

## BRITSE BIERGOEROE ONTDEKT OOST-VLAAMSE STREEKBIEREN

„Het is goed dat de kleine brouwerijen er zijn, want anders zou de Belgische biercultuur als een pudding in elkaar vallen.” Het is een opmerkelijke uitspraak van de Britse biergoeroe Michael Jackson. Hij gaf de kleinere brouwers meteen een duwtje in de rug door tijdens een proeverij twaalf bieren aan zijn oordeel te onderwerpen. Michael Jackson was lovend over de streekbieren die hij voorgeschoteld kreeg. Vooral de Gaverse Valeir Blond kreeg heel wat lof toebedeeld.

Dieter HERREGODTS

■ **GAVERE** Contreras brouwt volgens bierkenner Michael Jackson het „beste streekbier”

# „De Valeir is een verborgen juweel”

Frederik De Vrieze van brouwerij Contreras in Gavere wist niet wat hem overkwam toen de beroemde Britse bierkenner Michael Jackson zijn speciaalbier zowat de hemel in prees. „De Valeir is een van de verborgen juwelen van België”, had de Britse bierkenner niets dan lof. „Hij is de autoriteit, dus hij zal het wel weten zeker”, lacht de jonge bierbrouwer.

Het streekbier *Valeir Blond* kwam nog geen jaar geleden op de markt. „Wij brouwden het op vraag van de *Confrérie van de Tantes en de Nonkels van Valeir*”, zegt Frederik De Vrieze. „Dat is een Gaverse vereniging die onder meer streekproducten promoot. Het bier was meteen een succes. Vorig jaar brouwden wij al 400 hectoliter. Dit jaar zal dat een stuk meer zijn. Wij wisten dat het goed zat, maar het oordeel van Michael Jackson is er een dat telt natuurlijk.”

De Britse bierkenner was tijdens de proeverij bijzonder lovend voor het Gaverse speciaalbier, dat volgens hem het beste was van de twaalf die hij die dag geproefd had. „Het bier ruikt naar perziken die nog niet zijn opengesneden. Ik vind het heel lekker en typisch Belgisch. Dit is een van die verborgen juwelen”, liet Michael Jackson optekenen.

De Vrieze, die zelf op de proeverij aanwezig was, was blij verrast. „Dat van die perziken had ik nog nooit gehoord. Voor

een goed begrip, er zitten er geen in onze Valeir Blond. Wij brouwen het enkel op basis van mout, water, hop en gist. Smaken en geuren kunnen blijkbaar sterk verschillen. Wij hebben al mensen gehoord die dachten dat er jeneverbessen in ons bier zaten.”

### Tegen mastodont

Brouwerij Contreras in Gavere bestaat al sinds 1818, maar is de jongste jaren in volle opmars. In de streek is de brouwerij vooral bekend van haar Tonneke en Contra Pils. Met de Valeir Blond begeeft de brouwerij zich op de markt van de speciaalbieren.

„Als kleine brouwerij ben je bijna verplicht om je op streekbieren te concentreren. Met een gewone pils kan je nooit op tegen een mastodont als Interbrew. Mensen drinken pils puur op de naam. Je kan hen zeer moeilijk wijsmaken dat een plaatselijke pils even goed of zelfs beter is dan een Jupiler. Wij hebben nog het geluk dat wij in Gavere tien cafés hebben die onze Contra Pils afnemen, maar zullen ons in de toekomst toch meer en meer toeleggen op speciaalbieren.”

Met de Valeir Blond is de brouwerij duidelijk op de goede weg. In september komt er met de Valeir Dubbel een bruin broertje. Later zal er ook een Valeir Tripel gecreëerd worden. Michael Jackson heeft alvast beloofd om de Valeir Blond in zijn volgende boek op te nemen. „Wij voeren onze Valeir nu al uit naar Engeland, Nederland, de Verenigde Staten, Polen en Rusland. Wie weet komen daar door het boek nog een aantal landen bij.”



Frederik De Vrieze: „Dat van die perziken had ik nog nooit gehoord.”

### Brouwerij Slagmuylder

#### „Traditionele bieren doen het goed”

■ **NINOVE** Onze provincie telt nog een vijftiental kleinere brouwerijen. Een van de grotere kleine broertjes is brouwerij Slagmuylder uit Ninove. Zij gooiden hun *Greut Lawauitj* in de strijd. Mooie appelsienkleur, zoet, fruitig en verfrissend, was het oordeel van Michael Jackson.

