

## De onverdroten strijd van biersommelier Ben Vinken

### Bier op het menu

Al een paar jaar is hij onvermoeibaar pleitbezorger van het betere bier aan tafel. Bier om met evenveel trots te serveren als wijn. Om dat kracht bij te zetten schreef Ben Vinken samen met de gerenommeerde koks Jan Buytaert en Carlo Didden het boek *Bier op het menu*.

DOOR RUDY COLLIER

**B**en Vinken, de Michael Jackson van Vlaanderen op biergebied, is niet enkel in dit eigenste magazine actief. Op Vitaya maakte hij *De biersommelier*, een reeks rond foodpairing, het samengaan van bier en gastronomie. Het boek is daar grosso modo een neerslag van, al werden er nog een aantal extra recepten uitgeprobeerd. Bier maakt serieuze vooruitgang in gastronomische middens, zoveel is zeker. Ben Vinken: "Dat een restaurant als El Bulli met een eigen bier komt, spreekt boekdelen. Ook Peter Goossens heeft een menu met bier." De ambitie van Ben Vinken is om bier in restaurants ingang te doen vinden. Vele eet-huisjes hebben een wijnkaart, slechts weinige een bierkaart. "Doodzonde", zegt hij. "Men moet gewoon meer moeite doen, ervoor zorgen dat men mooie, grote flessen bier (75 cl) heeft en vooral: vergeet die grote glazen, die bokalen en kelken. Die komen veel te lomp over aan een restauranttafel en bovendien schrikken ze het vrouwelijk gezelschap af. Ik blijf het zeggen: serveer een grote fles bier mooi gekoeld, en giet uit in wijnglazen. Perfect. Het schuim blijft, en men kan op eigen tempo inschenken." Vinken ontwierp zelf een glas van 20 centiliter dat door gegadigden kan worden gebruikt. Patentvrij. Brouwerij Grimbergen maakt van dat type glas nu al gebruik in die etablissementen waar aan food-en-bierpairing wordt gedaan. Vinken: "Grimbergen is de eerste brouwerij die foodpairing heeft opgepikt,



**Ik blijf het zeggen: serveer een grote fles bier mooi gekoeld, en giet uit in wijnglazen**

jaren geleden al. Ook Leffe zit nu mee op die kar, vooral dan richting aperitieven. Bier is trouwens een fantastisch aperitief, als men maar juist kiest. Waarom moet het op recepties in ons land altijd champagne zijn? Of die verschrikkelijke cava? Het boek deelt de bieren op in verschillende stijlen: geuze, kriel, frambozenbier, West-Vlaamse rode bieren (Rodenbach en Rodenbach Grand Cru), abdijbieren, speciale bieren (Kwak, Bush Tripel Amber, Malheur 12, Kasteel Bruin, Petrus Gouden Tripel, Tripel Karmeliet, Leireken Wilde

Vruchten). In totaal elf stijlen. Vinken: "We hebben niet geprobeerd om bieren te vinden bij bestaande gerechten, maar gerechten die starten vanuit de aangereikte bieren. Voor de koks was dit niet altijd even simpel, al hebben ze enige ervaring. Jan Buytaert, de vroegere eigenaar en chefkok van het tweesterrenrestaurant Bellefleur in Kapellen, was in 1984 de eerste chef die in New York een diner bereidde met enkel Belgische bieren. Carlo Didden was al erg actief met bier in het Antwerpse restaurant De Kleine Zavel, vertrok toen naar het kasteel van Brasschaat maar de stad zelf lonkt al opnieuw. Hij is momenteel bezig met een project – alweer op Antwerpen Zuid – onder de naam Glenn, genoemd naar de onlangs overleden kapper. Ook daar zal bier niet ontbreken.

#### TIEN JAAR

Een grote misvatting is dat bier en visgerechten niet samengaan. Vinken: "Het bier van El Bulli is speciaal bedacht voor zijn visgerechten." Het boek geeft vele aanzetten: Hoegaarden met zalm, Corsendonk Agnus met zeetong, Ename Tripel met wilde-eend, Affligem Blond met mosseltjes, Grimbergen Blond met garnalen. Vinken is nu al een tijdje op de gastro-promotietoer, ook via zijn gespecialiseerd *Bierpassie Magazine*. Hij kwam op het idee van foodpairing een viertal jaren geleden. "Het was de Amerikaanse chef-brouwermeester Garrett Oliver die me daartoe heeft gebracht. In zijn befaamde boek *The*



**ELEGANTE FLES**  
'De biersector moet meer moeite doen', aldus Vinken, 'ze moeten zorgen voor mooie, grote bierflessen van 75 cl en vooral die grote, lompe glazen wegdenken.'

*Brewmaster's Table* maakte hij een rondreis door de wereld van het bier. Elk bier probeerde hij te koppelen met een gerecht. Foodpairing is eigenlijk in Amerika ontstaan. Je hebt daar heel veel microbrouwers, zij zijn begonnen met daar hapjes en eten bij te geven. Wij hebben bier nooit met voeding in verband gebracht, die stap moesten we nog zetten. Geen enkel land ter wereld heeft zoveel verschillende, vaak zelfs excentrieke bieren, en wij lieten dat allemaal liggen. Onze eigen bierschat: meer dan vierhonderd verschillende smaken, als we die niet kunnen integreren in onze menu's... Uiteraard hadden we onze traditie tegen. Bier is bier en je drinkt het aan de toog in het café. Restaurants waren onontgonnen gebied. Gedurende elf jaar heb ik alle bieren geproefd, en nu heb ik mezelf tien jaar de tijd gegeven om het betere bier te laten doorbreken in onze restaurants. Zo is het concept van *De biersommelier* ontstaan. Dat moet het schenken van bier in grote flessen bevorderen." Eén van zijn grootste overwinningen totnogtoe is de samenwerking met diepvriesketen O'Cool. Die heeft nu een heuse biercorner met een assortiment van ongeveer zestig bieren in 75 cl-flessen. Ben Vinken: "Heel wat brouwers beschikken over dergelijke flessen omdat ze die gebruiken voor de export. We moeten die nu aan onze eigen tafels ingeburgerd krijgen. Noem het maar een legitieme verdediging tegen de overrompeling aan tafel door de wijn." ■

INFO Bier op het menu, uitgeverij Lannoo, 24,95 euro