



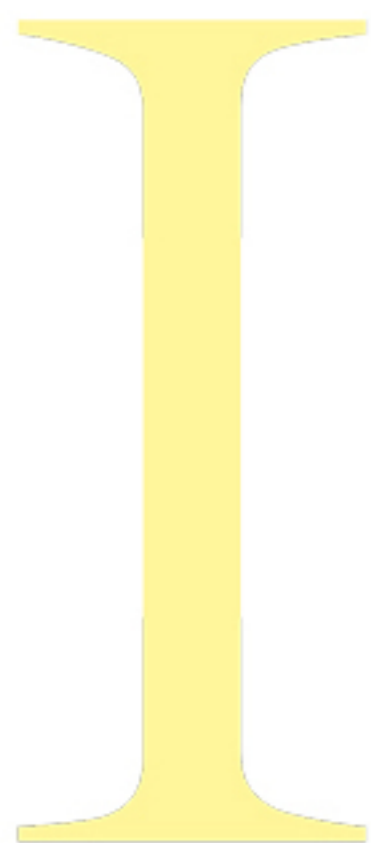
AMBITIEUZE GEUZE

'Een zuur bier dat alleen door bejaarde Brusselaars wordt gedronken.' Het imago van Oude Geuze is niet bepaald sexy. Gelukkig is juriste Karen Blereau dat wel. Onder de naam Amuse-Gueuze organiseert ze culinaire proeverijen met haar favoriete bier.

DOOR AN BOGAERTS, FOTO'S ANNELIE VANDENDAEL



gIds
HET SEXAPPEAL
VAN OUDE GEUZE



'Een heel natuurlijk bier', zegt Karen. 'Het hele brouwproces verloopt organisch, zonder toevoegingen. Er bestaan wel commerciële geuzes met extra suiker, maar die mogen niet de titel Oude Geuze dragen.'

DE LAMBIEK ACADEMIE

Toen Karen na haar studies in Brussel aan de slag kon, was het vrij eenvoudig om haar bierhobby te onderhouden. 'In Brussel vind je Oude Geuze wel in de betere cafés', zegt ze. 'Maar toen ik naar Antwerpen verhuisde, werd het veel moeilijker om te vinden.' Nadat ze in 2012 haar eigen praktijk had opgericht, ging ze als zaakvoerder weleens uit eten met haar cliënteel. 'Toen is mijn interesse voor de betaalbare, seizoensgebonden keuken aangewakkerd. Tegelijk merkte ik hoe weinig geuzes er op de kaart staan in zulke zaken.' In het Berchemse restaurant De Veranda raakte Karen aan de praat met chef Davy Schellemans en gastheer Daan Guelinckx. 'Zij serveren heerlijke natuurwijnen bij hun gerechten', legt Karen uit. 'Ik hou

ALS IK NIET WIST DAT ER BIER IN MIJN GLAS ZAT, ZOU IK ZWEREN DAT DIT SCHUIMWIJN WAS

wel van zulke wijnen, die vragen wat meer inspanning en hun oorsprong is authentiek. Maar dan rees bij mij meteen de vraag waarom er niemand foodpairing doet met geuzes. Toch ook een eerlijke, natuurlijke drank.'

Een imagoprobleem lag aan de basis, zo ontdekte de juriste al snel. 'Geuze wordt nog steeds afgeschilderd als een zuur bier. Bovendien zijn de meeste chefs niet vertrouwd met de grote variatie aan geuzebieren. Ze kennen het product te weinig.'

De ondernemende dertiger ontwikkelde een plan om daar iets aan te veranderen. Ze zou etentjes organiseren op een stijlvolle locatie en daar verschillende geuzes bij schenken. Karen nam bierkenner Jeroen Peeters in de arm en schreef zich in voor een cursus aan de Lambiek Academie. 'Op de Academie kwam ik in contact met de beste lambiekbrouwers en geuzestekers van ons land, zoals Armand De Belder van 3 Fonteinen of Gert Christiaens van Oud Beersel.' Toen ook zij positief reageerden op Karens plannen om geuze op een gastronomische manier te promoten, werd Amuse-Gueuze geboren, een foodpairing-evenement met unieke lambiekbieren en Oude Geuzes.

KAASENKOP

De allereerste Amuse-Gueuze werd in mei van dit jaar georganiseerd bij De Veranda. 'Het was een test om te zien of het idee zou aanslaan', legt Karen uit. In een week tijd was het evenement – verspreid over drie dagen – zogoed als uitverkocht. 'Het was een groot succes, ik was verbaasd te zien hoe mensen toch 85 euro neertellen terwijl ze op voorhand niet weten wat ze voorgeschoteld zullen krijgen. Een deel van het publiek kende geuze al goed, een ander deel wou zich laten verrassen.' Omdat Oude Geuze wordt »

TOP VIJF



1. OUDE GEUZE (OUD BEERSEL)

Een Oude Geuze die regelmatig in de prijzen valt op internationale concours. Het bier combineert een aangename bitterheid met een zurig maar zacht karakter. Een verfrissend, verrassend en complex bier met een hoppig aroma en de typische geur van wilde gisten.



