

# BIER ZOEKT MAAL

## Wat past er bij geuze?

De glorieuze renaissance van de geuze is al enkele jaren een feit. Je vindt zure bieren niet langer alleen in bruine kroegen, maar ook op de kaart van de betere restaurants. Ontdek hoe je ze kunt inzetten bij je volgende diner.

Tekst **Barbara Serulus**  
Foto's **Ann-Sophie Deldycke**

Geïnspireerd door kooplustige liefhebbers uit het buitenland, de Verenigde Staten op kop, heeft ook België zijn eigen befaamde bieren van wilde gisting herontdekt. Maar vooraleer we nagaan waar we ze kunnen drinken en wat we erbij gaan eten, loont het de moeite om eens naar de essentie te gaan. Wat is geuze precies, en hoe wordt het gebrouwen?

Geuze is eigenlijk een mengeling van oude en nieuwe lambiek, een ander traditioneel bier uit de streek rond Brussel. Lambiek is op zijn beurt een brouwsel op basis van gerstemout en tarwe, dat wordt afgekoeld in een ruimte waar de buitenlucht volop kan binnenstromen. Die lucht brengt micro-organismen mee die op het wort – de oplossing die je bekomt na het koken van graan – neerstrijken en daar hun werk doen. Het proces voltrekt zich bij voorkeur in de winter, als de lucht koeler is en de kans op slechte bacteriën kleiner. Nadat het mengsel is afgekoeld, wordt het op houten vaten getrokken om verder te gisten en te rijpen. Tijdens deze fase kunnen micro-organismen uit het hout en de lucht

opnieuw hun gang gaan om het bier zijn zure smaak te verlenen.

Dat proces wordt wilde gisting genoemd, het eindresultaat heet lambiek. Om daar nu geuze van te maken, moet er ‘gestoken’ worden: de geuzesteker – je proeft de traditie al in de benamingen – haalt een mengeling van jonge en oude lambiek uit verschillende vaten om ze te bottelen. De verhoudingen in deze mix vormen de persoonlijke signatuur van elke geuzesteker. Doordat er in de jonge lambiek nog voldoende suikers zitten, gaat het bier vervolgens hergisten in de fles. De gisten zorgen voor een complex bier met veel smaaklaagjes en zure toetsen, die van erg scherp tot zacht en rond kunnen variëren.

### BIER MET PIT

Naast de traditionele geuzebrouwerijen en -stekers zoals 3 Fonteinen, Tilquin of Boon beginnen ook jonge brouwers te experimenteren met wilde gisten, leren we van Dimitri Van Roy van Brussels Beer Project. “Denk maar aan de Lambiek Fabriek, een brouwerij die op traditionele

wijze verrassende geuze maakt, gemaceerd met braambes of gerijpt op whiskyvaten.” Ook de boerderij-brouwerij Hof ten Dormaal, die onder andere bekendstaat om zijn Zure van Tildonk, gaat het experiment niet uit de weg. “Het leuke aan zure bieren is dat ze goed samengaan met fruitsmaken”, vertelt Jef Janssens van de brouwerij. “Traditioneel is dat kriel of framboos, maar wij werken ook met stekelbes, pruim of perzik. We kiezen voor een lange maceratie tot wel een jaar, zodat we alle complexe smaken van het fruit in het bier krijgen. Zo proef je in de pruimlambiek zelfs de lichte amandelsmaak van de pitten.”

Hoewel de geuzetraditie verbonden is met de Zennevallei rond onze hoofdstad, is het brouwen van zure bieren een praktijk die vroeger in heel Vlaanderen courant was. Als we het over wild gegiste bieren hebben, mogen we zeker ook het West- en Oost-Vlaamse oud bruin niet vergeten. Een van de brouwerijen die het traditionele zure bier van onder het stof haalden is 't Verzet uit Anzegem. Hun roodbruine →





Zeebaarstartaar, dashi met Zure Pater en pompelmoesmayo, zie recept op de volgende pagina.



bier heeft aroma's van rood fruit, hout en frisse toetsen van groene appel. Het is net als geuze een blend van oud en jong bier, gerijpt in houten vaten.

