

Bier & Food

Scoren op gastvrijheid met speciaalbier

Over wijn en spijs zijn boekenkasten vol geschreven, maar over bier als begeleidende drank weten we eigenlijk maar bar weinig. Terwijl speciaalbier misschien wel de belangrijkste drankentrend is van de afgelopen jaren. Ambachtelijke brouwerijen schieten uit de grond, steeds meer restaurants geven biersuggesties op de menukaart en topchefs laten hun eigen culinaire bier brouwen. Een gesprek met Puck Kerkhoven, die een verhelderend boek schreef over Bier & Food.



Welke kansen liggen er op het gebied van gastvrijheid?

'Bier is een boeiend onderwerp, er valt zoveel over te vertellen! Gasten luisteren graag naar mooie bierverhalen en laten zich met plezier adviseren door iemand die er verstand van heeft. Er is zelfs een nieuwe beroepsgroep aan het ontstaan: die van de gecertificeerd biersommelier. In Duistland en België al tijden een bekend fenomeen, hier in Nederland zijn we bezig met een enorme inhaalslag. De cursussen van StiBON (Stichting Bieropleiding Nederland) waren dit jaar in no time overtekend. Er komen nieuwe opleidingslocaties in het land bij. Ook horecaopleidingen ruimen

meer plaats in voor bier. Dus ja, het loont zeker om eens te verdiepen in de spannende no nonsens wereld van het speciaalbier.

Is ambachtelijk bier een hype of een trend?

"Het lijkt hip en helemaal 'van nu' om ambachtelijk gebrouwen bier te drinken bij het eten. In feite doen we dat in de Lage Landen al eeuwen. In onze middeleeuwse steden wemelde het van de brouwerijen; Gouda telde er op het hoogtepunt 157, Haarlem 112. In plaats van riskant drinkwater dronk men liever bier, dat was tijdens het brouwen immers gekookt. Zo hoopten ze cholera, de pest en andere besmettelijke

ziekten buiten de deur te houden. En bonus: het was nog lekker ook! Rond 1980 was het aantal brouwerijen in heel Nederland teruggezakkt tot 75, een dieptepunt. Nu is de ambachtelijke brouwerwereld booming en zitten we alweer boven de 370 brouwerijen, klein en groot. En elke week komen er nieuwe bij. Nee, de ambachtelijke-, lokale- en streekbieren zijn here to stay en ze bieden de gastvrijheidssector kansen om zich te profileren.

Waarom bier en geen wijn?

Simpel: wijn wordt gemaakt van druiven, en die willen in deze koude contreien niet echt lekker

groeien. Door klimaatverandering zie je op onze breedtegraad steeds vaker wijngaarden opduiken, maar het blijft een uitzondering. Nee, dan het wuivende graan, waarvan onze bieren worden gebrouwen. Dat groeit hier in grote hoeveelheden. Ook planten als gagel en hop, die smaak geven aan bier en zorgen voor een langere houdbaarheid, woekeren als onkruid. Kortom, bier is dé drank van hier!"

Bij welke gerechten past speciaalbier goed?

Eigenlijk bij alle gewassen van deze streek, zoals de bittere en grasgroene groenten waarop wij

Hollanders zo dol zijn. Denk aan boerenkool, witlof, radijs, rettich, spruitjes, asperges, andijvie, sla. Bij kool en ui-achtigen als prei, bieslook en zoete ui, bij wortels en knollen zoals aardappel, pastinaak en knolselderij. Bij ons frisse fruit: appels, peren, pruimen, kersen, krieken, aardbeien, frambozen. Maar ook bij bosbessen, rozebottels, noten en zaden en bij de dieren die zich daaraan tegoed doen; de herten, fazanten, eenden, wilde zwijnen. Bij vissen, schaal- en schelpdieren uit onze koude wateren en het zoete vlees van onze gemengde boerderijen. Bostel, een bijproduct van het brouwproces, wordt gevoerd aan het melkvee.



Van hun melk wordt roomboter gemaakt, waarmee we graag bakken en braden. En waarvan we onze beroemde kazen maken, die weer fantastisch smaken bij bier. Zo is de cirkel mooi rond.

Hoe breng je structuur in het enorme aanbod?

Net als bij wijn, is bier in te delen in verschillende smaak categorieën. Ik heb in mijn boek de volgende indeling gemaakt:

1. licht en fris
2. hoppig en frisbitter
3. vol en rond
4. hartig en umani
5. rijk en romig
6. aards en zoet

Bedenk in welke smaakcategorie het bier valt dat jij wil schenken, en het gerecht dat je erbij zou willen serveren. Ga binnen de categorie op zoek naar een bier van je gading en lees met welke gerechten het

goed combineert. Kies zo'n gerecht of maak iets dat er qua smaak en smaakintensiteit sterk op lijkt. Dan is het : proeven, proeven en nog eens proeven. Net zolang tot je de juiste combinatie te pakken hebt. En bedenk: een gerecht kan je aanpassen, een bier niet.

Een menu met verschillende bieren, hoe bouw je dat op?

Net als bij wijn gelden wat algemene regels, die eigenlijk heel logisch zijn: met lichte bieren beginnen, opbouwen in alcoholgehalte en smaakintensiteit, en met rijke, complexe bieren afronden. Als aperitief is een fris, licht hoppig bier als oerpils, witbier of saison een prima idee. Het activeert de speekselklieren en zorgt letterlijk dat het water in de mond begint te lopen. Eetlust opwekkend dus.

Als je tijdens een diner verschillende bieren schenkt, deel de flessen

dan, anders wordt het te veel voor je gasten. Sociale flessen noemen we dat in de bierwereld. Allemaal verschillende bijpassende brouwerijglazen op tafel zijn niet echt handig, bovendien oogt het chaotisch. Schenk de bieren liever uit in tulpvormige wijnglazen op voet. Sinds kort zijn er neutrale standaard bierglazen op de markt, onder andere van Ritzenhoff en Royal Leerdam, voor blonde, dark en sparkling, waarmee een mooie tafel in te dekken valt. Soms kunnen kleine proefglaasjes met een inhoud van 15 tot 22 cl een goed idee zijn. Bij tapas bijvoorbeeld, of voor een mooie afsluitende zwarte Smoked Porter.

Wordt ook een bier-expert.

Bier & Food, door Puck Kerkhoven, is een uitgave van Xander Uitgevers te Amsterdam. Prijs 22,95 € ISBN 9789401 604147 NUR 440 www.xanderuitgevers.nl

