

→ INHOUD ←

VOORWOORD

6

INLEIDING

8

DE ESSENTIE VAN BIER

14

BIERSTIJLEN

24

BIER & FOOD VÓÓR DE 21^E EEUW

60

BIER- & FOODCOMBINATIES

78

KOKEN MET BIER

102

BIERKEUKEN EN RECEPTEN

120

BIER- & FOODSCHEMA'S

196

100 TOP-BIER- & FOODBESTEMMINGEN

220

REGISTER

222

DE ESSENTIE VAN BIER

INGREDIËNTEN EN ONBEGRENSDE SMAKEN

IN DE KERN IS BIER EEN VRIJ EENVOUDIGE DRANK: LAAT WAT ONTKIEMDE GRANEN IN WARM WATER WELLEN; GIET HET DOOR EEN ZEEF EN KOOK HET VOCHT MET WAT HOP; GIET DAT AF, LAAT HET AFKOELEN EN VOEG ER WAT GIST AAN TOE; WACHT EEN PAAR DAGEN EN, VOILÀ, JE HEBT BIER.

WATER, MOUT, GIST EN HOP

Deze eenvoud ligt ten grondslag aan de complexe alchemie die plaatsvindt om de drank te creëren die zovelen zo gewoon vinden. Met de eenvoudige optelsom van graan + water + hop + gist = bier gaat namelijk een aantal besluiten gepaard en elke daarvan kan de smaak en het karakter van het voltooide bier dramatisch veranderen.

Het gebruik van grotere hoeveelheden graan zal bijvoorbeeld resulteren in meer suiker in het ongefermenteerde bier, of het wort, dat zeer waarschijnlijk zal leiden tot een sterker bier. Als je aan het begin van het kookproces meer hop toevoegt, zal het bier bitterder zijn; als je deze er pas aan het einde bij doet, zal het bier aromatischer zijn. Fermenteer je het geheel met het juiste gist bij een koelere temperatuur, dan zal een lagerbier ontstaan, terwijl je bij andere gistsoorten en een warmere temperatuur een ale maakt. En dat zijn dan nog maar drie essentiële besluiten die een brouwer moet nemen.

Wordt het een bier dat volgens het *Reinheitsgebot* is gebrouwen, dat wil zeggen van uitsluitend mout, hop, gerst en gist? Moeten op een bepaald moment in het brouwproces specerijen worden toegevoegd of misschien wat extra suiker voor de fermentatie? Wil je dat de hop zorgt voor citrussmaken, een hint van tropisch fruit of een kruidige notensmaak? Wordt het bier donker of licht, zeer moutig of dunner en

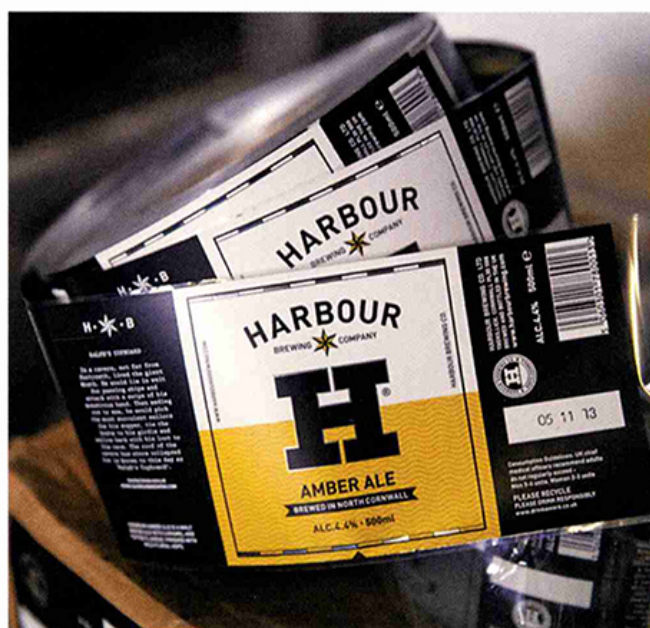
HIERNAAST De geestelijken vaders van Brewdog, de stoute jongens van het Britse bier, hebben biertijlen en marketing naar een nieuwe en soms onbeschaamde hoogte gestuwd.

RECHTS Het gebruik van zelfklevende etiketten, vaak met de hand aangebracht, maakt het mogelijk voor brouwerijen als Harbour Brewing uit Noord-Cornwall, om met minder machines en kosten gebotteld bier te produceren dan anders het geval zou zijn.

hoppiger? Gefilterd of ongefilterd of nagisting op de fles? En deze lijst gaat maar door.