„Daar zijn wij natuurlijk heel tevreden mee”, zeggen zaakvoerder Michel Slagmuylder en productieverantwoordelijke Karel Goddeau. „Hij zorgt voor de bekendheid van onze bieren in het buitenland, maar wij hechten nog altijd

het meeste belang aan wat de klanten van ons bier vinden.” Brouwerij Slagmuylder produceert naast *Greut Lawauitj* ook *Witkap* en *Slagpils*. Met 7.000 hectoliter per jaar is de brouwerij een van de grotere bij de kleine familiale brouwerijen. „Ons bier wordt vooral regionaal verbruikt, maar wij voeren ook uit naar Finland, de Verenigde Staten, Frankrijk, Nederland en Engeland. Traditionele bieren doen het op dit ogenblik heel goed. Via het internet hebben wij een nieuwe vorm van promotie kunnen aansnijden.”

### Brouwerij The Musketeers

#### „Proeverij is momentopname”

■ **LOCHRISTI** „Een proeverij is altijd zeer subjectief.” Toch onderworpen Stefaan Soetemans en Kristof De Roo van brouwerij The Musketeers in Lochristi hun *Troubadour Blond* aan het oordeel van Michael Jackson. De smaak zat goed, de geur kon volgens sommigen wat beter.

„Het bier rook een beetje wortig”, zegt Stefaan Soetemans. „Dat is op zich niet slecht, want de geur is afkomstig van een tussenfase in het brouwen. De geur heeft te maken met de eindvergistingsgraad van het bier. Wij hebben het achteraf gecontroleerd. Voor het brouwsel dat Jackson voorgeschoteld kreeg, was de eindvergistingsgraad de laagste die wij ooit gehad hebben.”

De smaak was volgens Michael Jackson heel apart. „De *Troubadour Blond* heeft een overheersende smaak van banaan, maar is wel lekker. Voor mij is het een uitstekend aperitiefje dat lekker zal passen bij een Indisch maal.”

„Hij was de enige die in ons bier banaan smaakte”, reageert Stefaan Soetemans. „Sommige mensen zijn gevoelig voor die smaak, andere voor een andere. Een proeverij is altijd een momentopname. Zijn oordeel is wel belangrijk. Op de Belgische markt maakt het misschien niet zoveel uit, maar er zijn wel een pak buitenlandse clubs die alle nieuwe bieren in zijn boek willen uitproberen. Wij hopen in 2005 onze productie te verdubbelen van 500 naar duizend hectoliter.”

BRITSE AUTEUR MICHAEL JACKSON ONDERWERPT KLEINE BROUWERS AAN TEST

# «Belgische biertjes zijn juweeltjes»

JAN CLAEYS

**PEIZEGEM** — Voor de zesde editie van zijn boek 'Grote Belgische Bieren' was Michael Jackson, dé ultieme kenner, twee weken in ons land. De apotheose van zijn biertrip vond gisteren plaats, in de gelagzaal van brouwerij De Block in het Vlaams-Brabantse Peizegem. De grote Jackson proefde daar de biertjes van twaalf kleine Vlaamse brouwers. Zeven van hen durfden het aan om de 'beer hunter' recht in de ogen te kijken. «Wat een eer dat hij ons bier proeft», klonk het bij de verzamelde brouwers. «Want wat hij zegt, is meestal waar.» De Brit, goed voor vier miljoen verkochte boeken, denkt er anders over: «Ik proef ook maar. Goed dat deze jongens er zijn, want zonder hen zou de Belgische biercultuur als een pudding in elkaar vallen.»

**I**k ben echt nog wat ze noemen een keukenbrouwer», vertelt Johan Brandt. De man uit Assebroek heeft een vijftal biertjes en maakt jaarlijks ongeveer 25.000 liter bier. «Brouwen is een uit de hand gelopen hobby die mijn job is geworden. Ik ben alles: brouwer, verkoper, advertentieman en etikettenontwerper.» Dat Jackson zijn bier proefde, vindt Brandt

een onwaarschijnlijke eer. «Hij is echt dé autoriteit, hé. Deze week was hij bij me thuis op bezoek. Van drie van mijn recepten was hij zeer onder de indruk. Als zo iemand dat zegt, doet je dat iets.»

