

BIOLOGISCHE SMAAKSYMFONIEËN VAN DE LECKERE



Rick Kempen,
bierspecialist Bier&Co

Wat het veroorzaakt weten wij niet, maar ergens in het collectieve onderbewustzijn van veel brouwers en hun marketingafdelingen leeft de overtuiging dat je op het etiket met een plaatje van een monnik, wat hopstrengen en een middeleeuws aandoend (maar meestal verzonnen) wapenschild voldoende geloofwaardigheid creëert om de consument te overtuigen jouw bier te kopen. Bijgevolg ziet een schap in een slijterij er soms uit als een uit elkaar gevallen stripboek, en je wordt er maar moeilijk wijs uit. Brouwerij De Leckere is hierop een positieve uitzondering.

Door Rick Kempen



Het gaat goed bij De Leckere, getuige het feit dat nieuwe lagertanks werden aangeschaft, die via het dak werden aangevoerd.



De etiketten van De Leckere voeren weliswaar een wapenschild, maar dat is van de stad Utrecht en daaraan is de brouwerij nauw verbonden. Verder ademen de etiketten een verkwikkende rust waarbij goed gekozen kleurcombinaties het verbindende thema vormen. De brouwerij veroorlooft zich dan weer wel het gebruik van soms hoogdravende namen, onveranderlijk in een soort Oudnederlands gespeld: Blaauwe Bijl, Razende Swaen, Gulden Craen, Crom Hout. Nu ja, de brouwerij heeft al een speels ce'e'tje extra dus we zullen het ze maar vergeven. Terug naar Utreg!

Eén constante factor

In 1997 startte een groep vrienden daar namelijk de brouwerij en zij waren hun tijd ver vooruit met hun voornemen alleen biologische ingrediënten te gebruiken. Met behulp van handige hulpjes die zonder uitzondering over twee rechterhanden beschikten, werd een brouwerij gebouwd in een kale loods op een allesbehalve pittoreske plek: het industrieterrein Lage Weide aan de A2. In de eerste jaren bleef de productie beperkt – men kwam niet boven de 400 hectoliter uit, laten we zeggen een goede 5.000 kratten. Het zat de oprichters echter niet mee: door veelal persoonlijke omstandigheden haakten nog al wat mensen af. Ook op het commerciële vlak ging het niet vanzelf: het hardnekkige misverstand dat 'biologisch' niet 'smakelijk' kon zijn speelde de brouwerij danig parten. De oprichters verdwenen een voor een uit het bedrijf en gedurende enkele jaren waagden steeds nieuwe ondernemers zich eraan. De enige constante factor was brouwmeester Jan Wolfs: onverstoorbaar brouwde hij voort en hij slaagde er uiteindelijk in een constante, hoge kwaliteit te bereiken met zijn brouwwerk. Enkele jaren terug meldde zich een ondernemer die gepokt



en gemazeld is in het biologisch ondernemen: Eric Odenwald versterkte het team, bracht kennis en rust. Het assortiment werd deels herzien, het uiterlijk opgefrist en dat was mooi op tijd want 'biologisch' had het stoffige geitewollensokken-imago van zich afgeschud: de markt was er klaar voor. In hoog tempo werd de verkrijgbaarheid verbeterd, grote slijterijketens boden het aan en zelfs een supermarkt nam het korte tijd op in haar assortiment. De grote verdienste is wel geweest dat deze snelle groei op geen enkele manier ten koste ging van de kwaliteit, de mooiste pluim die een brouwer op zijn hoed kan krijgen. Sterker nog: zijn bockbier, Rode Toren genaamd, won afgelopen oktober op het bockbierfestival een medaille en mag zich nu 'het op twee na beste bockbier' van Nederland noemen. Daarbij heeft het heel veel gerenommeerde bieren ver achter zich gelaten!

Eerlijke bieren

Brouwerij De Leckere past momenteel naadloos in de trends die Bierland laat zien: de consument wil een eerlijk verhaal en een eerlijk product. Heel veel eerlijker dan het verhaal van De Leckere bieren kan het niet – puntje voor De Leckere, en weer een puntje voor de eerlijkheid van de bieren. Al jaren brouwt men tenslotte duurzaam en herkenbaar als lokaal Utrechts bedrijf. Nu nog een website die het doet en een verklaring voor de Latijnse spreuk op het etiket, dan zijn we tevreden. Die spreuk namelijk laat zich vertalen als: 'elke vergelijking gaat mank' en wat de brouwerij daarmee wil zeggen ontgaat ons. Kort en goed: een Nederlandse brouwerij om van te houden!

Brouwmeester Jan Wolfs.