2. SINT LAMVINUS (CANTILLON)

Cantillon is een familiebrouwerij die in 1900 in het centrum van Brussel werd opgericht en sindsdien weinig veranderd is. Vandaag wordt er wel biologisch gebrouwen, wat zeker terug te vinden is in de smaak. In dit bier wordt Belgische lambiek vermengd met bordeauxdruiven. Een smaaksensatie die wijn en bier combineert.



4. KRIEKLAMBIEK 2009 (DE CAM)

Een lambiek met een karmozijnrode kleur, gemaakt van de befaamde Schaerbeekse Krieken, aangevuld met kersen uit Polen. Fruitig aroma van kersen en amandel-vanille, afkomstig van de kersenpitten. Wie deze lambiek te zuur vindt, kan hem ideaal combineren met een stukje zwarte chocolade.



3. VAT 44 (BOON)

Oude Geuze van spontane gisting op basis van jonge en oude lambiek, waarvan 90% afkomstig uit foeder 44, een eikenhouten vat van meer dan 100 jaar oud. Fijn zurig van smaak, met een bittertje. Toetsen van pompoelmoes, best volmondig en toch droog in afdrank en nasmaak.



5. HOMMAGE 2013 (3 FONTEINEN)

100% natuurlijk fruitbier, ongezoet en ongefilterd op basis van lambiek, frambozen uit het Pajottenland en kersen. De olie van de kersenpitten maakt onder meer dat de schuimkraag wat sneller kan verdwijnen, wat absoluut geen afbreuk doet aan de kwaliteit van dit bier.



KAAS IS
TRADITIONEEL
EEN TOPPER
BIJ OUDE
GEUZE, NET
ALS PRESKOP
EN EEN
BOTERHAM
MET
PLATTEKAAS

‘GEUZE
WORDT NOG
STEEDS TEN
ONRECHTE
AFGESCHILDERD
ALS EEN
ZUUR BIER’

samengesteld uit lambiekbieren van verschillende leeftijden, heb je net als bij wijn zogenaamde ‘vintage’ bieren en kun je ook op uitzonderlijke bieren stoten die slechts in kleine aantallen worden verkocht. Karens persoonlijke favoriet is de Golden Doesjel van Brouwerij 3 Fonteynen. ‘Proeven?’ vraagt ze terwijl we naar de toeg van feestzaal Colonia wandelen. In deze voormalige opslagplaats van koloniale goederen vindt de volgende Amuse-Gueuze plaats, met culinaire input van traiteursduo Loes & Krikke.

Hoewel ik absoluut geen bierliefhebber ben, en wat terughoudend ben door het ‘zure’ karakter, laat ik Karen een glas schenken. In een wijnglas. ‘Lambiekbieren horen niet thuis in een ordinaire pint.’ Als ik niet wist dat er bier in mijn glas zat, dan zou ik zweren dat het schuimwijn was. ‘Dit bier is perfect te combineren met een harde kaas.’ Kaas is traditioneel een topper bij Oude Geuze, net als preskop en een boterham met plattekaas. ‘De bedoeling is dat we met Amuse-Gueuze een stapje verder gaan dan

dat’, legt Karen uit. ‘Krikke onderhandelt eerst met zijn leveranciers en dan bekijken we samen welke combinaties mogelijk zijn.’ Bij De Veranda verschenen op het bord onder andere een kroepoek van venkel met granny smith en makreel, een cappuccino van erwt met rabarbermousse, ravioli met ricotta, spek, asperges en paardenbloem en zeetong met ratte-aardappel, zure room en parmezaan. Allemaal met een bijpassend lambiekbier of Oude Geuze.

ANDERE PROVINCIES

‘De volgende editie bij Colonia zal weer volledig anders worden. Chef Krikke wil zijn eigen stempel drukken op het menu. Zo moeten we onszelf elke keer een beetje opnieuw heruitvinden’, zegt Karen, die van plan is elk jaar twee tot vier Amuse-Gueuze-avonden te organiseren in een andere provincie. In 2014 koos ze voor Antwerpen, volgend jaar verkast ze de organisatie naar Vlaams-Brabant of Limburg. ‘Al mijn vrije tijd kruipt in Amuse-Gueuze’, zegt Karen. ‘Maar ik doe het gewoon enorm graag en ik zie graag hoe mensen verrast worden door het aanbod.’

Als ze Krikke uit de keuken ziet verschijnen, klampt ze hem aan: ‘We moeten maken dat de flessen bier een week op voorhand allemaal kunnen rechtstaan, zodat het bezinksel kan zakken’, zegt ze kordaat. Organiseren, rondbellen, contacten leggen met mensen, het zit Karen in het bloed. ‘Ik heb graag alles van a tot z onder controle. Behalve het bier zelf dan, dat is wat het is en vraagt zijn eigen tijd. De natuur laat zich niet controleren.’

*Amuse-Gueuze op 17, 18 en
19 oktober in zaal Colonia,
Congrestraat 42 in Antwerpen.
www.amusegueuze.com*