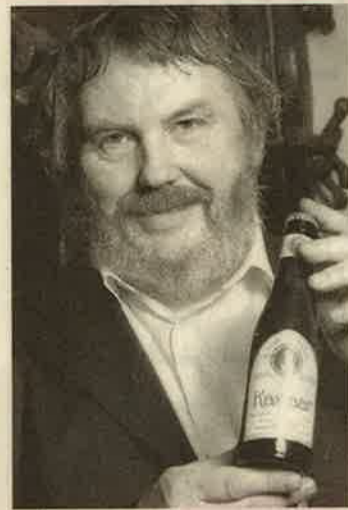
## VERBORGEN

Maar de favoriet van Michael Jackson kwam gisteren uit Gavere. «Valeir is een schitterend bier. Dit brouwsel verdient een plek in mijn boek dat volgend jaar verschijnt. Dit is nog één van die verborgen juweeltjes die jullie hier in België hebben.» Frederiek De Vrieze van brouwerij Contreras uit Gavere had zich nochtans onopvallend opgesteld tijdens de degustatie. «Was ons bier écht zijn favoriet? Schitterend. Als het uit zijn mond komt, zal niemand aan de waarheid twijfelen.» De Gentse jongens van *Troubadour* maakten dan niet zo'n goede beurt. «Dit ruikt bijna onaangenaam.» In paniek grepen de twee dertigers naar hun flesje: «Misschien ligt de botteldatum te ver achter ons.»

## BAKERMAT

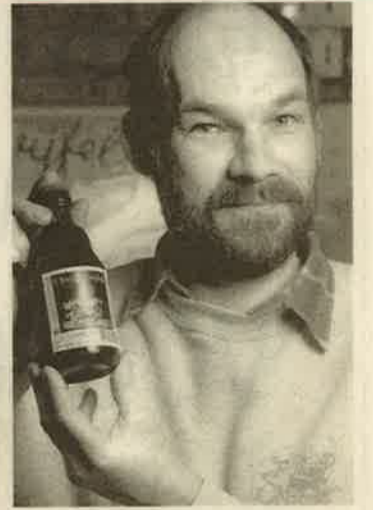
Zondag zet Ben Vinken, van het *Bierpassie Magazine*, Jackson terug op het vliegtuig naar Londen. «Maar ik kom zeker terug naar België. Hoe hard andere landen ook proberen, dit blijft de bakermat. Zonder bier zou België een pak armer worden. Het bier is voor jullie belangrijker dan de Vlaamse Meesters.» Michael Jackson vindt dat we als Belgen in het bijzonder trots moeten zijn op onze kleine brouwers. «Die jongens zorgen er stuk voor stuk voor dat de Belgische traditie overleefd blijft. De kwaliteit van de onbekende bieren stijgt fenomenaal. Ze zorgen ervoor dat de bekende merken ook vooruit moeten.»

## Het oordeel van de kenner



Paul Saerens - PEISEGEM  
**Kastaar: 6°**

Jackson: «Een vriendelijk, goed gebalanceerd biertje. Hier kan je even van doordrinken. Ik zou denken dat het minder dan 6° alcoholgehalte heeft.»



Johan Brandt - Assebroek  
**'t Smisje: 9°**

Jackson: «Dit amberkleurige biertje oogde ongelooflijk aantrekkelijk, maar het ontgoochelt me in smaak. Ik krijg een plasticinesmaak in de mond.»



Frederiek De Vrieze - GAVERE  
**Valeir: 6,5°**

Jackson: «Ruikt naar perziken die nog niet zijn opengesneden. Ik vind het heel lekker, typisch Belgisch. Dit is één van die verborgen juwelen.»



Karel Goddeau - NINOVE  
**Greut Lawautij: 5,5°**

Jackson: «De mooie appelsienkleur spreekt me zeker aan. Dit zoete en fruitige bier is op z'n minst verfrissend. Niets speciaals, wel lekker.»



Marc Limet - SINT-TRUIDEN  
**Bink: 5,5°**

Jackson: «Volgens mij is dit biertje iets te jong. Dit zal over enkele maanden beter smaken. Maar die smaak van vers geperste citroen geeft wel iets.»



Mark De Neef - ERPE-MERE  
**De Glazen Toren: 6,5°**

Jackson: «Een moeilijk bier om te degusteren. Lekker, maar ik proef verschillende zaken. De smaak blijft wel heerlijk lang hangen.»

Stefaan Soetemans en Kristof De Roo - GENT  
**Troubadour: 6,5°**

Jackson: «Overheersende smaak van banaan. Maar lekker. Dit is voor mij een uitstekend aperitiefje, en zal lekker passen bij een Indisch maal.»



