De Zytholoog

#67 - 2019/12

Dossier Brouwerij Den Triest

Hert

Dr. Blues

Brasserie Fredeber

DZ_67_220x297.indd 1 01/12/2019 16:19

In Kapelle staat er een beeldengroep die de ontmoeting[1] weergeeft tussen drie volksfiguren die metaforisch verwijzen naar de drie deelgemeentes. De Toekker of 'wildstroper' kijkt slinks rond zich heen en vertegenwoordigt Nieuwenrode, Madam staat voor Ramsdonk en Neus stelt de Kapellenaar voor, die statig en met verheven neus wat neerkijkt op de wereld.

DZ_67_220x297.indd 8 01/12/2019 16:19

TOEKKER, MADAM EN NEUS

TEKST: LIEVEN VASTENAVONDT
FOTO'S: © MARC MERTENS, FREDDY VAN DAELE, HANS BOMBEKE, LIEVEN VASTENAVONDT

Onder een stralende zon ontmoeten we Marc Struyf, brouwer van Den Triest, fenomeen in Kapelle-op-den-Bos en ver, ver daarbuiten. Vele lezers hebben zeker al een bezoek gebracht aan deze brouwerij, de ogen uitgekeken in het proeflokaal of op het terras met (fiets)vrienden menig glas geklonken. Van achter zijn toog zet Marc aan...

WALKING FOOTBALL

Voor de bierliefhebber staat Kapelle uiteraard gelijk met Brouwerij Den Triest, maar misschien minder geweten is dat Marc ook in het buitenland actief is, en dan voornamelijk in Spanje. Zo is er de samenwerking in Barcelona met Henk Cortier en Albert Martinez van bierwinkel Lambicus, maar vooral de plannen in Malaga spreken tot de verbeelding.

Wat begon als het versturen van enkele paletten bier naar het uiterste zuiden van het Iberische schiereiland leidt nu tot een heel project in Frigiliana, het witte dorp, dat al enkele keren tot mooiste dorp van Spanje werd uitgeroepen. Samen met Javier wordt er een winkel met speciaalbieren uitgebaat en worden er al zeer concrete plannen uitgewerkt om een brouwerij op te richten in een plaatselijk magazijn. Maar de bestemmingswijziging van garage naar horeca heeft in Spanje blijkbaar ook heel wat voeten in de aarde.

Dat weerhoudt Marc niet om betrokken te raken in het sociale leven van Frigiliana. Zo sponsort hij de lokale walking football-ploeg - de Frigiliana Old Stars - en zorgt hij ervoor dat *Bruut d'Frigilana* van Ceverceria Den Triest een van de populairste dranken van de regio is geworden. Dat is in feite een huzarenstuk aangezien deze streek sinds jaar en dag bekend staat als zoetste wijnregio van Spanje. Daar waar in Barcelona bier met Amerikaanse hop de plak zwaait, staat men in het zuiden meer open voor de zoet-zure en champagne-bieren.

BIER OP MAAT

Op jaarbasis brouwt Marc zo'n 600 hectoliter bier. De eigen bieren vertegenwoordigen ongeveer 5 procent van dit volume, voor de rest zijn het bieren op maat in voornamelijk kleinere batches van 2 tot 4 hectoliter.

Grenzend aan het legendarische terras ligt de brouwzaal, de gistings- en lageringsruimte en de warme kamer.
Het streng gecontroleerde grondwater wordt door middel van een zonneboiler opgewarmd tot zo'n 60 °C, de inmaischtemperatuur van het water in de beslagketel van 400 liter. De installatie laat twee brouwsels per brouwdag toe. Een brouwer

(1) BEELDENGROEP 'DE ONTMOETING' - 2003 - GUIDO VAN CAUSBROECK - WWW.KAPELLE-OP-DEN-BOS.BE

DZ_67_220x297.indd 9 01/12/2019 16:19

BEZOEK REDACTIE

werkt graag met volle ketels dus heeft Marc zijn hele brouwzaal aangepast aan het volume van zijn nieuwe ketel. Een nieuwe filterkuip, kookketel en vijf CCT's van elk 4 hectoliter vervolledigen zijn zaal.

