

Bier om op te eten

Bier begint steeds meer **bij de maaltijd** te horen. Sterker: volgens een toenemend aantal chef-koks hoort gerstenat ook **in het eten**. Bierblad belicht het bier als **ingrediënt** én dinerpartner.

Tekst: Paul Robert



Wijn weg, maar **welk bier** dan?

De Belgische kok Herwig van Hove maakte een overzichtje van welk bier welke wijn kan vervangen.

- Pils is een prima alternatief bij gerechten waar een lichte witte wijn of een frisse rosé bij worden gedronken.
- Witbier kan moeiteloos een frisse witte wijn van Sauvignon Blanc vervangen.
- Blonde bieren of complexe tripels zijn mooie alternatieven voor zwaardere Chardonnays
- Bockbier kan in plaats van toegankelijke rode wijn.
- Zware trappisten- en abdijbieren zijn een goed alternatief voor zwaardere Cabernet Sauvignons of Tempranillos.
- Een luxe pils kan makkelijk in plaats van champagne.

(Bron: Misset)

Wij zijn natuurlijk gespecialiseerd in wijn, maar het komt toch heel vaak voor dat er in een gezelschap van vier mensen iemand is die alleen bier drinkt”, zegt Andy de Brouwer (what's in a name!), sommelier en gastheer van restaurant Les Eleveurs in het Vlaamse Halle. “Dit is uiteindelijk België.”

Halle ligt midden in de Belgische Gueuze-streek, het land van de lambic-bieren van spontane gisting. “Wij zijn omringd door de Gueuzeproducenten”, aldus De Brouwer die in 2008 werd uitgeroepen tot beste sommelier van Vlaanderen. Hoewel hij al sinds zijn jeugd verknocht is aan wijn, is De Brouwer ook een liefhebber en kenner van de culinaire eigenschappen van bier, ook als ingrediënt.

Gouden leidraad

“Ik heb ooit advies gevraagd aan de voorzitter van de lambicproducenten en heb dat aangenomen als mijn gouden leidraad voor het gebruik van bier in de keuken”, zegt hij. “Bier moet aan de maaltijd worden toegevoegd op basis van de bitterheid. Hoe bitterder het bier is, hoe later het moet worden toegevoegd, want wanneer men een saus of ragout nog laat inkoken, versterkt dat de bitterheid.”

De Nederlandse chef-kok Peter Paul Stil, beter bekend als P.P., heeft een andere gouden leidraad voor koken met bier. “Niet koken!” zegt hij beslist. “Als je bier laat koken wordt het te bitter. Dat gaat de hop te

‘Hoe **bitterder** het bier is, hoe later het moet worden **toegevoegd**’



'Witbier gaat goed samen met de Aziatische keuken'



veel overheersen. Maar dat betekent niet dat je op het laatste moment een flesje bier bij de soep moet gooien. Als ik soep maak, zet ik wel gewoon vijf liter bier op. Maar niet koken, dus.” P.P. Stil trad eerder dit jaar aan als chef-kok bij Restaurant en brouwerij De Molen in Bodegraven, waar brouwer Menno Olivier de maker is van een aantal zeer uitgesproken bieren. Koken met bier leerde Stil in de praktijk bij Cambrinus in Rotterdam. “Je leert dat met vallen en opstaan”, zegt hij. “Ik heb ooit eens 's nachts een geweldig idee gekregen voor een soep met Corsendonk. Het was een geweldig idee, maar de volgende dag kon ik 20 liter soep weggooien.”

Open de maag

Wat Stil betreft zijn alle bieren geschikt om mee te koken. Maar, zegt hij, “het is heel gespecialiseerd en je moet echt weten wat je doet. Anders verval je al heel snel in gewoon koken.” De Vlaamse sommelier De Brouwer heeft in de keuken een voorkeur voor de wat donkere bieren met gebrand mout. “Die bieren bevatten wat suiker en dat gaat bijvoorbeeld uitstekend samen met gestoofd fruit bij wildschotels. Denk aan haas, of een hertragout.” Het eigen streekbier, de Gueuze, is een favoriet bij De Brouwer, maar dan vooral om te drinken. “Gueuze heeft een hoge pH, het is vrij zurig. Het is een bier dat de maag opent en daardoor heel geschikt is als aperitief.” Ook pils is een ideaal aperitief, zegt De Brouwer: “In het algemeen is het zo dat een aperitief niet te zwaar mag zijn. Geen whisky dus. Die 40 procent alcohol remt de eetlust en verdooft de maag. Pils is ideaal, en zeker een veredeld pils, ook als afsluiter van de maal-



tijd. Als ik zelf de hele dag wijnen geserveerd heb, vind ik een glas pils het best om het palet te spoelen.” De citrusmaak van witbier maakt het tot een prima partner van vis en lichte groenten. Maar De Brouwer ziet er ook een uitstekende combinatie in met exotische maaltijden. “In witbieren is koriander verwerkt en dat gaat heel goed samen met de Aziatische keuken, de Thaise bijvoorbeeld.”