Naast de traditionele zure bieren zijn er ook steeds meer 'snelle' verzuurde bieren op de markt, waarbij de complexe wilde vergisting wordt vervangen door een gecontroleerde toevoeging van een specifieke gist of melkzuur. "Soorten als de Berliner Weisse, de Gose of de zure IPA worden steeds populairder", zegt Bram Verbeken van Gastrobar Hop. "Ze zijn niet alleen sneller, ook qua infrastructuur zorgen ze voor minder problemen dan de wilde zure bieren. De houten vaten waarin die moeten rijpen worden steeds duurder." Doordat een simpel verzuurd bier veel sneller op fles kan, hebben brouwers de kans om meer te experimenteren. En het eenvoudigere proces levert desondanks vaak een gelaagde zure smaak op.

## PLEZIERIGE BOTSING

Zure bieren zijn niet enkel een fris aperitief, maar ook een goede compagnon voor het eten. "Een fris zuurtje tilt elk bord naar een hoger plan", stelt Bram Verbeken. "Ik probeer mensen dan ook te overtuigen om het te proberen. Zo werkt een zilte Gose perfect met een frisse ceviche, net als een oud bruin bij een stuk geroosterd vlees." Ook Karen Blereau van Amuse-Gueuze weet hoe je zure bieren met eten kunt combineren. Zij organiseert diners waarbij van voorgerecht tot dessert enkel geuze wordt geschonken. "Ik hou ervan om het bier te combineren met romige, vette ingrediënten", vertelt ze. "De zuren in de geuze lenen zich perfect om door het vet te breken. Zo past het perfect bij kaas. En als opkikker bij vette vis is het vergelijkbaar met een kneepje citroen."

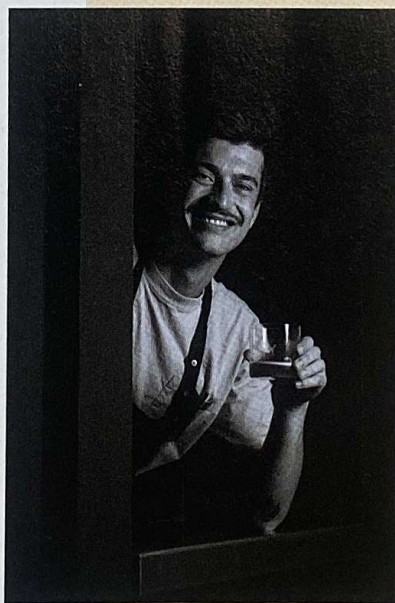
Soms versterkt een geuze ook een smaak die al in het eten zit, leren we van Blereau. Zo beklemtoont het zachte zure van een Oude Geuze Boon de zilte smaak van grijze garnalen, maar ze vindt het net zo leuk om met contrasten te werken. "Ik laat mensen vaak een stukje romige zwarte chocolade proeven, in combinatie met een oude kriek. Het bittere van de chocolade botst op plezierige wijze met het zure en fruitige van het bier." In feite past een gebalanceerd zuur bier dus bij alles. We vroegen vier chefs om een bier & foodpairing te creëren: een gerecht met een bier dat er fenomenaal goed bij past.

## PRIVACY

Privacy is een nieuw Gents restaurant waar je gerechten deelt in een futuristisch interieur vol blinkend metaal. In de keuken maakt chef Jef Van de Veire alles zelf: van fermenten tot kroketten en fonds. Op het bord houdt hij van frisse zuren die de smaakpapillen wakker schudden.