Marco Philipsen,
bierspecialist Mitra

DE LEKKERE BLAUWE BIJ, GERSTEWIJN, 10%, 10 C°



DE LEKKERE CROM HOUT, LICHT DONKER, 6,5%, 8 C°



DE LEKKERE PONTIFICALE, AMBER, 7,2%, 7 C°



ALGEMEEN

Hebt u ook wel eens zo'n dag? Je komt thuis van je werk en het weer is grillig. De wind probeert je auto van de weg te schuiven en de regen zorgt ervoor dat de ruitenwissers overuren maken. Moe, nat en lichtelijk verkouden kom je thuis. De hoogste tijd om te ontspannen en even bij te komen, want morgen moet je er weer tegenaan. Ik laat dan het bad vol lopen met eucalyptus badolie, schenk deze lekkere gerstewijn in en ga lekker in bad liggen. Heerlijk! De beste manier om weer energie op te doen.

Op elk etiket staat Omnis Comparatio Claudcat en dit betekent 'Elke vergelijking gaat mank'. Dit is zeer van toepassing op dit bier, want vaak zijn de donkere bieren overheersend zoet, echter deze specialiteit is voornamelijk droog. Dit lijkt overigens wel de handtekening van de brouwer. Ik vind dit juist een verademing, omdat het daardoor minder log of overheersend wordt en het voorkomt dat je er snel genoeg van krijgt. Dus; Ober!, mag ik er nog eentje?

Fantastisch om dit jaar een aantal nieuwe amberbieren te mogen verwelkomen. Juist nu dit type het de laatste jaren wat minder deed. Onlangs was mijn jongste dochter jarig en dan heb ik vrienden die graag een pilsje drinken. Was ik toch vergeten dit te halen en ik heb natuurlijk alleen speciaalbier in huis! Nu had ik gelukkig deze Pontificale en dit bleek een ideaal bier te zijn om een brug te slaan tussen pilsener en wat zwaarder speciaalbier. Uiteindelijk hebben mijn vrienden nog heel veel mooie speciaalbieren ontdekt die dag.

ZICHT

Bij het inschenken ontstaat een aantrekkelijk okerkleurig bier. Houd het glas niet schuin, maar schenk het bier gewoon in. Een mooie schuimkraag is het resultaat.

Ongelofelijk veel kleine belletjes laten een schuimkraag ontstaan. Belletjes die bovenop het donker bruine gerstenat drijven, dat op zijn beurt weer wordt bijgestaan door een mooie rode glinstering.

Het creëren van een mooie schuimkraag is een kunst. Houd je bokaal schuin en draai deze terwijl je inschenkt. Het schuim blijft dan mooi plakken en het resultaat is een schuimkraag waar je direct in wilt happen.

GEUR

In eerste instantie ruik je walnoten en een boterachtige geur. Wanneer je zuurstof toevoegt aan het bier door het te walsen, ontstaat er een zoete geur van toffee. Daarnaast heeft het veel meer fruitigheid gekregen en herkent u tonen van kers en citrus.

In eerste instantie is de geur zacht en heel licht zoet. Na verloop van tijd krijgt het fruit in het bier meer kans. Een vleugje framboos is herkenbaar. Het heeft zeker, nadat het bier al even is ingeschonken, een vergelijking met jonge ruby port.

In eerste instantie was het bier iets gesloten, waardoor aardse tonen te ruiken waren. Na enige tijd openbaarde het bier zich meer en werd het zeer aantrekkelijk. Licht zoet van karamel en een lichte fruitigheid van mango.

SMAAK

Het mooie van deze gerstewijn is dat het niet al te zoet is, maar juist iets droger. Aan beide zijden van je mond prikkelen kleine duiveltjes in je wangen. Dit zijn de delicate bitters, die doen denken aan espresso koffie. Tevens kunt u heel licht de smaak van gember herkennen.

Men zoekt vaak een uitgesproken smaak in bier. Ik moet u teleurstellen, dat heeft dit bier niet. Het is juist zo mooi dat de brouwer de eenvoud tot iets speciaals heeft verheven. Zeer evenwichtig en prettig. Droog van smaak en heel licht afgewisseld met het zoet van marsepein. Gewoon prettig en aantrekkelijk.

De smaak is heerlijk zacht en droog. Zeer evenwichtig in de mond, echter na enkele ogenblikken gaan de bitters de slag toch winnen. De bitters kennen we van grapefruit, maar blijven aangenaam en niet overheersend. Zij geven juist meer kracht aan het bier.

AFDRONK

Pas nadat je het bier doorslikt ontstaat er een lichte zoetheid en een onderton die aan drop doet denken.

De afdronk heeft tonen van vers brood, die komen van de mout, en is droog. Het blijft niet lang hangen en daardoor heerlijk doordrinkbaar.

Deze bitters zetten door in de afdronk die lang aanwezig blijft. De smaak in je mond doet zelfs een beetje aan laurier denken.

COMBINATIE

Blaauwe Bij past perfect bij een kaastafel. Er is één gevaar! Je blijft de hele avond combineren.

Mijn vrouw maakt heerlijke hartige taart met gehakt en groenten. Deze Crom Hout past daar fantastisch bij.

Een mooie combinatie is Pontificale met een spies van pittige kip met verschillende kruiden en rijst.

ZIE OOK WWW.BIERCUISINE.NL VOOR MEERDERE GERECHTEN.