

Tau Nieuwjaarsdiner

Rik van Boxtel & Bas van Dorp

18 februari 2006



1 Erdinger Weiße

1.1 Het Reinheitsgebot

Bier wordt gemaakt van gemout graan. Echter, het is mogelijk om bier te maken van goedkope zoi zoals rijst en maïs, zoals respectievelijk Japanners en Amerikanen tegenwoordig laten zien. Dit is natuurlijk al heel lang geleden door andere klaplopers ontdekt, maar op 23 april 1516 maakte het Bayerische Reinheitsgebot hier een eind aan. Bier wordt gemaakt van water, gerstenmout, hop en gist, *und sonst nichts*.

Het weren van inferieure ingrediënten en toevoegingen was niet de enige drijfveer om het Reinheitsgebot af te kondigen. Een minstens zo voorname reden was dat andere hoogwaardige grondstoffen zoals tarwe en rogge op die manier gereserveerd bleven om brood van te maken. Dit was om te voorkomen dat er in tijd van schaarste genoeg bier en te weinig brood werden gemaakt.

Het is niet de oudste bierwet ter wereld¹, maar wel de oudste warenwet die voor een heel land gold. Duitsers, en

vooral Beiers, nemen bier net zo serieus als auto's²: Beieren heeft bij de toetreding tot de Duitse republiek in 1919 als voorwaarde gesteld dat deze wet voor heel Duitsland zou gaan gelden. Helaas heeft Duitsland bij de toetreding tot de Europese unie ditzelfde verzuimd, waardoor er tegenwoordig, na tussenkomst van de Europese rechter, ook in Duitsland weer gewoon troep verkocht mag worden. De term "Reinheitsgebot" op het etiket staat echter nog steeds voor traditie en kwaliteit.

1.2 Weißbier en Weizenbier

Duits witbier wordt gemaakt van tarwe. Het Reinheitsgebot voor Weißbier is dan ook enigszins anders: voor dit van oorsprong luxe product mogen behalve gerstenmout ook tarwemout en ongemout tarwe worden gebruikt, vandaar de naam Weizenbier (tarwebier). Het bier is meestal ongefilterd, dus de Hefe (gist) zit er nog in en veroorzaakt de troebele kleur en de naam Weißbier. Het is meestal ook wat donkerder dan Belgisch witbier, omdat de mout wat meer gebrand wordt. Let op: de termen Weizenbier en Weißbier worden in Duitsland door elkaar gebruikt! Gefilterd tarwebier heet "kristall Weiße" of "kristall Weizen". Bij extra gebrande mout wordt het bier donker, en dat heet dan "dunkel Weiße" of "dunkel Weizen".

Tegenwoordig is tarwebier geen luxe-product meer, bij een discounter als TrinkGut betaalt men €0,68 voor een halve liter Erdinger Weiße. Dat is weliswaar het dubbele van een goed pilsner, maar nog

1. Augsburg (1156), Nürnberg (1293), Erfurt (1351), München (1363), Landshut (1409), Weißensee in Thüringen (1434), Regensburg (1447), Eichstätt (1507).

2. "Wir lieben unsere Autos mehr als unsere Frauen, denn deutschen Autos können wir vertrauen" — DIE PRINZEN, Deutschland.

steeds goedkoop genoeg om volledig over te schakelen op tarwebier.

1.3 Erdinger

Er zijn vele Duitse Witbieren te krijgen en Erdinger is daar, naar mening van Uw gastheren, één van de betere van. De brouwerij is relatief jong³: uit 1886. In dat jaar werd in Erding, Bayern, een witbierbrouwerij geopend.

1.4 Brood

Bij dit bier eten we natuurlijk brood van dat derde edele graan: rogge. Typisch Brabants / Limburgs is roggebrood met spek en mosterd. De frisse, zoete smaak van het bier past mooi bij het pittige van het roggebrood en het zoute van het spek.



2 Girardin gueuze

2.1 Spontane gisting

De eerste stap in de bierproductie is het mouten van graan. Dit is een proces waarbij graan wordt wijsgemaakt dat het lente is, door het in een vochtige, warme omgeving te brengen. Het graan wil gaan kiemen, en zal eerst zijn zetmelen omzetten in suikers. Op dat moment wordt het proces gestopt door de mout te drogen met hete lucht. De mout wordt vervolgens gekookt in water, samen

3. Voor meer traditie, maar een wat zoetere smaak, kunnen we Weihenstephan aanraden. Het etiket vermeldt trots: "älteste Brauerei der Welt", en dan nog ergens heel subtiel: "seit 1040" en "Bayerische Staatsbrauerei".

met hop⁴. Het goedje wat dan ontstaat heet "wort". Door het wort te laten gisten ontstaat bier.

Omdat gist niet uit de lucht komt vallen, wordt gist toegevoegd aan het wort. Zo logisch als dit ook klinkt, hebben de Belgen toch een workaroud gevonden. Onder bepaalde omstandigheden komt gist namelijk *wel* uit de lucht vallen!