De gemiddelde bierdrinker heeft geen idee wat hij kan verwachten van een bier dat vaak maar beperkte informatie biedt op het etiket, als er al een etiket op zit. Biertijlen helpen natuurlijk, maar alleen als de brouwer zich aan de voorschriften houdt. (We zullen er later achter komen dat er nogal wat variabelen zijn.) De brouwmethode is van essentieel belang, van de graancombinatie die wordt gebruikt tot de temperatuur waarop het bier wordt gefermenteerd en dan gebotteld, maar niemand hoeft brouwwetenschappen te studeren om een verstandige bierkeuze te kunnen maken.

Laten we daarom beginnen met de basisingrediënten en de meest overvloedige daarvan, water.





craft beer for the people

Est.

2007

UNK IPA

INDIA PALE ALE

BEER FOR PUNKS

Post-modern classic pale ale

WAAR HET ALLEMAAL BEGON

HET COMBINEREN VAN BIER EN FOOD IS NIET ZO NIEUW ALS SOMS WORDT GEDACHT. BIER BESTAAT IMMERS AL MINSTENS 10.000 JAAR EN DE MENS EET AL HEEL VEEL LANGER DAN DAT. HET IS DUS LOGISCH DAT DIE TWEE ELKAAR AL ZIJN TEGENGEKOMEN EN VERBINTENISSEN ZIJN AANGEGAAN MET ELKAAR.

Terwijl dit gebeurde waren onze voorouders zich alleen niet bewust van wat ze deden.

Wij mensen zijn de enige dieren op de planeet die tot gastronomie in staat zijn, en kunnen verschillende eetbare dingen (groenten, specerijen, vlees en vloeistoffen) nemen en ze combineren zodat iets ontstaat dat een gerecht heet. We doen dit al duizenden jaren en doen het tot op de dag van vandaag, of het nou om iets eenvoudigs gaat als gestoomde broccoli met zout en boter of om iets complex als de hedendaagse moleculaire keuken.

Omdat onze voorouders vooral aten om te overleven, waren de ingrediënten die ze samenvoegden en de methodes die ze toepasten vrij basaal. Meng tuinbonen bijvoorbeeld met olie, komijn en knoflook en je krijgt *ful medames*, een Egyptisch gerecht dat volgens sommige culinaire historici teruggaat tot de tijd van de farao's. Google op 'bijbelse recepten' en je vindt waarschijnlijk het recept voor snoepgoed gemaakt van dadels, noten, kaneel en honing. En je kunt er zeker van zijn dat onze verre voorouders vaak vlees roosterden boven open vuren, al deden ze dat zonder het te kruiden of er barbecue-saus bij te serveren.



NAARMATE DE TIJD VORDERDE, BEGONNEN NATIONALE KEUKENS TE ONTSTAAN EN DAARBIJ OOK NATIONALE BIERSTIJLEN. HET IS DUS NIET VREEMD DAT ZE VAAK SAMEN WERDEN GECONSUMEERD EN DAT OP DEZE MANIER COMBINATIES BEGONNEN TE ONTSTAAN.

Dat waren misschien geen bewuste combinaties, maar wel degelijk combinaties.

Of keukens nou ontstonden bij de bieren die op dat moment werden gebrouwen of dat de bieren werden aangepast aan de populaire gerechten zullen we nooit weten, hoewel laatstgenoemde optie aannemelijker is, gezien het feit dat bierstijlen in de loop van de tijd zoveel veranderd zijn. In de loop van de afgelopen eeuwen zijn zeker een aantal nationale bier- & foodconventies ontstaan. De meeste zullen heel logisch zijn en de kans is groot dat je er al meerdere voorbeelden van hebt mogen proeven, maar het is vooral van belang wat we ervan kunnen leren.

LINKS De Princess Louise in Holborn, Londen, is een perfect geconserveerd voorbeeld van een typisch 'ginpaleis' uit de victoriaanse tijd.

HIERNAAST Britse vissers houden halverwege de 19e eeuw een drinkgelag.



VARKENSRIBBEN MET BIER EN CHOCOLADE

DE COMBINATIE VAN CHOCOLADE MET DONKERE MOUTBIEREN IS ESSENTIEEL VOOR DE INTENSE SMAKEN IN DIT GERECHT, DAT WERD GECREËRD DOOR EDU PASSARELLI IN ACONCHEGO CARIOCA. OMDAT HET BIER BEHOORLIJK INKOOKT TIJDENS HET BEREIDEN, MOET JE EEN BIER KIEZEN MET EEN HEEL LAAG HOPGEHALTE.