Moeilijke fruitbieren

Het makkelijkste bier bij de maaltijd, zegt de meester-sommelier, is amberbier, zoals De Koninck. “Dat is een ideaal passe-partout bij de maaltijd, omdat het iets meer structuur heeft dan pils. En dan bedoel ik niet alleen een maaltijd van steak en frites.” Er zijn eigenlijk maar een paar bieren waarmee De Brouwer geen weg weet aan tafel. Fruitbieren bijvoorbeeld. “Fruitbieren zijn echt moeilijk, behalve bij nagerechten. Maar wij gebruiken wel een kriek in de sorbet. Dat gaat erg goed. En dan ▶

Bier op tafel

Van de sherry tot de dessertwijn en de port kunt u elk glas op tafel vervangen door bier. En de basisregels zijn zo simpel als voor wijn: wit bij vis en rood bij vlees. Pas bij de verfijning wordt het lastig. De kunst zit hem in het evenwicht of het contrast tussen de smaak van het bier en de smaak van het gerecht.

• Aperitief

Een zurig bier is uitstekend geschikt als aperitief. Denk aan een geuze, maar ook aan een edelpils.

• Wit hoort bij vis

Ja, voor bier geldt het ook. De lichte citrusmaak van witbier levert een uitstekende combinatie op met vis en lichte groentesoorten. Wie houdt van witte wijn bij de asperges, zal verrast worden door een fris witbier.

Schenk eens een Gueuze of een Aged Pale Ale van brouwerij Bavik bij een schotel verse oesters. Fantastisch! En een brune bij de zeeduivel, natuurlijk.



• Rood bij vlees

Dit ligt bij bier wat genuanceerder. De blonde en amber biersoorten doen het inderdaad uitstekend bij rood vlees en gevogelte. Denk aan de dubbels en de bockbieren bij wild, en stoofschotels.

• En tot slot...

Een pilsje. Een glas pils is een uitstekend middel om na een goede maaltijd de mond mee op te frissen.

Biersuggesties op Loca-menukaart

De Loca Amstel Foodcafés adviseren hun klanten graag over een lekker biertje bij het menu. Op de kaart staan sinds juli biersuggesties bij diverse menu's. Een Affligem Blond drinkt lekker weg bij de Loca Burger, een rundvlees burger met een compote van rode uien, grove tomatensaus en truffelmayonaise. En neem een Brand Up bij de Club Loca, een club sandwich met gebakken kip en paddenstoelen. Bij het nagerecht chocoladetaartje past een fruitbier heel goed. Vandaar dat Loca Wieckse Rosé adviseert.

De gouden regel bij het maken van een combinatie is dat het gerecht en het bier moeten matchen qua intensiteit. Het gaat bij bier om de hoeveelheid alcohol, kleur, bitterheid en smaakimpact in relatie tot het gerecht.



Recepten met bier

Eendenborst met kriek Bak de eendenborst zoals u gewend bent. Vervang de sinaasappelsaus door een saus van ontpitte kersen en kriebier. Afzwakken met crème fraîche.

Lamsbout met mosterd, honing en Westmalle Marineer de lamsbout zes uur lang in honing, mosterd, olie en Westmalle Trappist Dubbel. Daarna aanbraden en in de oven. Tijdens het braden overgieten met de marinade.

Zeeduivel met Parmaham en een blondje Zeeduivel kruiden en omwikkelen met parmaham. In de oven

braden. In een pannetje visbouillon inkoken en 2 dl blond bier toevoegen. Afmaken met crème fraîche en glad roeren. Vis en saus serveren met aardappeltjes en venkelknol.

Een **gouden regel** van meestersommelier Andy de Brouwer: Hoe bitterder het bier is, hoe later het aan een gerecht moet worden toegevoegd, want door het inkoken maakt het bier het gerecht extra bitter.

Details van deze en honderden andere recepten vindt u op www.biercuisine.nl, de website van 'bierkok' Han Hidalgo.



‘Pils is ook prima als **afsluiter** van de maaltijd’

zijn er natuurlijk nog de aromabieren met honing en tequila en dergelijke. Daar kun je in de keuken niets mee, maar die zijn volgens mij ook bedoeld voor een ander segment, voor de disco.”