Slechts op één moment in het proces wordt er gebruik gemaakt van een pomp, namelijk om het wort vanuit de kookketel via de wortkoeler naar de CCT te pompen. De temperatuuropvolging van de hoofdgisting gebeurt elektronisch. Bij een verhoogde temperatuur gebruikt Marc een eenvoudige waterdouche om de CCT en haar inhoud af te koelen.

Om de kans op infecties zo klein mogelijk te houden, wordt er vanaf het ogenblik dat het bier in de CCT's zit, enkel nog CO_2 gebruikt om het bier naar de lagertanks en het botteltoestel te transporteren. Vier weken na het brouwen wordt het bier gebotteld en worden de flessen geëtiketteerd. Via een lift verhuizen de bakken voor minstens een week naar de warme kamer.

HOPVELD

Elke middag passeert Guy Robijns om een pintje te drinken in het proeflokaal samen met Marc. Ook vandaag. Guy is de hopboer van het hoppeveld dat op een boogscheut van de brouwerij gelegen is. Elk jaar in september wordt de hop, in een feestelijk kader, door vrijwilligers geplukt.

Dit jaar werd er met behulp van een mobiele hopsharvester (zie ook blz 55) zo'n 250 kg hop (Cascade, Centennial en in mindere mate Target) geoogst. Een groot deel ervan werd quasi onmiddellijk gebruikt voor het hoppen van de Greenhop 2019, het bier waarvan de plukkers in november een fles ontvingen als dank voor hun noeste arbeid. De overschot van de hop wordt na het drogen ervan in Meldert (Aalst) vacuüm verpakt en te koop aangeboden of in later bier gebruikt.

TERRAS

Naast de brouwerij en de activiteiten in Spanje, kan je iedere eerste zondag van de maand in het proeflokaal, en bij mooi weer op het gezellige terras, genieten van de bieren die Marc op dat moment ter beschikking heeft. Dit zijn de vaste bieren van de brouwerij, maar even goed enkele bieren die in opdracht werden gebrouwen. Deze bieren worden niet onder de naam van de klant vermeld, wel op basis van de grondstoffen. Een aanrader!

OP HET RITME VAN MOEDER NATUUR

Het hoeft geen betoog dat dit bezoek meer dan de nodige tijd in beslag nam. We zaten dan ook in de natuurlijke habitat van Marc, met redactieleden die eveneens zeer beslagen zijn in de bierwereld; van O.B.P. tot Zythos, de straffe verhalen waren legio, bovendien vergezeld van een keure aan mooie bieren… tijd is dan van geen tel!

DZ_67_220x297.indd 10 01/12/2019 16:19

HOPTELER GUY EN BROUWER MARC

MARC EN GEROEN (WBF)

AFVULINSTALLATIE EN ETIKETTEREN

BESLAGKETEL (400 L)

FILTERKUIP

DZ_67_220x297.indd 11 01/12/2019 16:19

Onze eerste ontmoeting met Marc Struyf moet dateren van ergens in het midden van de jaren 90, toen we zelf pas onze eerste stapjes in de bierwereld zetten als verzamelaar en lid geworden waren van de Gambrinusclub van België. Marc had er toen al een jarenlange ervaring opzitten als bierliefhebber en hobbybrouwer. Van een echte officiële brouwerij, erkend door de accijnzen en het agentschap voor de voedselveiligheid, was toen nog geen sprake. Dat gebeurde pas tien jaar geleden. Zijn eerste kennismaking met bier gebeurde echter via de theaterwereld.

DZ_67_220x297.indd 12 01/12/2019 16:19

VAN HET THEATER NAAR DE BROUWKETEL

TEKST: CASIMIR ELSEN
ILLUSTRATIES: © CASIMIR ELSEN, HANS MEIJVIS EN MARC STRUYF
ETIKETTEN : VERZAMELING STÉPHANE VANGRUNDERBEECK

We zitten dan eind jaren 70, zowat op de vooravond van de grote doorbraak van de speciaalbieren. Marc werkte toen als lichttechnicus bij het Fakkeltheater en toerde dus regelmatig met dat gezelschap door heel Vlaanderen. Na afloop van de voorstelling was het de gewoonte om nog iets te gaan drinken in een café. Zo leerde Marc op korte tijd een hele resem nieuwe bieren kennen. Bieren waar hij nog nooit van gehoord had en die in de buurt van zijn woonplaats – hij woonde toen nog in het Antwerpse, nabij het Beerschot-stadion – niet te vinden waren. Om toch nog een overzicht te kunnen houden van wat hij geproefd had, begon hij na een tijdje de etiketten van de flesjes bij te houden. En daarmee was het hek van de dam: Marc werd verzamelaar.