VOOR 4-6 PERSONEN

1 kg varkensribben
350 g uien, gesnipperd
zout en witte peper, naar
smaak

6 dl donker, brown ale,
Scotch ale of sterk
donker bier
2 el boter

1 el bruine suiker
50 g pure chocolade

BEREIDING

- 1 Vermeng minstens 12 uur van tevoren de uien, wat zout en peper en de helft van het bier in een afsluitbare doos en leg de varkensribben erin. Sluit de doos af en zet deze minstens 12 uur in de koelkast. Schud de doos af en toe heen en weer om de ribben opnieuw te bedekken met de marinade.
- 2 Verwarm de oven voor op 180 °C. Neem de ribben uit de marinade en leg ze op een ingevette bakplaat. Leg ze in de oven.
- 3 Maak een saus om de ribben te bedruipen: schenk de marinade door een zeef en vang het vocht op. Fruit de uien uit de marinade in een diepe pan op middelhoog vuur, tot ze heel zacht zijn. Voeg ondertussen beetje voor beetje de marinade en het resterende bier toe. Als de uien bijna helemaal ingekookt zijn, voeg je boter en suiker toe. Laat de saus op laag vuur koken, tot hij tot de helft is ingekookt. Voeg de chocolade toe en roer tot hij gesmolten is. Laat de saus niet meer koken.
- 4 Bedruip de varkensribben tijdens het bakken met de saus. Het duurt 80-90 minuten voor de ribben zacht en gaar zijn.

AANBEVOLEN BIER

Er zit veel smaak, maar niet veel kruidigheid in deze ribben en dus past een donkere weizenbock met stevige en kruidige smaken heel goed bij het vlees. Hij heeft voldoende frisheid om door het vet van het vlees heen te snijden.



STOKVIS MET VENUSSCHELPENCOUSCOUS

DE MILANESE CHEF-KOK SALVATORE GAROFALO WAS EEN VAN DE EERSTEN IN ITALIË DIE EXPERIMENTEERDEN MET DE BIERKEUKEN, ZOWEL OP TAFEL ALS IN DE KEUKEN VAN LA RATERA. DIT HEERLIJKE STOKVIS-VENUSSCHELPENRECEPT IS EEN FRAAI VOORBEELD VAN ZIJN TALENT EN ENTHOUSIASME.

VOOR 4 PERSONEN

800 g stokvis, geweld in meerdere keren verschoond water om het zout eraan te onttrekken	3 knoflooktenen 1 kleine bos peterselie enkele blaadjes citroen-tijm 5 dl tarwebier in Belgische stijl	1 tl garam masala zout en peper 1 prei, fijnggehakt 1 wortel, in blokjes gesneden ½ rode paprika, in blokjes gesneden	½ gele paprika, in blokjes gesneden 1 courgette, in blokjes gesneden enkele takjes dille olijfolie extra vergine, naar smaak
½ kg venusschelpen olijfolie	100 g couscous		

BEREIDING

- 1 Week de venusschelpen 2-3 uur in gezouten water en spoel ze dan goed af. Verhit een pan die groot genoeg is voor alle schelpen op middelhoog vuur, voeg olijfolie en knoflook toe en fruit dit tot het geurig is. Voeg tijm en peterselie toe, roer ze goed door de olie en doe dan de schelpen en 2 dl bier in de pan. Laat het afgedekt stomen tot alle schelpen open zijn.
- 2 Neem de schelpen met een schuimschaaf uit de pan en laat ze afkoelen. Schenk het kookvocht door een fijne zeef en houd het apart.
- 3 Vermeng in een grote kom couscous met garam masala en voeg zout en peper toe. Voeg 1,2 dl water toe en laat de couscous 10 minuten staan. Herhaal dit nog eens. Voeg de derde keer 60 ml water toe.
- 4 Zet een pan op middelhoog vuur, doe er 1 theelepel olijfolie in en voeg de in blokjes gesneden groenten en een snuffje zout toe. Leg een deksel op de pan en bak de groenten 5 minuten, zodat ze nog wel knapperig zijn.
- 5 Stoom de couscous 5 minuten en vermeng deze dan met de groenten, het kookvocht van de venusschelpen en een scheutje olijfolie extra vergine. Roer en houd warm.
- 6 Snijd de stokvis in 12 plakken en voeg zout en peper toe.
- 7 Verhit een pan die groot genoeg is voor alle stukken vis op middelhoog vuur en doe er olijfolie in. Leg de vis erin, voeg de rest van het bier en de dille toe, leg een deksel op de pan en zet het vuur lager. Als de vis na circa 5 minuten gaar is, voeg je de schelpen toe. Laat ze warm worden.
- 8 Verdeel de couscous over vier borden en leg er drie plakken stokvis en een kwart van de venusschelpen op. Garneer het gerecht met gehakte kruiden en een scheutje olijfolie.

AANBEVOLEN BIER

Een lichte porter past goed bij de venusschelpen en stokvis in dit gerecht, maar ik denk dat een schwarzbier alle smaken mooi samen kan brengen.



