

Bier met status van

Life style

Bier met eten, dat is toch pils met een bitterbal? Dat klopt niet meer want speciaalbieren en goed eten blijken prima samen te gaan. 'Heekfilet met gerooktepalingsaus en een tripel van Karmeliet, heerlijk.' Door Annette Wiesman, foto's Tina Westphal

Savoureren, dat doe je met wijn. Bier is die oppervlakkige volksdrank om de dorst mee te lessen, daar hoef je niet langzaam van te genieten. Maar volgens kenners van speciaalbier is dat een faliekante misvatting. Speciaalbier — alle bier die geen pils is — is een ambachtelijk gemaakt product, dat aandacht verdient bij het drinken. En bij sommige gerechten combineert speciaalbier zelfs stukken beter dan wijn.

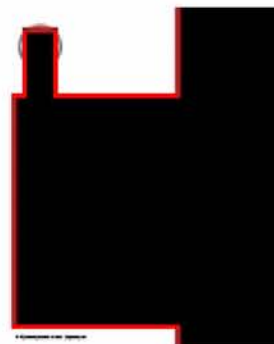
Sinds een jaar of vijf komen er steeds meer speciaalbieren bij in Nederland. Er zijn hier zo'n zestig ambachtelijke brouwerijen en daar zit veel kwaliteit bij. De brouwers experimenteren met nieuwe combinaties en bijzondere ingrediënten. 'Waar eerst de focus lag op de herontdekking van traditionele Belgische en Nederlandse bieren, zie je nu een verschuiving naar nieuwe, buitenlandse soorten', zegt Henri Reuchlin, die met zijn Bierburo ijvert voor de verspreiding van speciaalbier.

De Verenigde Staten, Denemarken en Italië

zijn heel vernieuwend bezig. Anders dan België en Duitsland zijn deze landen niet belast met een eeuwenoude biererfenis. Nederland is dankzij de sterke positie van Heineken vooral een pilsland, de speciaalbieren verdwenen. 'De Amerikanen lopen voorop', zegt Reuchlin. 'Kijk naar het Amerikaanse Flying Dog, dat voor zijn Raging Bitch een Indian Pale Ale, een Engels bier, heeft gekruist met Belgische gist. Heel spannend.'

Ook Menno Olivier, eigenaar en brouwmeester van De Molen in Bodegraven, houdt van exclusieve ingrediënten. Zo laat hij de mout voor een van zijn bieren in Ierland roken op turf, en gebruikt hij dure, aromatische bloemenhop uit Nieuw-Zeeland. Sommige bieren laat hij jaren op vat rijpen, en die kunnen dus prima samengaan met eten. Maar is zo'n bier dan niet te zwaar? Matthew Brophy, brouwmeester van Flying Dog, meent van niet. 'Barley wine of gerstewijn die lang gerijpt heeft, is juist heel zacht en weinig bitter van smaak', zegt hij. 'Dat past geweldig bij bijvoorbeeld chocola of kaas.'

Het goedkope imago van bier is hardnekkig, maar langzaam beginnen restaurants oog te krijgen voor de mogelijkheden. Omdat de kostprijs



wijn

Een sterrenrestaurant in New York heeft een uitgebreide bierkaart. De vintage bieren zijn er het neusje van de zalm

lager is dan die van wijn, kunnen ze er meer op verdienen en bovendien is het een manier om je te onderscheiden.

Zo heeft The Gramercy Tavern, een sterrenrestaurant in New York, een uitgebreide bierkaart waarop interessante exemplaren van over de hele wereld staan. Het neusje van de zalm zijn hier de vintage bieren die langer gerijpt zijn en, net als wijn, een complexere smaak hebben ontwikkeld. Prijzen voor een 75 cl-fles liggen tussen de \$ 20 en \$ 50, zoals de Cantillon Gueuze Lou

Pepe Kriek 2005. Het leuke van dat soort restaurants, vindt bierpromotor Reuchlin, is dat je in no time een gesprek met elkaar hebt. 'Omdat het iets anders is, is iedereen nieuwsgierig naar wat de ander drinkt.'

Toprestaurant Noma in Kopenhagen — uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld — heeft zelfs een speciaal bierarrangement met regionale bieren. En Ferran Adrià, chef van het vermaarde restaurant El Bulli, ontwikkelde onlangs samen met de Spaanse megabrouwer Estrella



Bier in vaten, onder meer een extra lang rijpende barley wine, bij Brouwerij De Molen in Bodegraven;

boven: brouwmeester Menno Olivier van De Molen; geheel links: proeverij bij Lieve in Amsterdam.



Damm een eigen bier: Inedit. Friszuur, en met een lage bitterheid, zodat het goed met allerlei gerechten te combineren is.