De befaamde Britse kenner Michael Jackson is één en al lof over de kleine Belgische biertjes: «Ze zorgen ervoor dat de bekende merken ook vooruit moeten.» Foto's PN

## INTERVIEW

FREDERIK DE VRIEZE, BROUWERIJ CONTRERAS

## Erkenning voor amberkleurig bier

Vier Belgische amberbieren mogen zich vanaf morgen Vlaams streekproduct noemen. Frederik De Vrieze van brouwerij Contreras uit Gavere hoopt dat het biertype daardoor wat meer erkenning krijgt.

## BROUWERIJEN

VAN ONZE REDACTEUR  
RUBEN MOOIJMAN

**BRUSSEL** | Vier brouwerijen hebben gezamenlijk, en met succes, een dossier ingediend om de streekproduct-erkenning te krijgen voor hun bieren. Het gaat om Palm en De Koninck van de gelijknamige brouwerijen, Op-Ale van brouwerij Affligem en Tonneke van brouwerij Contreras. Frederik De Vrieze, zaakvoerder van Contreras, is een van de initiatiefnemers achter de erkenning.

Vanwaar kwam dit initiatief? 'Streekproducten kunnen beschermd worden als ze traditioneel vervaardigd worden, 25 jaar bestaan en geworteld zijn in de streek. Ons bier Tonneke voldoet

'De amberkleurige bieren hebben het moeilijk. Tegenwoordig zijn vooral de zwaardere bieren van dubbele gisting populair'



Frederik De Vrieze, zaakvoerder van Contreras, toast op de erkenning met een Valeir donker. © Eric de Mildt

daaraan, dus besloot ik een dossier in te dienen. Toevallig hoorde ik dat Palm met iets gelijkaardigs bezig was en we hebben de krachten gebundeld. Uiteindelijk hebben zich nog twee brouwers van amberkleurige bieren aangesloten: De Koninck en Affligem. Op termijn willen we ook de Europese bescherming aanvragen.'

Wat zijn de voordelen van zo'n erkenning?

'Er is een label aan verbonden, dat we zullen gebruiken op het etiket.'

Waarom wordt de erkenning toegekend aan vier verschillende bieren tegelijk?

'Het zijn vier varianten van hetzelfde biertype. Vergelijk het met witbier. Daarvan heb je ook verschillende merken.'

'Dit zijn vier versies van het zogenaamde "Speciale Belge"-bier. Dat is een bier dat na de Eerste Wereldoorlog ontstond als antwoord op de opkomst van de pils. Grote brouwerijen begonnen met veel succes pils te brouwen. Kleine brouwerijen konden dat niet, want voor een pilsbrouwerij zijn vrij grote investeringen nodig, onder meer in een koelinstallatie. Kleine brouwerijen, zoals de onze, kwamen met het amberkleurige "Speciale Belge"-bier. Dat bevat ongeveer vijf procent alcohol, evenveel dus als pils, maar heeft dankzij de hoge gisting meer smaak. Het werd destijds aangeboden als een smakelijker alternatief voor pils. In de jaren 20 werden wedstrijden georganiseerd voor het beste "Speciale Belge"-bier.'

Hoe gaat het nu met dit soort

bieren?

'Het wordt nu iets hoger gepositioneerd dan pils. Er zijn nog wel wat brouwerijen die dit soort bieren brouwen. Maar de amber-

kleurige bieren hebben het moeilijk. Tegenwoordig zijn vooral de zwaardere bieren van dubbele gisting populair.'

Palm, De Koninck en Affligem

## Wat is een streekproduct?

- Streekproducten zijn traditioneel vervaardigde producten die op een of andere manier verbonden zijn aan een streek.
- Om deze producten als zodanig herkenbaar te maken, zijn er verschillende labels in het leven geroepen.
- Om een label als streekproduct te verkrijgen, moet voldaan zijn aan vijf criteria. Het product moet bereid zijn met grondstoffen uit de streek, door de bevolking aanvaard zijn als lokaal streekeigen product, op ambachtelijke wijze vervaardigd worden, in de streek van oorsprong bereid zijn en minstens 25 jaar bestaan.
- De Vlaamse streekproducten worden erkend door het Vlaamse centrum voor Agromarketing (Vlam).
- Er zijn nu zo'n zeventig Vlaamse streekproducten erkend, gaande van Antwerpse Handjes tot zwarte pensen uit het Pajottenland.
- In de lijst staan al verscheidene bieren, zoals oude geu-

ze en oude kriek. Er staat ook één type 'Speciale Belge' op; van brouwerij De Ryck uit Herzele.