Louis Pasteur heeft aangetoond dat generatio spontanea niet bestaat⁵, dus het wort wordt in een grote open bak gegoten. Deze bak, het schip, is bij voorkeur van koper. Na een paar dagen wordt het in eiken vaten gegoten. Ook al is er geen gist toegevoegd, er ontstaat toch bier. Bier van dit type heet *lambiek*. De truc is dat er in bepaalde streken van België wilde gisten voorkomen in de lucht. De producenten die dit soort spul maken moeten er voor zorgen dat er één ding ontbreekt in hun brouwerij: hygiëne. Bij al te goed schoonmaken zouden de gisten kunnen worden verjaagd, dus een beetje lambiek-brouwerij heeft spinnenwebben en ontbrekende dakpannen.

Aangezien deze gisten niet zo efficiënt zijn als de doorgefokte versies, heeft dit bier een alcoholpercentage van hooguit 6%.

2.2 Gueuze

Zuiver lambiek wordt niet veel gedronken, meestal wordt er *gueuze* van gemaakt. Hierbij worden lambieks van verschillende jaargangen bij elkaar gegooid: het versteken van bier. Dit het mengsel laat men vervolgens verder gisten. Het idee is dat de gisten uit de oude lambiek die zich wat verder ontwikkeld hebben zich te buiten mogen gaan aan de suikers die zich in de jonge lambiek bevinden. Waar hebben we dat eerder gehoord? Wanneer de oudste lambiek minimaal 3 jaar oud is, heet het mengsel *gueuze*. De naam *gueuze* is niet beschermd, dus ook industriële (meestal zoete) troep mag *gueuze* heten.

Gueuze wordt niet gemaakt door

4. Hop is het conserveringsmiddel en geeft de bittere smaak aan het bier.

5. in ieder geval niet op de tijdschaal van zijn experimenten.

een brouwerij, maar door een zogenaamde gueuzesteker. Dit is iemand die vaten lambiek koopt en hier gueuze uit maakt. Het maken van goede gueuze is een zwarte kunst, waarbij soms wel 50 verschillende lambieks te pas komen.

Gueuze is uitgesproken zuur van smaak, met een licht zoete afdronk. Girardin is één van de traditionele gueuzestekers, en levert een echte zure gueuze, waarbij elke batch anders is⁶.

2.3 Soep

Bij zo'n simpel product als gueuze, hoort een gerecht waar bijna geen ingrediënten aan te pas komen. Uiensoep is, net als lambiek, een product waarbij het geheel veel meer is dan de som der delen. Het zuur-zoet van het bier wordt gesteld tegenover het machtig-pittig van de soep. De soep is handgemaakt en gegratineerd met Gruyère.

3 Liefmans Goudenband

Liefmans maakt eerst twee bieren van het type Vlaams Bruin, één van 12 graden en één van 13,2 graden Plato, die beide een rijping van 8 maanden ondergaan. Deze worden eerst gecentrifugeerd en daarna gemengd. Dit wordt, gelijk Champagne, in flessen gedaan samen met nieuwe gist en suiker, en vervolgens nog enige maanden gerijpt op fles.



Het bier evolueert dan nog vrolijk door en wordt door liefhebbers na 15 jaar gedronken als een goede fles wijn. Een jonge Liefmans Goudenband is minder wijnachtig maar heel fris en zuur-zoet.

6. Bij lambiek zijn de verschillen nog groter, de bedoeling van het versteken tot gueuze is om de complexiteit te verhogen en de kwaliteit constant te houden.

3.1 Zuurvlees

Het frisse van het bier wordt afgewisseld met een zware, zure smaak van Limburgs zuurvlees. Voor de gelegenheid is het zuurvlees verpakt in een krokant laagje. Zuurvlees wordt gemaakt van taai paardenvlees of rundvlees. Door uren sudderen in azijn valt het vlees uit elkaar. Het azijn wordt geneutraliseerd met appelstroop, en het geheel krijgt een krachtige smaak door toevoeging van peperkoek, kruidnagel en laurierblad. Dit zuurvlees heeft een extra boventoon gekregen door een vleugje vruchtenjam.



4 Orval

4.1 Trappist

Trappisten zijn monniken van de trappistenorde. Trappisten maakten al eeuwen hun eigen brood, ijzer, kaas en bier. Om in hun levensonderhoud te voorzien zijn sommige kloosters bier gaan brouwen voor de verkoop, de trappistenbieren. De kwaliteit van deze bieren is uitstekend en de reputatie is enorm. Met name dit laatste was reden voor andere brouwers om ook de naam trappist het flesje te schrijven.

Echter, een Grimbergen of Leffe heeft niets met trappist te maken. Reden waarom de rechter heeft besloten dat zulke bieren alleen abdijbier mogen heten, geen trappist. In de provincie (Amsterdam, Eindhoven) zijn nog veel cafés te vinden die trappist op de kaart zetten maar Grimbergen serveren. U wordt aangeraden in het glas te spugen en zonder te betalen weg te lopen.