In dit soort restaurants moet bier natuurlijk met net zo veel egards worden gepresenteerd als een fles wijn. De sommelier presenteert het bier bij voorkeur in een mooie, grote fles met een mooi etiket in een koeler. Die wordt ter plekke ontkurkt, en in wijnglazen geschonken. Bierkeurmeester en brouwconsulent Derek Walsh maakte het mee in Chicago, waar een hele rits van dit soort restaurants zit. 'Mijn kaak lag op de grond van verbaazing, ik wist niet wat ik meemaakte.'

Nederland niet

Voorals in Kopenhagen, New York, Toronto, Rome en Tokio zijn dit soort vernieuwende restaurants te vinden. Bij de meeste Nederlandse toprestaurants komt speciaal bier er voorlopig nog niet in. Dat zit hem vooral in het gebrek aan kennis, denkt Walsh. In Nederland is slechts een handjevol biersommeliers — mensen die blind kunnen proeven, biertypes kunnen beschrijven, en fouten herkennen. De vorig jaar geopende biersommelier-opleiding moet daar verandering in brengen.

Een van de uitzonderingen is Belgisch restaurant Lieve in Amsterdam, dat dit jaar de Bier en Spijs-award won. Eigenaar Peer van Gurp vindt het geven van uitleg het belangrijkste. 'Het is leuk om te vertellen hoe mooi bijvoorbeeld onze heekfilet met een botersaus van gerookte paling en een tripel van Karmeliet samengaan. Hoe de zoete, bittere en gerookte tonen elkaar vinden. Ik kan als een poëet aan de tafel staan.'

Op de drankkaart komen bij Lieve de twee pagina's met bier vóór de wijn, met beschrijvingen. En beginnende bierdrinkers helpt Van Gurp op weg met een proefglaasje van de tap. 'Als iemand houdt van Banyuls-wijn, houdt hij misschien ook van Kasteelbruin, dat dezelfde chocoladetinten heeft.'

Onvoorspelbaar

Henri Reuchlin van het Bierburo doet samen met Peter Klosse, restauranteigenaar en tevens dr. in de smaak, plus een team met bier- en horecakeners al een tijd onderzoek naar de mogelijkheden van bier. Bier heeft een breder smaakpalet dan wijn, wat betekent dat er meer 'smaakbruggetjes' gelegd kunnen worden, concludeerden zij. Maar de bitterheid en hoeveelheid koolzuur maken het tegelijkertijd wat onvoorspelbaar. Van een bier met gerookte mout zou je bijvoorbeeld verwachten dat het heel goed past bij gerookte zalm, maar dat smaakt juist heel vies.

Volgens Derek Walsh hoeft dat bittere en koolzuurhoudende aspect geen beperking te zijn. Tenslotte bestaan er in de eindeloze biertypes — meer dan honderd — zo veel grote variaties



Peter Klosse, dr. in de smaak, doet onderzoek naar de mogelijkheden van bier bij eten.

in koolzuur en bitterheid, dat de kok zelf kan kiezen. 'Ik zie die eigenschappen als een verrijking van de smaak. Bovendien is koolzuur een heel goede tongpruimer, die de mond klaarmaakt voor een nieuwe hap.'

Bier heeft veel meer smaakvarianties dan wijn, betoogt Walsh: in zoet, zout, zuur, bitter en umami. 'En er zitten karamel- en geroosterde smaken in, die bij wijn ontbreken.' Daardoor combineert bier goed met gekruide gerechten uit de Thaise, Indiase of Chinese keuken, en met zure gerechten — twee voorbeelden die niet goed samengaan met wijn.

Een nadeel is de zwaarte. Soms kan het voelen alsof je met een glas een complete maaltijd naar binnen werkt. Is zo'n bierarrangement met vier bieren in restaurant Lieve bijvoorbeeld niet veel te zwaar? 'Ja, ik waarschuw de gasten wel eens: het is even bikkelen', lacht Van Gurp.

15 november verschijnt 'Jong bier in oude vaten, 32 eigenzinnige bierbrouwers', van Annette Wiesman en Tina Westphal bij Fontaine Uitgevers.



Tien bierrestaurants

1. Den Tatoverede Enke, Kopenhagen
2. Heeren van Liedekerke, bij Affligem
3. The Gramercy Tavern, New York
4. Beerbistro, Toronto
5. Biercircus, Brussel
6. Restobieres, Brussel
7. Noma, Kopenhagen
8. 't Spinnekoppen, Brussel
9. De Dief, Brussel
10. Lieve, Amsterdam

Meer tips op www.ratebeer.com; best beer restaurants

