spaanse schapenkaas) met artisanale honing en vers geschaafde snippers witte zomertruffel in combinatie met Liefmans Goudenbrand”.



CONSOMMÉ VAN RIVIERKREEFTJES

met Oude Gueuze Cuvée René

Voor 4 personen

2 dl schaaldierenfond
 1 dl groentebouillon
 2 flesjes Lindemans
 Oude Gueuze Cuvée René
 500 g rivierkreeftjes
 1 ui
 1 wortel
 1 stengel selderij
 2 takjes peterselie
 2 eiwitten
 peper en zout

1. Giet de fond, de bouillon en de Lindemans Oude Gueuze Cuvée René in een kookpot. Laat hierin de rivierkreeftjes gaarkoken gedurende 4 minuten. Neem de pot van het vuur, haal de rivierkreeftjes uit het vocht en pel ze. Zet ze koel weg. Doe de schalen en de koppen van de rivierkreeften terug in de kookpot.
2. Pel de ui, snijd die met de wortel en de selderij in grove stukken en voeg ze erbij, samen met de takjes peterselie. Breng aan de kook. Laat 25 minuten zachtjes pruttelen. Zeef de bouillon en pers alles zo goed mogelijk uit.
3. Klop de eiwitten los, roer ze door de bouillon en breng aan de kook op een zacht vuur. Giet de consommé nogmaals door een fijn vergiet. Voeg de rivierkreeftjes toe en kruid met peper en zout.
4. Dien goed warm op.



MOSSELEN MET BEARNAISESAUS

tomaten en grijze garnalen

Voor 4 personen

2 kg mosselen, goed gewassen
 2 sjalotten, fijn gesneden
 1 stengel groene selder,
 fijn gesneden
 boter

Voor de bearnaisesaus

2 eigelen
 1 eetl dragonazijn
 2 dl geklaarde boter
 1 eetl dragon, fijngehakt
 tabasco
 zwarte peper en zeezout

Voor de rest

2 tomaten, ontveld, ontpit en
 in blokjes gesneden
 12 dunne sneetjes stokbrood in
 boter gebakken
 200 g grijze garnalen

1. Smelt een klontje boter in een ruime kookpot. Fruit hierin de sjalotten en de selder. Gedurende 1 minuut. Voeg er de mosselen aan toe en bedek met een deksel. Laat de mosselen zo'n 5 minuten open stomen.
2. Klop ondertussen op een laag vuur de eigelen en dragonazijn schuimig. Voeg er al kloppend in een dun straaltje de geklaarde boter aan toe. Neem de pan van het vuur en voeg de dragon toe. Kruid af met tabasco, peper en zout.
3. Verdeel de mosselen over vier diepe borden. Verdeel de tomaten en garnalen over de mosselen. Overgiet met bearnaisesaus.
4. Serveer met een stuk brood.