

BIER EN GASTRONOMIE, EEN *duet* OP TOPNIVEAU

BIER EN GASTRONOMIE GAAN VAN NATURE SAMEN. DAT SPREEKT VANZELF VOOR DE MEESTE KENNERS, MAAR TOCH ZIJN ER VOOR DE MEESTE MENSEN TOCH WAT OVERTUIGENDER ARGUMENTEN NODIG. FOODPRINT SPRAK HIERVOOR MET DE GEKNIPTEN PERSONEN, SPECIALISTEN DIE ZELF OVERTUIGD ZIJN MAAR OOK ANDEREN KUNNEN OVERTUIGEN: PETER BUELENS, PR & COMMUNICATION MANAGER VAN PALM BELGIAN CRAFT BREWERS, EN DE TWEESTERRENCHEF VAN 'T ZILTE, VIKI GEUNES, DIE ONS ONTVING IN ZIJN NAGELNIEUW ANTWERPS RESTAURANT U-EAT.

PEYO LISSARRAGUE

Bij gerechten wordt traditioneel een bijpassende wijn gekozen. Is bier wijn stilaan aan het vervangen?

Peter Buelens: "Ik vind niet dat je moet spreken van vervangen of beconcurreren. Bier neemt de plaats van wijn niet in, maar vormt er een aanvulling op. Het is niet het een of het ander, maar het een én het ander. Je kunt perfect afwisselen al naargelang van het moment, de seizoenen of zelfs de verschillende gerechten van een menu. Vele dranken, met of zonder alcohol, kunnen vandaag gebruikt worden bij food pairing. Maar bier is natuurlijk een uitgelezen keuze omdat het enorm gevarieerd is en zoveel verschillende aroma's bevat."

Viki Geunes: "Dat klopt, je moet niet het een of het ander uitsluiten, maar wel onderkennen dat je met bier heel anders kan combineren. Het gaat echt om een ander smakenpalet. Houtachtige toetsen, bijvoorbeeld, die vaak te sterk aanwezig zijn in wijn, vind je op een veel subtielere manier terug in bieren zoals Cornet. De kracht van het hout gaat niet verloren, maar tegelijk blijft alles fris en fruitig, zonder zwaar te worden. Een van de grootste argumenten voor beer pairing is precies dat bier zo drinkbaar is. Het maakt onze smaakpapillen wakker, ze worden er receptiever door."

Geen concurrentie tussen bier en andere dranken dus, maar jullie zien wel degelijk bepaalde specifieke kenmerken...

Viki Geunes: "Bier is vaak minder zwaar, en doet het gerecht niet naar de achtergrond verdwijnen. Het kadert perfect in het huidige streven naar een lichtere keuken die minder overladen is met smaken. Je kunt werken met toetsen die variëren van zuur tot bitter over fruitig, kruidig, houtachtig... En het lagere alcoholgehalte is niet te versmaden. Ook op die manier beantwoorden we aan een toenemende vraag bij onze klanten. De tijd van de beschonken maaltijden is al lang voorbij, dat merken we elke dag."

Bier heeft niet altijd een even goed imago wanneer het over gastronomie gaat. Het doet heel wat mensen nog denken aan bruine kroegen, en zelfs sportuitzendingen. Hoe zou je deze perceptie kunnen veranderen?

Peter Buelens: "Er is de laatste jaren al heel wat veranderd. Eerst en vooral is het bierverbruik gediversifieerder geworden. 20 jaar geleden hadden liefhebbers vaak een voorkeursbier, dat ze zelden voor iets anders lieten staan. Als je vandaag aan iemand vraagt om zijn favoriete bier te noemen, dan krijg je een tiental namen. De algemene kennis over bier is groter geworden. Kijk maar naar het aantal

bierfestivals of -tijdschriften, overal ter wereld, en je weet genoeg."

Bier is internationaal een onmiskenbare hype. Maar hinkt België niet wat achterop, in het bijzonder wat craft beer betreft?

Viki Geunes: "Als je ziet wat er in Frankrijk gebeurd is met wijn, dan kan je jezelf inderdaad die vraag stellen. 'Als je denkt dat je er bent, dan is het voorbij,' zo wordt gezegd. België is het referentieland voor bier, daar is iedereen het over eens. We mogen zeker niet op onze lauweren gaan rusten, maar vakmanschap is iets onvervangbaars. Continuïteit, ambacht, dat vind je zomaar niet uit. Natuurlijk moet je ook creatief zijn, maar ik denk dat de huidige dynamiek van de Belgische brouwerswereld aantoont dat we op tijd wakker geworden zijn."

Peter Buelens: "Er beweegt heel wat in de bierwereld. Maar we stellen vast dat de klassiekers nog altijd populair zijn. Zoals zo vaak is België eigenlijk te bescheiden. We hebben hier allerlei bieren, van de meest traditionele tot de meest vernieuwende. Bij Palm Belgian Craft Brewers zetten we al enkele jaren in op innovatie. Zo is onze microbrouwerij De Hoorn een echt creatielaboratorium, waar we experimenteren zonder oogkleppen op. Cornet is er geboren en we brouwen er acht nieuwe 'Arthur's Legacy'-bieren per jaar. Wat ons typeert is dat we altijd evenwichtige bieren trachten te creëren. Gedurfd, dat wel, maar zonder ons DNA uit het oog te verliezen. Provoceren om te provoceren heeft niet veel zin. De focus moet op smaak liggen. Sommige craft beer-adepten hebben de neiging dat te vergeten."

PETER BUELENS: "ALS JE VANDAAG AAN IEMAND VRAAGT OM ZIJN FAVORIETE BIER TE NOEMEN, DAN KRIJG JE EEN TIENTAL NAMEN. DE ALGEMENE KENNIS OVER BIER IS GROTER GEWORDEN."