ETIKETSERVICE

Door het verzamelen van etiketten begon Marc ook hoe langer hoe meer contacten te leggen met de brouwerijen zelf. Eerst stuurde hij brieven naar de brouwerijen met de vraag om etiketten op te sturen. Vaak bleven die echter onbeantwoord en hij kwam er al gauw achter dat vele brouwerijen tientallen van dergelijke brieven kregen en de tijd en de moeite niet namen om daar op te antwoorden. Zo kwam Marc op het idee de brouwers dit werk uit handen te nemen en in 1985 richtte hij de Belgische Etiket Service op. Hij reed zelf naar de brouwerijen, vroeg er een pakje etiketten en verdeelde die dan volgens een bepaald systeem onder de verzamelaars. Op korte tijd kende de Service meer dan duizend leden in binnen- en buitenland, tot zelfs in Canada en Argentinië. Zijn eigen verzameling groeide natuurlijk ook zienderogen. Enkele jaren geleden telde ze zo'n 45.000 etiketten van Belgische bieren, waarmee hij de grootste verzamelaar van ons land werd in dit genre.

HOBBYBROUWER

Door de vele brouwerijbezoeken begon Marc na een tijdje ook het brouwproces van bier door te krijgen. Het ging hem natuurlijk niet alleen maar om de etiketten, maar ook om het bier zelf. Daarmee was het indertijd immers begonnen. De volgende logische stap was dus: zou ik dat zelf ook niet kunnen, bier brouwen? En Marc werd hobbybrouwer. Zijn eerste brouwsel maakte hij nog niet in eigen keteltjes, maar bij Eric Desmet in de – inmiddels al twintig jaar gesloten - brouwerij 't Steedje in Oudenburg.

Wat bij Marc gemengde gevoelens oproept, is het avontuur met brouwerij Piessens in Temse. Marc was in 1988 ingegaan op de vraag van Luc Piessens om medevennoot te worden in de nieuw op te richten brouwerij. Maar het project liep uiteindelijk slecht af en eindigde in een faillissement. Marc is nog altijd zeer tevreden over de bieren die brouwerij Piessens produceerde – Sublim en Promesse zullen bij oudere bierliefhebbers zeker bekend in de oren klinken – maar de financiële kater die hij aan het avontuur overhield tempert toch die goede herinneringen. Het leidde er in elk geval toe dat hij gedurende een aantal jaren het zelf brouwen de rug toekeerde.

NAAR KAPELLE-OP-DEN-BOS

Beroepshalve was Marc toen nog altijd een lichttechnicus. Na de start van VTM was hij bij deze nieuwe televisiezender in dienst getreden. De grote afstand tussen zijn woonplaats in het Antwerpse en zijn werkplaats bij de technische dienst van VTM begon echter door te wegen en in 1998 verhuisde hij naar een gerenoveerd boerderijtje in Kapelle-op-den-Bos, zodat hij dichter bij zijn werk woonde. Op aandringen van zijn vrouw verhuisde hij met zijn verzamelingen naar een van de twee schuren, die hij ombouwde tot een knus cafétje in de stijl van de jaren 30. Daar kwam hij in contact met François Robeyns, een hobbybrouwer die in het nabije Zemst woonde. En de brouwmicrobe begon weer te kriebelen. Eerst gewoon een handje toesteken bij François, maar al snel toch weer zelf beginnen met brouwketeltjes die in de andere schuur werden geïnstalleerd. Het waren in feite niet meer dan omgebouwde biervaten van 50 liter waarin de eerste eigen bieren werden vervaardigd. Gisten en lageren gebeurde in plastic vaten, van waaruit het bier ook fles per fles met de hand werd afgevuld.
In het begin van deze eeuw verhuisde VTM haar technische diensten naar haar nieuwe locatie aan de Medialaan in Vilvoorde en werd Marc bedankt voor bewezen diensten. Hij ging toen freelance werken als lichttechnicus voor verschil-

DZ_67_220x297.indd 13 01/12/2019 16:19

1985 : MARC BROUWT ZIJN EERSTE BIER IN BROUWERIJ 'T STEEDJE IN OUDENBURG

1999 : BROUWEN ALS HOBBY MET OMGEBOUWDE BIERVATEN

lende televisiezenders en productiehuizen (o.a. Woestijnvis). Uiteindelijk leidde de combinatie van hobby-brouwen met een druk beroepsleven tot het besef dat de twee steeds moeilijker met elkaar te verzoenen waren. Er moest dus een keuze gemaakt worden: bier of licht? Tot geluk van vele bierliefhebbers gaf bier uiteindelijk de doorslag. Marc besliste de overstap te maken naar een professionele brouwerij.