- Op Europees vlak zijn er drie beschermingslabels: Gegarandeerde Traditionele Specialiteit (voor producten met unieke bereidingswijzen), Beschermde Geografische Aanduiding (voor producten die gedeeltelijk bereid zijn in de streek van oorsprong) en Beschermde Oorsprongsbenaming (voor producten die volledig bereid zijn in de streek van oorsprong). In Vlaanderen is aan de Gerardsbergse Mattentaarten het label Beschermde Geografische Aanduiding toegekend. De Gentse azalea, het Vlaams-Brabantse grondwitloof en de Vlaams-Brabantse tafeldruif wachten nog op Europese erkenning. Voor de Gentse clivia en de Vlaamse grijze garnaal is een dossier in voorbereiding.

ONLINE  
www.streekproduct.be

zijn tamelijk bekende bieren. Dat geldt niet voor het uwe.

'Wij hebben maar een kleine brouwerij, we brouwen 2.500 hectoliter per jaar (ter vergelijking: Palm brouwt 700.000 hectoliter per jaar, red.). We bestaan al bijna tweehonderd jaar, maar tot tien jaar geleden waren we een gewone dorpsbrouwerij. Jarenlang was ons bedrijf in de winter brouwerij en in de zomer landbouwbedrijf, zoals dat bij veel dorpsbrouwerijen het geval was. We verbouwden ons eigen gerst en maakten ons eigen mout. Omdat er geen koelinstallaties waren, kon er alleen tijdens de winter worden gebrouwen.'

'Tot het midden van de jaren 80 hadden we nog voldoende cafés in eigendom om de afzet te garanderen. Ons bier had eigenlijk geen naam, maar werd "Tonneke" genoemd naar de houten tonnen waarin het werd aangeleverd. Daarnaast hebben we ook onze eigen pils en seizoensbieren, zoals Especial Mars. Dat was van oudsher het bier dat in maart aan het einde van het brouwseizoen werd geproduceerd. Een paar jaar geleden hebben we besloten om meer verschillende speciaalbieren te gaan brouwen.'

Van de vier initiatiefnemers zijn drie brouwerijen onafhankelijk en maakt er één deel uit van een grote groep. Was dat geen probleem? 'Affligem is inderdaad eigendom van Heineken. Maar dat heeft geen enkele rol gespeeld in de erkenningsprocedure tot streekproduct.'

## Wat is brouwerij Contreras?

- Oppericht in 1818 in Gavere.
- Oprichter was Valère Latte, gemeentesecretaris van Gavere.
- René Contreras, ontvanger van de accijnzen in Watervliet, kocht de brouwerij in 1898.
- De Spaanse naam heeft te maken met de afkomst van de familie Contreras. De voorvaders zijn afkomstig uit onder meer Castilië en Extremadura.
- In 1920 werd de brouwerij opnieuw verkocht, aan Marcel Contreras, een neef van René.
- Marcel Contreras verbouwde de brouwerij tot haar huidige gedaante. Hij leidde het bedrijf tot 1957.
- Zijn zoon Willy Contreras, geëdiplomeerd 'ingenieur in gistingbedrijven', volgde zijn vader op.
- Momenteel wordt de brouwerij geleid door schoonzoon Frederik De Vrieze.
- Contreras brouwt nu het amberkleurige Tonneke, het pilsbier Contrapils, de seizoensbieren X-mas en Especial Mars, en sinds een paar jaar ook de zwaardere bieren Valeir blond en Valeir donker.
- Er werken drie mensen voor brouwerij Contreras.

ONLINE  
www.contreras.be

**Margriet**

6,5 procent alcohol, brouwerij Het Anker, Mechelen

Dit is een eenmalig brouwsel, gemaakt door de vrouwen van de brouwers, naar aanleiding van het feestjaar Mechelen 2005 en de tentoonstelling „Dames met klasse”. Het blonde bier parelt krachtig. De dames houden van kruiden. Je ruikt koriander, gember, anijs, citroenschillen. Toch ook iets zoetigs, iets van Grand Marnier? De verrassende smaak is halfzoet, warm, volmondig, vloeit uit naar bitter.

Een drinkbier met heel veel smaak.



7 10

**Leireken**

5 procent alcohol, NV Guldenboot, Opwijk

Dit is biologisch bier van hoge gisting op basis van spelt, een graansoort. Het heeft de kleur van witbier en geurt naar gist en gekookte groenten. Vreemd is de smaak, ongewoon. Je proeft vooral gist, een kurkdroge brood-smaak. Een beetje zoet, ook zurig, met een matige bitterheid die blijft hangen.

