



Gerennommeerd chef Alex Joseph gezicht van Brewed By Nature campagne

Jonge chef wil Belg beter wegwijs maken in basisingrediënten van bier

Brussel, 26 augustus 2016. Alex Joseph, de gevierde chef van het Brusselse restaurant Rouge Tomato, wordt het gezicht van de Brewed By Nature campagne. Brewed by Nature is een initiatief dat de kennis van de Belgen over de natuurlijke ingrediënten van bier wil bijspijkeren. Uit recent onderzoek blijkt dat Belgen steeds minder op de hoogte zijn van hoe hun bier gemaakt wordt en met welke natuurlijke ingrediënten dat gebeurt. Samen met de hulp van Alex Joseph wil het initiatief de Belgen bewuster maken van de basisingrediënten van bier (gerst, water, hop en gist) en het natuurlijke karakter ervan door ze te (her)introduceren in de Belgische keuken. Daarvoor werkte de gerenommeerde chef een hele reeks recepten uit die in het najaar ook in een pop-up bistro te ontdekken zijn.

“Als buitenlander verbaast het me steeds hoe weinig Belgen eigenlijk weten over bier. Bier wordt gemaakt van gerst, tarwe, hop, gist en water”, zegt Alex Joseph, chef van Rouge Tomato en gezicht van het Brewed by Nature initiatief. “Met Brewed By Nature wil ik de Belgen die basisingrediënten van bier laten herontdekken. De traditionele Belgische keuken is zeer rijk en past perfect binnen de Belgische biercultuur – nochtans kennen de Belgen steeds minder over bier, en koken ze amper met de natuurlijke ingrediënten waarmee bier gemaakt wordt. Ik wil de Belg inspireren en uitdagen om ingrediënten zoals gerst terug meer in hun dagelijkse gerechten te verwerken.”

Ethiopië als inspiratie

Om inspiratie op te doen trok Alex Joseph naar Ethiopië om er de plaatselijke keuken, die grotendeels op gerst gebaseerd is, te ontdekken. *“Sinds mijn reis naar Ethiopië gebruik ik steeds meer gerst in mijn recepten. Het is een echte superfood die wij in onze westerse keuken amper gebruiken. Nochtans kan je er zeer veel kanten mee uit en is het een ontzettend voedzaam product.”*, zegt Alex Joseph.

Van gerstrisotto tot roomijs met mout

In kader van Brewed by Nature ontwikkelde Alex een breed gamma aan recepten op basis van gerst of andere bieringrediënten: bijvoorbeeld een risotto op basis van gerst, roomijs op basis van mout en gerst of een focaccia met Stella Artois. De recepten zullen verschijnen op de Brewed By Nature website: <http://brewedbynature.be/> en Facebook pagina.

Pop-up ervaring

Dit najaar opent Alex ook een Brewed By Nature pop-up bistro op de Grote Markt van Brussel. Behalve een uniek menu op basis van de basisingrediënten van bier, dompelt de bistro zijn bezoekers ook onder in een indrukwekkende zintuiglijke ervaring die meer vertelt over het natuurlijke karakter van bier en zijn basis ingrediënten.

----- Einde -----

Over Brewed by Nature

Brewed by Nature is een initiatief dat de Belg meer bewust wil maken over de natuurlijke ingrediënten van zijn bier. Het initiatief werd in 2016 opgericht met de steun van AB InBev. Voor meer informatie ga naar <http://brewedbynature.be/>

Over Alex Joseph

Alex Joseph (geboren in 1985) is afkomstig van Californië (VS). Hij verhuisde naar Brussel in juni 2009. Na een korte stageperiode werd hij chef van restaurant Rouge Tomate, gelegen in het hart van Brussel. Voor hij naar Brussel verhuisde werkte Alex in de Cyrus (Californië), Eleven Madison Park en Rouge Tomate in New York. In 2015 werd Alex best young chef in de Benelux gestemd.

Voor meer informatie (niet voor publicatie)

Erik Lenaers

GOLIN

elenaers@golin.com

T +32 2 894 90 65

M +32 485 96 00 63