Een glas-in-lood-raam op het etiket zetten, of een plaatje van een ruïne, mag dus iedereen. Echter, er is een select groepje wat het volgende etiket op het flesje mag voeren:



Deze lijst bestond eerst uit Westvleteren, Orval, Chimay, Rochefort, Westmalle, La Trappe. De laatste was de enige Nederlandse trappist, maar die is van de lijst afgevoerd omdat Bavaria er de scepter voerde en er 1× per week een monnik kwam kijken. Maar niet getreurd: we kunnen de Achelse Kluis⁷ weer toevoegen. Na jaren te hebben geëxperimenteerd met verkoop van het vat bij de abdij, zijn er nu ook flesjes te koop.

Het gaat niet goed met de trappisten. De Westmalle-brouwerij staat inmiddels buiten het klooster, en wordt uitgebaat door Heineken. U wordt aangeraden geen Westmalle meer aan te schaffen.

Een ander drama heeft zich voorgedaan bij Westvleteren. Brouwt in kleine hoeveelheden en is alle brouwsels in no-time kwijt. Alleen te koop aan het klooster, max. 5 kratten per auto. Op het bonnetje staat: “verboden door te verkopen”. Recent heeft één of andere website Westvleteren uitgeroepen tot beste bier ter wereld, dus half Rotterdam komt daar nu zijn bier halen. Gevolg: permanent uitverkocht. Westvleteren is niet van plan de productie op te hogen. Integendeel: hun flessen-vulmachine is kapot, die wordt niet vervangen maar ze vullen al een half jaar bij Rochefort. Een flesje Westvleteren doet nu op Marktplaats €15,-.

De ster van de avond is Orval. In de abdij zijn er twee soorten verkrijgbaar, maar daarbuiten is er 1 soort bier, in 1 soort flesje. Het bier heeft een alcoholpercentage van 6,2% en een zeer uitgesproken smaak die niet iedereen bevalt.

7. half op Belgisch, half op Nederlands grondgebied en dicht bij Eindhoven.

Heineken en Interbrew hebben Orval nog niet in hun klauwen. Dit staat op de website van Orval:

Alhoewel juridisch gescheiden van de abdij, is de Brouwerij van Orval er toch nauw mee verbonden:

- ze hoort toe aan de monastieke gemeenschap
- ze bevindt zich binnen de muren van de abdij en haar commerciële doelstellingen zijn aangepast aan de waarden van de gemeenschap (bijzondere aandacht voor de kwaliteit, beperking van de groei, . . .)
- de inkomsten ervan worden besteed aan sociaal hulpbetoon en het onderhoud van de site.
- de bezoeken van de brouwerij worden voor de volgende gevallen voorbehouden: beroep van brouwers, mouters of bierverdelers (tot caféuitbaters); werkdagen; of afspraak.

4.2 De legende van Orval

Dit glasraam verwijst naar de legende die de stichting van Orval verhaalt:



Het klooster zou uit dankbaarheid ontstaan zijn: Mathilde, die weduwe was, had per ongeluk haar trouwring in de bron van het dal laten vallen; ze smeekte God om hulp en het duurde niet lang of er kwam een forel boven water met in zijn bek de kostbare ring. Mathilde riep toen uit “Dit is echt een gouden dal!” (Orval, “val d’or” betekent “gouden dal”) en ze besloot uit dankbaarheid op deze gezegende plaats een klooster te stichten.

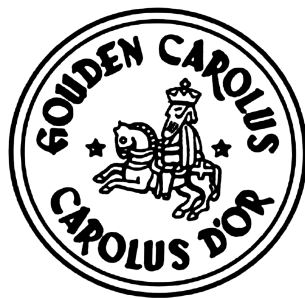
4.3 Kalfstong

Velen trekken hun neus op voor tong omdat het orgaanvlees is. Dit is geheel ten onrechte: indien goed klaargemaakt is tong heerlijk mals en smaakvol. Daar zit ook het werkelijke probleem: het is iets bewerkelijker dan een pizza.

Voor bij de Orval is er kalfstong, bereid op Belgische wijze. Het recept voor tong trok onze aandacht vanwege de interessante bewerkingen die moeten plaatsvinden. Een quote uit het recept: *Bedek de bodem van een pan met grof zout, leg er de tong op, bedek deze met grof zout, zet er een gewicht op en laat de tong 24 uur staan.*

5 Gouden Carolus

Brouwerij het Anker uit Mechelen maakt dit bier van het type Vlaams Bruin. Vandaag drinken we een jonge Gouden Carolus, maar wanneer U de kans heeft dient U zeker eens een oude te proeven. Het is onbeperkt houdbaar, en kan zich na 20 jaar qua complexiteit meten met de beste sherry's. De smaak van Gouden Carolus is enorm aromatisch en complex en heeft iets van rozijnen en koriander.



5.1 Chocolade

Bij een duidelijk smaak als die van een Gouden Carolus hoort een gerecht met een herkenbare smaak. De avond wordt afgesloten met een chocolade-ensemble. Een koude chocoladetaart van chocolade-mousse, donkere chocolade en Bastognekoeken. Daarnaast een warme chocolade-mousse in een bierbeslag.