MICROBROUWERIJ

Eind juni 2009 had hij alle nodige vergunningen op zak en kon microbrouwerij Den Triest officieel van start gaan. De naam van de nieuwe brouwerij verwijst gewoon naar het gehucht waar ze gelegen is. Den Triest is een wijk in Kapelle-op-den-Bos, gelegen langs het kanaal van Willebroek, die nog grotendeels haar rustieke karakter heeft bewaard.

De installatie waarmee Marc startte in zijn brouwerij had een heel gevarieerde herkomst. De beslagkuip (200 liter) was een omgebouwde soepketel van een grootkeuken. De filterkuip had Marc al meer dan 15 jaar in zijn bezit en was afkomstig van de brouwerij Isebaert in Woesten. De gist- en lagertanks werden gekocht bij een Franse wijnboer. Enkel de kookketel werd speciaal gemaakt naar de behoeften van de brouwerij.

Vooraleer met professioneel brouwen te beginnen had Marc ook zijn kennis bijgeschaafd door cursussen te gaan volgen aan het instituut Elishout in Anderlecht. Daarna ging hij ook nog een jaar naar de hogeschool in Gent.

EIGEN BIEREN...

Op biergebied had Marc een dubbel doel: enerzijds een assortiment eigen bieren ontwikkelen, anderzijds kleine volumes brouwen in opdracht van anderen.

De eigen bieren begonnen met de klassieke drieëenheid *Triest Blond, Triest Dubbel* en *Triest Tripel*. Kort daarna kwam er ook een *Triest Kriek* bij, die eigenlijk zijn oorsprong vond in het gelegenheidsbier *Kuitenbijter*, gebrouwen voor de Stichting Willy Vanderstappen (die zich inzet voor asbestslachtoffers).

Al spoedig zou Marc echter afwijken van de traditionele paden en zijn aandacht vooral richten op de ontwikkeling van bieren met speciale kenmerken. Zonder volledig te willen zijn, vernoemen we er hier toch enkele. *Triest X-Mas* was ook al vanaf het eerste jaar in het gamma en onderscheidt zich van de andere bieren door haar lagering op eikenhouten vat. *Bruut'n Triest* is het champagnebier van de brouwerij, ook verkocht onder de naam *Dame Jeanne*. Het was in 2014 het winnende bier op de Brussels Beer Challenge.

Triest IPA Dryhopping werd bekroond op het bierfestival van onze lokale vereniging BAB in Brugge in 2013 en won ook de consumententrofee van het Zythos BierFestival in 2015. *Brazil* (amber, blond en tripel) zijn bieren die in 2018 op de markt kwamen en waarbij de lagering gebeurde op een speciale Braziliaanse houtsoort.

Bij verschillende bieren is de interesse van Marc voor hop duidelijk merkbaar. Hij gaat regelmatig op 'vakantiereis' naar landen en streken waar de hopteelt een bijzonder belang heeft, om er nieuwe variëteiten te leren kennen, die hij in zijn bieren kan verwerken. In 2011 begon hij ook met de aanleg van een eigen hopveld nabij zijn brouwerij, waar hij in eerste instantie de hopsoort Target plantte. Nauwelijks een jaar later kwam daar al een tweede variëteit bij, de Amerikaanse Cascade. Bieren

