

Stout kaasje gemaakt

Kaasmaker en bierbrouwer trekken samen op

VLEUTEN/TIENHOVEN • Een Goudse boerenbelegen kaas, maar dan met een snuffje donker bier. Kaasmaker Van den Arend en bierbrouwer Duits & Lauret hebben het samen uitgedokterd.

HARRIE VAN OPSTAL

Nee, zwalkend van de ontbijttafel weglopen omdat je een plak 'Duits & Lauret-Goudse' op je boterham had, dat is er niet bij. De alcohol is in het productieproces tot kaas al lang verdwenen, glimlacht bierbrouwer Marco Lauret.

Maar je proeft wel dat deze kaas anders is dan de standaard boeren Goudse, voegt collegabrouwer Daniëlle Duits toe. De kaas is duidelijk pittiger en laat een fruitige 'afdronk' achter, weet zij van de diverse proevers die zich over deze kaas hebben gebogen. Tijdens de Week van het Nederlandse Bier (die tot en met 20 mei loopt) presenteren de twee het nieuwe streekproduct in diverse plaatsen.

De brouwers uit Vleuten en Tienhoven richten zich, sinds ze in 2009 met hun brouwerij begonnen, niet alleen op bier maar ook op de culinaire combinatie met gerechten. Die twee zijn nauw met elkaar verbonden. Lauret: „Bier leent zich heel goed voor de combinatie met het diner. Er gaat ook een heel lange traditie achter schuil. Denk maar aan de trappistenkaas die net als het bier in kloosters werd vervaardigd.”

VOORRAADJE BIER

Kaas met daarin bier verwerkt wordt slechts mondjesmaat in Nederland gemaakt, onder meer door brouwerij De Prael in Amsterdam en De Lepelaer (die Beemsterkaas gebruikt). Duits en Lauret wilden dat ook wel eens proberen en toen zij op een bijeenkomst van Slowfood Professionals in gesprek raakten met kaasmaker Leon van den Arend uit Vinkeveen, was de deal snel gemaakt. „Ze stonden de volgende dag al voor de deur met een voorraadje bier,” zegt Annie van den Arend met een grijns. Haar echtgenoot Leon is

Marco Lauret en Daniëlle Duits tonen de bierkaas, de Goudse belegen van Leon en Annie van den Arend, die een toevoeging van stout-bier heeft gekregen.

FOTO
RICARDO SMIT



altijd wel in voor een experiment. Bovendien had hij al ervaring opgedaan in het maken van bierkaas.

Vanaf februari heeft hij op twee manieren bier in kaas verwerkt, nu

zijn de eerste producten zo vergerijpt dat ze kunnen worden geproefd. Bij de ene variant gaat het bier bij de wrongel (de samenklonterende eiwitten die de basis van

kaas vormen). In de tweede werkwijze wordt de ruwe kaas in een bad met bier gedompeld. Deze laatste variant ligt nog te rijpen, aldus Van den Arend. „Deze kazen van onge-

Bierbrouwers in de regio

- Brouwerij de Leckere in De Meern is in 1997 opgericht als eerste 100 procent biologische speciaalbierbrouwerij van Nederland. De Leckere bieren zijn vol van smaak en hebben volgens de brouwers een geheel eigen, elegante stijl. www.deleckere.nl

- Oudaen aan de Oudegracht behoort tot een van de kleinere bierbrouwerijen. Toch wordt er per jaar circa 75.000 liter speciaalbier geproduceerd. www.oudaen.nl/web/nl/5_brouwerij.htm

- Brouwerij Maximus brouwde in 2011 het beste biertje van de regio Utrecht: 'Brutus'. Dit werd bekend gemaakt tijdens het Bierfestival in datzelfde jaar. www.maximusbrouwerij.nl

veer twee kilo zijn meer een soort brie.”

De boeren Goudse is er zowel in het normale formaat als in de vorm van een ronde kogel, de 'baby-Goudse', klaar voor consumptie. Duits: „We hebben voor de kaas ons stout-bier gebruikt, de donkere Engelse biervariant. Van ons eerste brouweizoen 2009 hadden we nog een voorraad *vintage* liggen. Deze is veel minder bitter dan die uit meer recente jaren. Bitterheid is een risico voor de kaas. Het gebruik van het gerijpte bier blijkt goed uit te werken; de kaas krijgt een fruitig karakter.”