### —BIER: Zure Pater van De Bierstekers

"Zure Pater is een bitter biertje met zure accenten van pompelmoes. Het is een blend van een zuur bier met Chimay Tripel en St. Bernardus Extra 4. Ik vind dat frisse, zure bieren goed samengaan met vis, net zoals een friszure witte wijn dat doet. In dit gerecht versterk ik de frisse citrusmaken van het bier met ingrediënten zoals ponzu en verse citrusschil."



Jef Van de Veire



## ZEEBAARSTARTAAR, DASHI MET ZURE PATER EN POMPELMOESMAYO

VOOR 4 PERSONEN

*360 g zeebaarsfilet, 300 g water, 20 g katsuobushi (gedroogde en gerookte bonitovlokken), 50 g ponzu (Japanse saus), 20 g sushi-azijn, 2 onbespoten citroenen, 1 onbespoten pompelmoes (sap en schil), 1 limoen, 1 flesje Zure Pater, een handvol verse kruiden (bronzen venkel, roomse kerfvel, citrusafrikaantje, klaverzuring...), 1 eiwit, neutrale olie, olijfolie*

1. Snijd de zeebaars in fijne blokjes tot tartaar en zet meteen in de koelkast.
2. Maak een dashibuillon: breng water aan de kook, haal van het vuur, doe er de katsuobushi in en laat 2 minuten trekken. Giet door een zeef of neteldoek.
3. Kook het bier in tot een derde van het volume, doe dit bij de dashi met een geut vers bier.
4. Maak de mayonaise door het eiwit, sap van de pompelmoes en de sushi-azijn samen te mixen in een maatbeker, giet er traag de neutrale olie bij in een dunne straal tot je de juiste dikte hebt. Roer er nu de fijn geraspte pompelmoeschil onder. Bewaar de pompelmoesmayonaise in een spuitzak of knijpfles.
5. Meng de blokjes zeebaars met een beetje sushi-azijn, olijfolie, de fijn geraspte schil van de citroenen en de limoen, peper en zout.



## GASTROBAR HOP

Bij chef Bram Verbeken van Gastrobar Hop staat bier altijd in de schijnwerpers, zowel in het glas als op het bord. In dit restaurant eet je een frisse, moderne bistro-keuken en drink je zowel klassieke bieren als avant-gardebrouwsels.

### —BIER: Orange Gose van brouwerij Pöhjala

“Gose is een Duitse bierstijl die in de vergetelheid is geraakt, maar door avontuurlijke brouwers sinds enkele decennia weer is opgepikt. Het is een zout bier: het werd eeuwen geleden gemaakt met zilt water uit de Duitse rivier de Gose. Door een spontane gisting kreeg het bier ook nog een zure smaak. Moderne varianten zijn meestal niet op basis van spontane vergisting, al zijn er enkele Duitse brouwers die het bier nog op traditionele wijze maken. Deze versie van het bier is gebrouwen met sinaasappel, koriander en Himalayazout. Het heeft aangename zuren die meewerken met de zuren van het gerecht. Het zout in het bier zorgt voor een zilt mondgevoel dat versterkt wordt door de mosselen en de rauwe vis. Het fruitige aroma van sinaas en koriander gaat ten slotte mooi samen met de pompoen.”