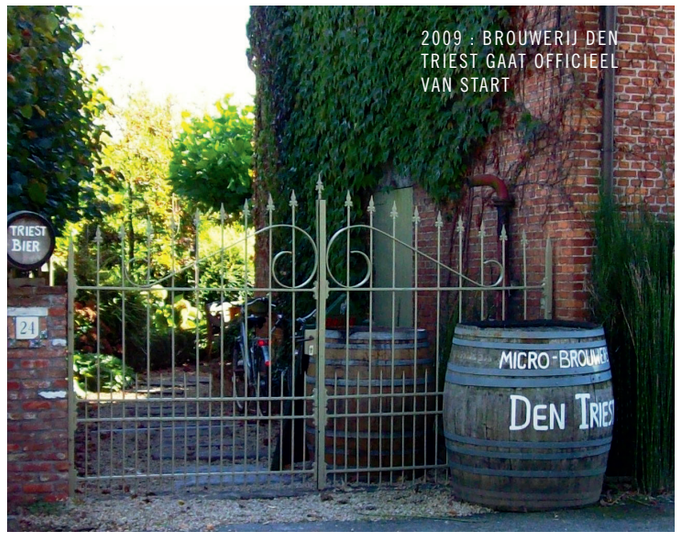
DZ_67_220x297.indd 14 01/12/2019 16:19

waarin hop speciale aandacht kreeg waren onder andere *Triest Ale* (2013), met Centennial en Cascade hop, en *Indian Summer* (2015), met Equinox hop. De meeste aandacht trekt sinds 2011 echter de *Green Hopping*, een jaarlijks wijzigend bier in gelimiteerd volume, waarin de hopoogst van zijn eigen veld onmiddellijk na de pluk verwerkt wordt.

...EN DE ANDERE

Naast zijn eigen bieren brouwde Marc in de loop van de voorbije tien jaar ook talrijke bieren voor anderen. Ze hier allemaal vernoemen is onbegonnen werk, want de lijst zal inmiddels wel dicht bij de 400 namen bevatten. Het zijn bieren in beperkt volume, die eenmalig of blijvend gebrouwen werden in opdracht van verenigingen, scholen, clubs, cafés, cultuurraden, individuele personen… Ook voor diverse evenementen werden al geregeld speciale bieren ontwikkeld. Het gaat dus steeds om originele brouwsels, op punt gesteld in nauwe samenspraak met de klant.

Als we van deze honderden bieren er dan toch één met naam willen vernoemen, laat het dan *De Neus* zijn, het bier dat Marc brouwt voor zijn eigen gemeente Kapelle-op-den-Bos. Het was – na de hierboven al vernoemde *Kuitenbijter* – wellicht het tweede bier dat na de start van de brouwerij voor anderen werd gebrouwen. En dat het door het gemeentebestuur van Kapelle-op-den-Bos geapprecieerd werd (en wordt) blijkt wel uit het feit dat hij door de gemeente al in 2006 als 'verdienstelijk inwoner' werd gelauwerd. Een onderscheiding waarop hij terecht trots mag zijn!



2009 : BROUWERIJ DEN TRIEST GAAT OFFICIEEL VAN START

2015 : MARC WINT DE CONSUMENTENTROFEE VAN HET ZBF

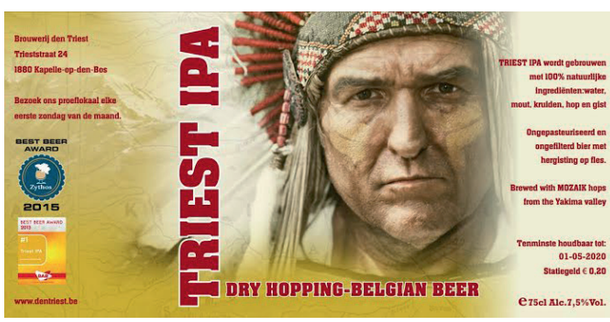
DZ_67_220x297.indd 15 01/12/2019 16:19

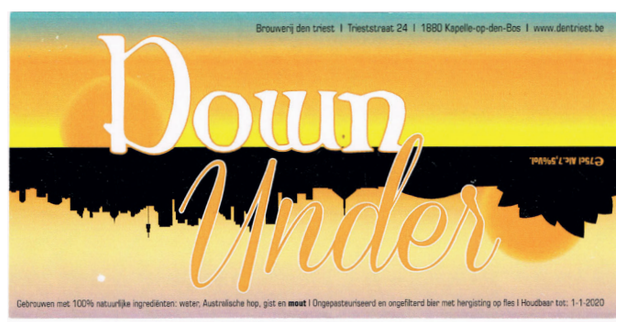
DE ETIKETTEN VAN

MICROBROUWERIJ DEN TRIEST

TEKST: FONS MINNE
ILLUSTRATIES: © BROUWERIJ

Vijf stuks heb ik voor me liggen, en op het eerste gezicht hebben ze, behalve de rechthoekige vorm, niks met mekaar te maken. Hier is geen zoeken naar een huisstijl aan te pas gekomen, elk etiket staat voor de volle 100% op zichzelf. Laat me beginnen met het meest in het oog springende:





TRIEST IPA

Met indringende, vastberaden blik kijkt een karaktervolle indianenkop ons aan. Het zou Chief Kamiakin (1800-1877) kunnen zijn, de Chief van 14 verzamelde indianenstammen die in 1855 in het Yakimareservaat bij Toppenish Creek de Yakima-oorlog tegen de Amerikanen begon (en verloor). Hij was van groot belang voor de streek omdat hij als eerste een irrigatiesysteem uitwerkte voor zijn land – hij groef over een lengte van een halve mijl een greppel (bekend als Kamiakin's Ditch) van een nabijgelegen beek naar zijn grond. Tot op vandaag is een uitgekiend bevloeiingssysteem een van de belangrijkste troeven van de hopteelt in Yakima Valley.

Qua info over het bier komen we te weten dat het Belgisch is, hoe straf het is, dat het gebrouwen wordt met 100% natuurlijke ingrediënten: water, mout, kruiden, gist, hop (Mozaik uit de Yakima Valley), dat het ongepasteuriseerd en ongefilterd is, met hergisting in de fles. En dat het een dry hopping onderging. Inhoud, tht-datum, statiegeld, brouwerijgegevens zijn ook aanwezig. Het bier heeft 2 prijzen gewonnen: de Consumententrofee ZBF 2015 en 'beste bier' op het BAB-bierfestival in 2013. Er wordt bovendien nog snel-snel wat reclame gemaakt voor het proeflokaal van de brouwerij: elke eerste zondag van de maand te bezoeken.

DOWN UNDER

De bovenkant (met de letters Down) toont ons een opkomende zomerzon die onze hemel fel oranje kleurt. De onderkant (met de letters Under) een op zijn kop staande donkere skyline waarachter de zwoele zon wegzakt. Je moet niet al te veel verbeelding hebben om in die skyline Sydney te herkennen: draaien we het etiket om, dan zien we van links naar rechts het Sydney Opera House, de boog van de Harbour Bridge, een aantal wolkenkrabbers en midden rechts de Sydney Tower die de lucht in priemt. De passie van Marc Struyf kennende zou het ons niet verbazen dat hij in het Opera House eerder een uit de kluiten gewassen hopbel ziet...

Qua info: inhoud, vol.% alc., brouwerijgegevens, tht-datum, gebrouwen met 100% natuurlijke ingrediënten (water, Australische hop, gist en mout), ongepasteuriseerd en ongefilterd bier met hergisting op fles..

DZ_67_220x297.indd 16 01/12/2019 16:19

WINTER KRIEK OAK AGED

Houtkleurig, een stempel 'microbrouwerij den triest – limited edition', inhoud, alcoholvolume, tht, brouwerijgegevens, een pub-je voor het proeflokaal en dat het bier gerijpt heeft op een Old Fitzgerald Bourbon Vat (uit Kentucky USA). Hoe lang? Ingrediënten? Krieken, kriekensap,... ? Gefilterd of niet? Gepasteuriseerd of niet? Teveel vraagtekens. Toch?

ROND'O BLOND

Geelblond etiket met erg donker groene opdruk. Naast de gewone info (inhoud, alcohol, statiegeld, tht, ingrediënten, brouwerijgegevens,...) krijgen we hier als extraatjes een serveer- en een bewaartip. Wie het etiket nauwkeurig bekijkt, wordt ongetwijfeld ofwel getriggerd, ofwel afgeschrikt. 'Uniek Belgisch bier, gebrouwen uit gezuiverd rioolwater – bevat kamille, geteeld met gerecycleerde fosfor', legt men ons uit. En ook nog: 'Puur Smaakavontuur' – ja dat zal wel! Als patrones (of moeten we zeggen beschermengel) kreeg dit bier een bevallige Cloacina, godin van de Cloaca Maxima, de hoofdtak van de riolering van het Oude Rome... Zij schudt de (ondertussen gezuiverde?) waterdruppels nog uit haar natte haren.

