

"Maak van elk glas bier een feest"

Vechten tegen de bierkaai kan je het niet meer noemen. Al blijft biersommelier Ben Vinken wel verder strijden om het Belgisch gerstenat aan tafel een ereplaats te geven. Hij goot zijn passie ondertussen in een boek.

L

Lokale chefs krijgen de opdracht om wat recepten met bier te creëren, meestal voor de saus. Daarmee is de kous echter af want in de betere restaurants staat de wijnkelder vol met topwijnen die vaak tegen het driedubbele van de prijs op tafel komen. Het was de Amerikaanse chef-brouwmeester Garret Oliver die me de ogen opende. Ik las zijn boek *The Brewmaster's Table*. Daarin geeft hij tips om bieren in het glas te koppelen aan harmoniserende gerechten. Dat bracht me op het idee om dit uitgangspunt toe te passen op onze Belgische keukens. Ze behoort tot de beste ter wereld en bovendien beschikken we over een enorme verscheidenheid aan speciale bieren met meer dan vierhonderd verschillende smaken. Al was het niet evident om het 'food pairing'-plan te realiseren na de lange traditie om bier onder meer ook in stoofpotjes te verstoppen", vertelt Ben.

De Belgische biersommelier liep al jaren rond met het concept om het schenken van bier uit grote flessen te bevorderen. "Door de export beschikken heel wat brouwers over mooie 75cl-exemplaren. Gekoeld in een ijs-emmer kan je ze op een heel andere wijze serveren, zeker als je wijnglazen gebruikt in plaats van de klassieke bokalen en kelken die niet altijd even elegant ogen bij een feestelijk etentje. Op deze manier blijven de aroma's ook langer bewaard." Een belangrijk

"In de dertig jaar dat ik in de wereld van de speciale bieren rondloop, spelen brouwers met de gastronomische eigenschappen van het gerstenat.

promotiemiddel voor Bens bierkruistocht is, naast zijn *Bierpassie Magazine* waarvan hij hoofdredacteur is, de Beer and Gastronomy Award. De competitie van het Biergenootschap der Lage Landen zet elk jaar een vijftal restaurants op een shortlist en laat ze door een vakjury bezoeken. Het accent ligt op food pairing en niet op de cuisine à la bière die het bier in de saus verwerkt. Laureaten zijn tot nu toe Den Dyver (Brugge), De Kleine Zavel (Antwerpen) en 't Hommelhof (Watou). "Ik plan workshops om vooral jonge chefs over de streep te trekken. Bij deze nodig ik ze uit om zich alvast kandidaat te stellen", hoopt Ben.

Ook het programma op Vitaya speelt een rol in de trendsetting. De lifestylezender heeft plannen om een vervolg te breien aan het programma van *De Biersommelier*. "Van maart tot september was ik op het scherm met een 'bier van de week' en een aangepast recept van chef Jan Buytaert. Het jaar voordien deed ik dat met Carlo Didden. Ik hoop dat niet alleen de tv-uitzendingen maar ook mijn boek de lezer helpen om van elk glas bier een feest te maken."

Een speciaal bier, geschonken in een wijnglas oogt feestelijk



Bier op het menu, Ben Vinken, Lannoo, 192p, 24,95 euro

SCHENKTIPS

Je hanteert best een opklimmende volgorde voor het alcoholgehalte. Start bij het aperitief bijvoorbeeld met een geuze of witbier en geef bij het voorgerecht een blond abdijbier. Bij het hoofdgerecht mag je voor een dubbel of tripel gaan. Een licht fruitbier past bij het dessert. Maar, geniet met mate(n).

Het inschenken zelf gebeurt op een speciale wijze. Houd met de linkerhand het glas bij de voet vast tussen duim en wijsvinger. Houd de fles onderaan vast en laat een twintigtal centimeter vrij tussen fles en glas. Na wat oefening bekom je een half glas bier en een half glas schuim met met mooie bellen. Het is net dat schuim dat je toelaat de vluchtige aroma's waar te nemen in de neus en het is ook mooi om naar te kijken.

KOOKTIPS

In het Magazine brengen we de volgende weken geregeld tips van Bens bierfilosofie en de chefs met wie hij dat in de praktijk omzet.

TEKST: KRIS LECOMTE
FOTO'S: JORIS LUYTEN

Jan Buytaert, Ben Vinken en Carlo Didden.