Wat Duits en Lauret betreft blijft het niet bij een eenmalig experiment. „We kijken of deze kaas continu in productie kan worden genomen. Zo'n bierkaas past bij voorbeeld mooi in een kerstpakket. We houden in ieder geval elk jaar vaten van de productie achter voor verdere rijping,” aldus Duits.

Annie van den Arend moet nog een slag om de arm houden; voor andere producten zoals de veelgevoerde Vinkethaler kaas zijn leveringscontracten aan de Groene Hart Coöperatie. „Maar het is absoluut grappig om dit erbij te doen.”

'Verraderlijk' Houtens biertje is eerder fris dan zoet

CHRIS REINDERS

HOUTEN • Houten heeft zijn biertje van eigen bodem: Houtens Honingbier. Het is een product van het Houtens Brouw Collectief en inkerij Two Bee. Getapt wordt het sinds kort in Tapperij De Zwijger en eetcafé De Kleine Geer.

„Amberkleurig en eerder fris dan zoet.” Zo omschrijft Jos Eberson (53) het biertje dat hij op het terras van De Zwijger in het Oude Dorp van Houten in zijn glas giet, uit een rank 33 centiliterflesje. Het biertje drinkt volgens hem 'redelijk makkelijk' weg, maar hij noemt het vanwege het alcoholpercentage van achtenhalf procent tegelijk een 'verraderlijk' biertje.

Bij de presentatie van het Houtense biertje deed Jan Ausems (47) een opvallende constatering. „We waren toch wel erg nieuwsgierig naar wat de bezoekers ervan vonden, dus heb ik een klein marktonderzoek gehouden. Wat me wel verbaasde, is dat het vooral door vrouwen enorm gewaardeerd werd. „Ik drink geen bier, maar dit is lekker,” kreeg ik een aantal keren te horen.

Dat vond ik heel opvallend.”

Al enkele jaren maken de amateurbrouwers, zoals ze zichzelf noemen, bieren. Dat doen ze één keer in de maand in de brouwerij van molen De Ster in de wijk Lombok in Utrecht. „We brouwen alle bekende soorten bieren: tripel, witbier, sterke blondes. Alles,” vertelt Eberson. „Maar tot nu toe niet voor 'de markt', louter voor onszelf en voor vrienden en kennissen. En die hebben we dus heel veel,” lacht Eberson.

COMMERCIEEL

Het honingbier is het eerste commerciële product van het Houtens Brouw Collectief. De aanzet ertoe gaf Henk Vernooij, eigenaar van inkerij Two Bee. Eberson: „Het was een langgekoesterde wens van Henk om honingbier te maken. Een paar jaar geleden hebben we het recept ervoor geschreven.” Sindsdien is de receptuur verschillende keren aangepast. Maar dat is volgens Eberson heel normaal. Bierbrouwen is volgens hem een kwestie van *fine-tunen* en van voortdurend verbeteren. „Het brouwen van een bier kent

veel variabelen. Daar kun je mee blijven spelen om een steeds beter resultaat te krijgen. De kleur en de bitterheid van bier kun je bijvoorbeeld helemaal zelf bepalen. Net wat je voorkeur heeft.”

Ausems en Eberson kunnen moeilijk uitleggen wat hun zo fascineert aan bier. Ausems is enkele jaren geleden begonnen met het schrijven van een boek over het brouwen. Naar aanleiding daarvan volgde hij een cursus bij bierbrouwerij De Eem in Amersfoort. Hij noemt de maandelijke brouwpartijen 'gezellig' en ze bieden hem de mogelijkheid even afstand te nemen van zijn dagelijkse bezigheden als ICT-manager. Eberson heeft als geboren Limburger altijd veel gehad met lekker eten en drinken, vertelt hij. Het brouwen vergelijkt hij met koken: zoeken naar de juiste ingrediënten en naar de juiste balans in je recept.

FESTIVAL

De Stichting Houtens Brouw Collectief, waartoe ook Kees Volkers (57) behoort, verzorgt op 19 mei het Tweede Utrechtse Brouwers Festi-



Houtense brouwers doen zich tegoed aan honingbier. FOTO RICARDO SMIT

val. Dat vindt plaats op het erf van molen De Ster in Utrecht. Daar kan het bier van brouwerijen uit de provincie worden gedronken. En erbij eet je regionale hapjes, benadrukt Eberson. Hij heeft nog een tip voor een gerecht dat prima past bij het

Houtens Honingbier: een broodje Utrechtse beenham met honing-dressing. Een sublieme combinatie, vindt Eberson. „Maar het biertje past ook prima bij een frisse zomersalade.”

www.houtensbrouwcollectief.nl