Een lekker drinkbier.



7 10

**St. Arnoldus Triple**

7,5 procent alcohol, brouwerij Riva, Dentergem

Vroeger alleen gebrouwen voor export naar de VS, nu ook voor eigen land. Het amberkleurige bier geeft traag geuren vrij: wat mout, wat perziken, licht fruitig, ook iets gebrand. De smaak is vrij neutraal, zacht zoetig, een beetje bitter en veel karamel, wat een zacht gebrande smaak geeft. Het bitter ebt traag weg, de zoetheit blijft hangen. Na enkele slokken voel je goed de alcohol en de warmte.

Een stevig drinkbier, een allemansvriend, niets op af te keuren.



7 10

**Valeir Blond**

6,5 procent alcohol, brouwerij Contreras, Gavere

Goudblond, levendig bier met een fijne pareling. Tweemaal gehopt. Die hop zit stevig in de frisse geur, samen met mout en een of ander kruid. Het lijkt wel of je kauwgom ruikt. Mooie mondvlulling. Zoetig op de tong, gevolgd door de smaak van verse hop die overgaat naar bitter. Die hoofdsmaak blijft lang hangen.

Warm gevoel van alcohol, gedragen door bitterheid.



8 10

Bierland België pakt graag uit met een nieuw of opvallend bier. Bierhuis Kulminator in Antwerpen, waar je al deze bieren vindt, bracht ze samen. Marc Jansen, Sam Croonen en Dirk Van Dyck zijn onze proevers. André Peeters proefde mee.

01



02



03



04



**Proeven**  
**Vier keer fijn bitter**

**Bierland België pakt graag uit met opvallende bieren en Weekend laat die zich graag smaken. We proefden vier nieuwe fijne bittere bieren. Bierhuis Kulminator in Antwerpen bracht ze samen. Ervaren bierproevers Marc Jansen, Sam Croonen en Dirk Van Dyck doen de vergelijkende test.**

ANDRÉ PEETERS, FOTO'S KOEN FASSEUR

01

**TARAS BOULBA**

Brasserie de la Senne, Brussel  
★★★★☆

De geur wordt op applaus ont-haald: vooral citrus en anijs maar ook kruiden en veel hop. Het bier is dan ook extra gehopt. Ook in de mond overheerst de hop. Na de zoete start volgt een golf van bitterheid die eindigt met een pittige finale. Uitstekende dorstlesser.

ALCOHOLVOLUME 4,5 procent.  
SCHENKTEMPERATUUR tussen de 6 en de 8 graden.

LEKKER BIJ mosselen, vis.  
BEWAREN vers drinken.

02

**BRIGAND INDIA PALE ALE**

Castle Brewery, Ingelmunster  
★★★★★

Het amberkleurige bier ruikt naar mout, biscuit, een beetje karamel. Die karamel opent de smaakervaring, een zoete aanzet. Die gaat over in een zachte maar stevige bitterheid. De hop komt laat aanzetten. Sporen van kruiden. Een volmondig dik bier waar je lang van nageniet.

ALCOHOLVOLUME 6,5 procent.  
SCHENKTEMPERATUUR rond de 10 graden.

LEKKER BIJ geroosterd vlees.  
BEWAREN 1 tot 2 jaar.

03

**VALEIR EXTRA**

Brouwerij Contreras, Gavere  
★★★★☆

Alweer een mooie geur, ook van verse hop. Zeer aromatisch: bloemen en fruit en dat is voor bier een niet zo gewone combinatie. Mooie smaakevolutie: een zoete aanzet, dan komen de bloempjes en het fruit, gevolgd door een fijne bitterheid. Mollig.

ALCOHOLVOLUME 6,5 procent.  
SCHENKTEMPERATUUR rond de 10 graden.

LEKKER BIJ (varkens-)gebraad.  
BEWAREN 1 tot 2 jaar.

04

**BERSALIS**

Brouwerij Huyghe, Beersel  
★★★★☆

De goudblonde tripel ruikt lekker naar kweeperen, koriander en gember. De aanzet is zoet, met marsepein, vanille en gember. Pas dan komt de bitterheid die eindigt met een hoppige finale. Genietbier dat warmte opwekt.

ALCOHOLVOLUME 9,5 procent.  
SCHENKTEMPERATUUR rond de 12 graden.

LEKKER BIJ schaaldieren, ook asperges.  
BEWAREN 2 jaar.