P.P. Stil vindt het niet makkelijk om een dergelijke vuistregel te geven voor het drinken van bier bij de maaltijd. “Als er bier bij de bereiding is gebruikt, dan drink je dat bier ook bij de maaltijd. Maar verder ga ik altijd op mijn gevoel af. Ik combineer het in mijn hoofd. Zeeduivel? Dan zou ik zeggen, een brune. Biefstuk? Een donkerbruin bier, iets dat net iets zoeter is. Wild? Bockbier, of een stout.”

Smaakspectrum

Verreweg de meeste gasten van Les Eleveurs bestellen wijn bij de maaltijd, maar De Brouwer houdt er toch een breed assortiment bier op na. “We hebben geen 50 soorten, maar toch wel drie Gueuzes natuurlijk, twee trappistenbieren – Westmalle en Orval – een pils, een amber en een witbier”, zegt hij. “Als we dat ▶

Bier op de kaart

Gaat u bier op de kaart zetten bij de menu's? Dan zijn hier een paar tips:

- Serveer liever glazen dan flesjes. Lege flesjes maken de tafel rommelig. Een mooi vol geschonken glas is een sieraad.
- Als u flessen serveert, zorg dan voor 0,7l flessen en zet ze in een koeler.
- Doe aanbevelingen op uw menukaart. Net zoals u een wijn aanbeveelt, kunt u ook een bier aanbevelen.
- Bied een bierarrangement aan en serveer dan bij elke gang een ander bijzonder bier.
- Als basisassortiment kunt u aanbieden: pils (Heineken), edelpils (Brand Up), witbier (Wieckse Witte), amberbier (De Koninck), een speciaal bier (Westmalle tripel en Affligem blond).



‘Als er bier **bij de bereiding** is gebruikt, dan drink je dat bier **ook bij de maaltijd**’

Koks over koken met bier

• **Mario Ridder** “Ik vind dat bier zeker een leuke verrijking kan zijn voor de smaken van gerechten. Je moet je er wel een beetje in verdiepen om te weten wat je doet. Ik heb zelf momenteel een heerlijke witbiersaus bij snoekbaars op het menu staan, een perfecte combinatie!”

• **Han Hidalgo** “De beste resultaten krijgt u door een evenwichtige dosering van het bier in de gerechten. Dat wil zeggen: stapsgewijs het bier toevoegen, zodat het bier niet de ruggengraat van het gerecht vormt, maar een subtiel accent geeft. Veel stoofgerechten met vlees of gevogelte worden verrijkt door 10 tot 15 minuten voor het einde van de stooftijd nog wat bier aan het stoofvocht toe te voegen. Let er op dat u het stoofvocht of een saus met bier niet te lang laat inkoken. Dan kan een bittertje gaan overheersen. Het blijft uitproberen en dat is ook een uitdagend en leerzaam aspect van koken met bier.”

• **Jonnie Boer** “Koken met bier is zeker een goede combinatie. Momenteel serveren wij bij een komkommeregerechtje een biertje. Dit is iki Bier, gemaakt op basis van groene thee en daarbij een beetje gember. De frisse smaak van dit bier past perfect bij het frisse van komkommer.”

• **P.P. Stil** “Niet koken!”



Opleiding tot **biersommelier**

Om in te spelen op de trend dat restaurants steeds vaker bier in plaats van wijn bij de maaltijd schenken, kan in België sinds deze maand een opleiding tot ‘zytholoog’ – de sommelier van het bier – worden gevolgd. De cursussen worden georganiseerd door Syntra, de vroegere middenstandsopleiding. “We richten ons in de eerste plaats op professionelen met echte ambities op dit gebied, maar eventueel zijn ook andere mensen met een uitgesproken interesse welkom”, zegt Wout Van Lishout van Syntra in het Nieuwsblad. De avondcursus omvat 50 sessies van vier uur. Opmerkelijk is dat de restaurants wordt aanbevolen om het bier niet in de glazen van de brouwerij uit te schenken, maar in wijnglazen, omdat dit chiquer zou ogen.

niet hebben, wil die ene bierdrinker uit het gezelschap hier niet meer terugkomen en dan komt de rest ook niet meer.”

Het serveren van bier bij de maaltijd vereist van de kant van de sommelier natuurlijk een zekere warenkennis, hoewel die kennis niet al te uitgebreid hoeft te zijn wanneer het restaurant zich, zoals Les Eleveurs, beperkt tot een aanbod van ongeveer acht bieren. Pas wanneer de bierkaart de omvang aanneemt van een wijnkaart met tientallen soorten bier en een smaakspectrum dat even breed is als dat van wijn, moet de sommelier de specifieke kennis hebben om bij dat ene gerecht juist dat ene bijzondere bier aan te raden.

De ervaring van De Brouwer is dat zijn gasten meestal niet om advies vragen voor bier, behalve buitenlanders. “Buitenlanders willen in België graag een bier drinken, ook bij de maaltijd, dus ja, zij vragen wel zeker om advies.” ■