Beergeeks zijn zeker in voor dit 'puur smaakavontuur', de 'ultieme smaak' van dit 'bier met inhoud', dat het 'geesteskind van Aquafin en De Watergroep' is en met water uit de dikste ronde rioolbuis gebrouwen werd.

BRUUT'N TRIEST

'Mout, hop, bier- en champagnegist' zijn de ingrediënten van dit 'feestbier gebrouwen voor de eindejaarsperiode en speciale gelegenheden'. Inhoud, vol.% alc., brouwerijgegevens en kennisgeving wanneer het proeflokaal open is, dat is wat we qua info terugvinden. Het etiket van de Bruut'n Triest dat ik kreeg, heeft ook nog als opdruk: 'Lema wenst u een sprankelend 2020'. Het petrochemisch bedrijf Lema is een producent van hoogwaardige, ecologisch verantwoorde professionele reinigingsproducten. En dat is handig, want menigmaal hoorde ik al: 'Brouwen is kuisen, kuisen, en... kuisen!'

CONCLUSIE

De consumentgerichte info varieert van vrij uitgebreid naar eerder summier, vind ik. En dat is jammer van dat 'summier'. Aan de andere kant: wie interesse heeft voor info op het etiket wordt zeer zeker uitgedaagd door wat hij/zij te lezen krijgt. En, after all, het is toch fijn dat Marc Struyf enkele nazaten van de in 1629 door 'English and Dutch farmers' eerste geplante hop in de Yakima Valley gaat 'terughalen'...? Dutch farmers kwamen uit De Lage Landen, en daar hoorde Vlaanderen bij, dus misschien hebben wíj wel die eerste hopplantjes daar in de grond gestoken...

DZ_67_220x297.indd 17 01/12/2019 16:19

ONDER 'T SCHUIM PROEFT

BIEREN VAN MICROBROUWERIJ DEN TRIEST

TEKST: ONDER 'T SCHUIM VZW
FOTO'S: © ONDER 'T SCHUIM VZW

Een ideale gelegenheid om de bieren van Den Triest te proeven was de bestuursvergadering van 8 november in Taverne Korte Heide in Lichtaart, rechtover pretpark Bobbejaanland (waar de angstvibraties van de Halloweendagen nog in de lucht hingen).

Met zicht op de vijver van de camping en de aanpalende vakantiechalets, in gedachten weliswaar want het was al donker, was de sfeer nochtans erg relaxed en ideaal om rustig te proeven.

Vijf van zijn eigen bieren had Marc Struyf meegegeven, vier in 75cl-flessen en één specialleke in 33 cl.

De andere vier zijn natuurlijk ook speciaal maar het blijft toch afwachten wat Marc op dat moment in voorraad heeft. Slechts 5% van zijn productie is voor eigen bieren.

ROND'O BLOND

33 cl, 6 vol.% alc., gebrouwen uit gezuiverd rioolwater, in samenwerking met drinkwaterproducent De Watergroep. Bijnaam: Cloacina – godin van de Romeinse riolering.

- Overvloedige schuimvorming, wit schuim, kleine belletjes, stabiel schuim
- Kleur: blond troebel
- Smaak: begin hoppig, na 1 minuut neutraal, de kruiden zijn niet storend
- Subtiele florale smaak

DOWN UNDER

75 cl, 6,5 vol.% alc., met Australische hop.

- Gewoon schuim, grotere belletjes
- Kleur: helder blond
- Smaak: niet thuis te brengen, wel smaakvoller met de gist
- Vervaldatum bier kortbij (januari 2020)
- Advies: vooral de gist mee inschenken.

DZ_67_220x297.indd 18 01/12/2019 16:20

TRIEST IPA

75 cl, 7,5 vol.% alc., met Amerikaanse mosaic-hop.

- Gewoon schuim, grotere belletjes
- Kleur: blond/amber
- Smaak: passievrucht, fruitig, bitterig
- Goei bier, maar geen typische IPA, niet echt een IPA
- Nodigt uit tot een tweede!!!

BRUUT'N TRIEST

75 cl, 9 vol.% alc., strong ale, gebrouwen met champagnegist.