Bram Verbeken



## SINAAS-CEVICHE VAN NOORDZEEVIS, GUACAMOLE VAN POMPOEN, GEPOFTE PITTEN

VOOR 4 PERSONEN

**400 g visfilet (alle soorten rondvis)**

**16 mosselen**

**1 klont boter**

**1 scheut witte wijn**

**1 teen look**

**VOOR DE GUACAMOLE**

**1 kg butternut**

**1 verse Spaanse chilipeper**

**2 tenen look**

**70 g verse koriander**

**100 g olijfolie**

**2 citroen (schil en sap)**

**30 g ciderazijn**

**VOOR DE MARINADE VAN**

**DE VIS**

**1 sinaasappel (sap)**

**2 citroenen (sap)**

**1 pompelmoes (sap)**

**100 druppels rijstazijn**

**1 kruidnagel, 1 steranijs,**

**1 laurierblad, 65 g olijfolie**

**VOOR DE AFWERKING**

**Enkele dunne schijfjes**

**rauwe pompoen (handig om**

**dit te snijden met de mandoline), een handvol pom-**

**poenpitten, olijfolie, enkele**

**blaadjes verse koriander**

1. Rooster de pompoen op 200°C en laat afkoelen. Mix fijn in de cutter, samen met de andere ingrediënten.
2. Maak de marinade voor de vis en pompoenschijfjes door alle ingrediënten (behalve de olijfolie) te laten inkoken tot de helft van het volume. Laat afkoelen en meng met de olijfolie.
3. Marineer de pompoenschijfjes door ze in de marinade te leggen. Laat staan tot je gaat dresseren.
4. Rooster de pompoenpitten in een goede geut olijfolie tot ze poffen. Omdat de pitten bij het poffen in het rond durven te springen, is het veilig om een deksel op de pan te zetten.
5. Spoel de mosselen in koud water. Zet ze in een kookpot op hoog vuur met een teen look, een klontje boter en een scheut witte wijn. Haal de mosselen van het vuur zodra

ze open zijn. Bewaar ze tot het dresseren in het kookvocht in de koelkast.

6. Haal de plakjes pompoen uit de marinade. Snijd de vis in dunne plakken en leg ze in het bord. Overgiet rijkelijk met de marinade. Leg hierbovenop de pompoenschijfjes, mosselen, guacamole, een paar blaadjes koriander en de gepofte pitten.

TIP: het recept van de guacamole is berekend op de gemiddelde grootte van een butternut. Het overschot is de dagen nadien ook nog erg lekker, bijvoorbeeld op toast.→



**HUMUS X HORTENSE**

Humus x Hortense is het Brusselse groenterestaurant van Nicolas Decloedt en Caroline Baerten. Als sommelier heeft Caroline een grote liefde voor wild gegiste bieren, die ze vaak als aangepaste drank bij het menu serveert. Soms is een fles zo speciaal dat ze Nicolas vraagt om een gerecht te ontwikkelen dat erbij past.

—**BIER: Cuvée Armand & Gaston van brouwerij 3 Fontainen**

“Dit is een uniek bier dat lang gerijpt heeft op de fles: de frisheid is behouden, maar de zuren zijn zacht en rond. De volle aardse smaken van de geroosterde peterseliewortel balanceren we met de frisheid in het glas. We proberen in elke bier-foodpairing de vijf basissmaken op één lijn te krijgen. Hier proeven we zuur in de zuurkool en het bier, umami in de miso en tamari, zoet in de peterseliewortel, het zoute komt overal terug en een bitter element vinden we in het bier.”

Nicolas Decloedt



## GELAKTE PETERSELIEWORTEL, CRÈME VAN AARDAPPELEN EN JUS VAN GEFERMENTEERDE GROENTEN

VOOR 4 PERSONEN

**500 g peterseliewortel**  
**4 grote bladeren boerenkool**

**VOOR DE LAK**  
**250 g groentebouillon**  
**20 g witte miso**  
**8 g rode miso**  
**10 g rijststroop**  
**10 g tamari (donkere sojasaus)**  
**12 g witte balsamicoazijn**  
**15 g neutrale olie**

**VOOR DE AARDAPPEL-CRÈME**

**400 g aardappelen**  
**100 g boter**  
**100 g yoghurt**  
**60 g room**  
**Zout**

**VOOR DE JUS**  
**350 g gefermenteerd sap, zoals het sap van zuurkool of het vocht van groenten die je zelf hebt gefermenteerd**