- Meer schuim dan *Down Under* en *Triest IPA*, belvorming is parelend
- Kleur: blond/amber
- Alcohol wordt geroken
- Smaak: het zoetige overheerst niet het bittere, ietsje te zoet
- Naam bier (Bruut) dekt niet de lading

WINTER KRIEK

75 cl, 7 vol.% alc.

- Gewoon schuim, grotere belletjes
- Kleur: rood/bruin
- Fruit proef je niet echt, etiket geeft krieken aan
- Smaak: vanilletoets en hout duidelijk aanwezig, je proeft dit meer dan de kriek

ALGEMEEN

De bitterheid is (minimaal) aanwezig bij alle bieren.

Alle bieren worden best met de aanwezige hergisting gedronken. Dit komt de kwaliteit en de smaak ten goede.

Het is wel zo dat het bestuur van Onder 't Schuim van deze proeverij zeker niet triest is geworden. Sommige van deze bieren zijn nog niet ruim bekend. Dat mag zeker wel veranderen.

DZ_67_220x297.indd 19 01/12/2019 16:20

RECEPTEN: HAN HIDALGO - FOTO'S : © M. THERESE BRUGGEMAN

HARING MET RODE BIET, KOMKOMMER, DILLEMAYONAISE EN DEN TRIEST TRIPEL

INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN:

4 nieuwe haringen, schoongemaakt, in plakjes
2 kleine rode bieten, gekookt, in blokjes of vierkantjes
1 halve komkommer, geschild, zaadlijst verwijderd, in blokjes
5 eetlepels mayonaise
1 eetlepel fijngehakte verse dille
4 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels vers citroensap
2 tot 3 eetlepels kappertjes, op olie
peper uit de molen en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

In een mengkom de blokjes of vierkantjes gekookte rode biet en blokjes komkommer met de olie en het citroensap mengen. Op smaak brengen met peper en zout. De fijngehakte verse dille met de mayonaise mengen en op smaak brengen met peper en zout. De rode biet en komkommer over bordjes verdelen en met de plakjes nieuwe haring, kappertjes en een mespunt mayonaise met verse dille garneren.

Een licht gekoeld glas *Den Triest Tripel* van 7,5 vol.% alc. erbij serveren. Dit frisse bier met een licht kruidig aroma past goed bij de zilte smaak van de haring en de frisse smaak van de komkommer, rode biet en de zachte smaak van de mayonaise met dille.

BUISPASTA MET RUNDERGEHAKT EN POMPOENCREME EN DEN TRIEST DUBBEL

INGREDIËNTEN VOOR VIER PERSONEN:

300 gram rundergehakt
1 teen knoflook, geschild, in stukjes
1 sjalotje, geschild, in stukjes
2 theelepels gedroogde oregano
2 theelepels licht pikante, grove rode paprikapoeder
4 tot 5 eetlepels tomaatblokjes, uit pot of blik
200 gram flespompoen, geschild, zonder zaadlijst, in blokjes
30 cl groente- of gevogeltebouillon
4 eetlepels kookroom of slagroom
buispasta (rigatoni), niet al te gaar gekookt
olijf- of zonnebloemolie
peper uit de molen en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE:

In een braadpan 3 eetlepels olie verhitten en het rundergehakt aanbraden. Stukjes sjalot, knoflook, tomaatblokjes en 15 cl bouillon toevoegen. Op de laagste stand van de hittebron 30 tot 40 minuten stoven. Halverwege het stoofvocht iets inkoken en de oregano en grove rode paprikapoeder erdoor roeren en verder stoven. Op smaak brengen met peper en zout. Twee eetlepels olie in een wok of braadpan verhitten, de blokjes flespompoen kort roerbakken en 15 cl bouillon al roerende toevoegen. Vijftien minuten stoven en na het stoven met de staafmixer pureren. De room erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout. De buispasta met het gehakt en wat saus vullen. De pompoencrème over diepe borden of schaaltjes verdelen en de gevulde buispasta erop plaatsen. Met een licht gekoeld glas *Den Triest Dubbel* van 8 vol.% alc. serveren. Dit volmondige bier met een aangename toets van karamel en gedroogde vruchten past goed bij de licht kruidige smaak van het rundergehakt en de zachte smaak van de pompoencrème.

DZ_67_220x297.indd 20 01/12/2019 16:20