**100 g boter**  
**80 g room**  
**3 g sojalecithine**  
**Zout**

**VOOR DE AFWERKING**  
**Een handvol zuurkool**

- Schil de peterseliewortels en leg ze in een ovenschaal met een deksel. Giet een klein bodempje water in de schaal en kruid de peterseliewortel met zout. Gaar ze in een voorverwarmde oven op 200°C in de afgedekte ovenschaal gedurende 20 à 25 minuten. Laat ze een beetje afkoelen en versnijd ze in hapklare stukken.
- Maak de lak door alle ingrediënten te mixen. Doe de lak in een pan en warm hier de stukken peterseliewortel in op.
- Snijd de boerenkool van de nerf en blancheer 3 minuten in kokend water. Laat afkoelen in ijswater. Snipper fijn en warm net voor het serveren op in een pannetje met wat olie en zout.
- Kook voor de aardappelcrème de aardappelen in de schil. Schil ze als ze nog warm zijn, haal ze vervolgens door een passe-vite tot ze fijn zijn. Meng de boter eronder en daarna de yoghurt en room. Kruid met zout.
- Maak de jus door alle ingrediënten schuimig te mixen met een staafmixer. Proef en kruid bij indien nodig.
- Dresseer het bord door onderin wat fijngesneden zuurkool te leggen, die te bedekken met aardappelcrème, daarbovenop wat boerenkool te schillen en uiteindelijk te eindigen met de peterseliewortel en de jus.





## DE VIJF SEIZOENEN

Jonas en Laurence Haegeman hebben de keuken overgenomen van het familierestaurant De Vijf Seizoenen, dat hun ouders ruim twintig jaar geleden hebben opgericht. Broer en zus staan voor pure, natuurlijke gerechten met veel aandacht voor lokale groenten en wildgeplukte kruiden uit de Vlaamse Ardennen.

### —BIER: Natur-elle Organic Geuze van de Lambiek Fabriek

“Dit bier is mijn favoriete geuze. Het is ongefilterd en wild van smaak. Wij gebruiken veel gefermenteerde ingrediënten in onze keuken, dus die frisse zuren en licht animale smaken uit de geuze zijn mij bekend. Ik kies voor sint-jakobsvruchten omdat de volheid en vetheid goed samengaan met het frisse van de geuze. Eigenlijk zijn alle schelpdieren lekker in combinatie met zure bieren. Het frisse van het zuurkoolsausje slaat een bruggetje tussen het gerecht en het bier. Het witloof zorgt met zijn bitterheid voor balans.”



Jonas en Laurence Haegeman



## WITLOOF EN PEER MET SINT-JAKOBSVRUCHT EN EEN SAUSJE VAN ZUURKOOL

VOOR 4 PERSONEN

*5 dl groentebouillon*  
*1 el verjus (groen sap van onrijpe druiven)*  
*0,5 dl sap van zuurkool*  
*100 g boter*  
*1 onrijpe peer*  
*Koolzaadolie*  
*1 stronk grondwitloof*  
*50 g zuurkool*  
*8 sint-jakobsvruchten*

1. Laat de groentebouillon inkoken tot een derde van het volume. Breng op smaak met de verjus en het sap van zuurkool. Monteer de saus met de boter door er kleine klontjes doorheen te roeren, zodat hij iets dikker en voller wordt.
2. Snijd de peer in vieren en ver-

wijder het klokhuis. Snijd in dunne plakjes van ongeveer 1 mm en breng op smaak met een beetje verjus en koolzaadolie. Snijd het witloof in julienne en meng met de peer. Hak de zuurkool fijn.

3. Snijd de sint-jakobsvruchten in dunne plakjes en kruid ze licht met wat zeezout.
4. Strijk 4 borden in met wat koolzaadolie en bedek ze met de plakjes sint-jakobsvrucht. Laat de borden in 2 minuten lauwwarm worden in een voorverwarmde oven van 180°C. Lepel hier wat van de saus over en bedek met de schijfjes peer en witloof. Werk af met fijngehakte zuurkool. ●