



Verrassend bier bij het kerstdiner

Onze kwaliteitsvolle Belgische bieren lenen zich perfect bij een feestelijk kersdiner. Dankzij de enorme variëteit aan bieren is er voor elk gastronomisch gerecht een feestelijk bier dat er perfect bij past. Maar welk bier serveren we tijdens de eindejaarsfeesten best bij welk gerecht?

De keuze van bier om te degusteren bij feestelijke gerechten is geen exacte wetenschap. Bij het zoeken naar de optimale combinatie tussen bier en gerecht is het nodig om te vertrekken van het bier omdat de smaak ervan vastligt. Vervolgens kun je het passende gerecht kiezen.

Proeven, proeven en nog eens proeven is de boodschap om zo het smaakprofiel van het bier te bepalen. Verder is het belangrijk om lichtere bieren te schenken bij lichte gerechten en zwaardere bieren bij stevige, rijke gerechten.

De ABC-theorie

Bij bier en eten gaat het, zoals in elke goede relatie, om evenwicht. De smaken van het bier en het feestgerecht moeten in balans zijn. Om de smaaksensatie te optimaliseren maak je volgens de ABC-theorie, door smaken te **A**ssociëren, een **B**rug tussen het bier en het gerecht en ga je tegelijk op zoek naar een **C**ontrast. De kunst is om de dominerende smaak in het bier te bepalen en hierbij te vertrekken van de basissmaken zuur, bitter of zoet. De smaken zout en umami zorgen in het gerecht voor een extra aanvulling. Verder kun je kruiden en specerijen herkennen in het aroma of smaak van het bier en vaak verrichten ze wonderen als je ze ook gebruikt in het gerecht. Denk maar aan koriander in tarwebieren. Witbier en Oosterse gerechten zijn daarom vaak een match made in heaven. Ze hebben een laag alcoholgehalte, zijn verfrissend en kunnen weerwerk bieden aan de kruidigheid van de Oosterse keuken. Ook de aanwezige alcohol speelt een rol bij het proeven. Hoe hoger het percentage, hoe 'warmer', 'voller' en zoeter het bier smaakt.

ABC in de praktijk

De belangrijkste categorieën bieren zijn deze met spontane gisting, bieren van lage gisting, bieren van hoge gisting, bieren met gemengde gisting, witbier, amberkleurige bieren, bruine bieren, fruitbieren, stout. Om bij je kerstdiner de juiste keuze te maken bepaal je eerst de hoofdsmaak, om dan volgens de ABC-aanpak aan de slag te gaan om het juiste evenwicht met het gerecht te vinden.

Eerst komt het er op aan de smaken goed te associëren. Zo gaat kriek erg goed samen met rood fruit, wild met een donkere paddestoelensaus met een donker abdijbier en een pêche melba met een stevige, fruitige tripel. Je kunt ook de brug maken tussen bier en gerecht door smaken die elkaar aanvullen te combineren. Zoals kriek met chocoladebrownies of tripel met de grillsmak van kip, tonijn of geroosterde groenten. De kers op de taart is het zoeken naar een geslaagd contrast waarbij de combinatie van tegengestelde smaken een nieuwe smaaksensatie teweeg brengen. Zoals licht pilsbier bij een pittige Oosterse schotel of verfrissend fruitbier met lamsvlees met lentegroenten.

Bitter, zuur, zoet en zout

Door de hop of het roosteren van de mout proeft bier vaak bitter. Is een bier hoofdzakelijk bitter, dan voeg je best geen bitters toe aan het gerecht, maar eerder zout dat de bittere component nuanceert. Begin het kerstdiner overigens nooit met een bitter bier. Het werkt smaakvermoeidheid in de hand en zou alle daaropvolgende bieren bitterder doen overkomen dan ze in werkelijkheid zijn. Zuur worden we gewaar aan de zijkant van onze tong en zetten de speekselklieren in werking. Wie zuur slim gebruikt, komt tot hemelse gerechten. Denk bijvoorbeeld aan het gebruik van limoen in zalmtartaar. Dit zal heerlijk samengaan met citrus aroma's die in diverse bieren aanwezig zijn. De smaakpapillen die zich vooraan op onze tong bevinden, zorgen voor een zoete gewaarwording. Bij het proeven van bier, is dit het eerste dat opvalt en tegelijk bevalt, omdat zoet iedereen bekoort. Om bij zoete bieren tot een evenwichtig en complex geheel te komen bij een gerecht, is een zuurtje op het bord aangewezen. Een eenvoudig voorbeeld zijn pickles bij smaakvol varkensvlees om te contrasteren met een zoeter bruin bier. Ook zout komt zoete smaken ten goede. Dat is bijvoorbeeld het geval met fleur de sel op chocomousse. Zoete kazen smaken overigens geweldig bij zoete bieren of bieren die gerijpt werden op eikenhouten vaten waardoor ze vaak een vanilletoets meekrijgen.

Het is duidelijk dat onze bieren voldoende complex zijn om met hun brede aanbod aan smaken en aroma's een feestelijk kerstdiner ten volle eer aan te doen. Bier schenken bij gastronomische gerechten zal u en uw gasten een verrassende dimensie geven bij uw kerstdiner.

Voor meer informatie, contacteer:

Perscontact: Marianne Lenaerts - 0499 53 35 49 - Marianne@upr.be

Over InBev Belgium

De oorsprong van onze activiteiten gaat terug tot 1366 naar de brouwerij Den Hoorn, gevestigd in Leuven. In 1987 ontstaat de brouwersgroep Interbrew uit de fusie van twee grote Belgische brouwerijen, Artois (Leuven) en Piedboeuf (Luik, Jupille). Interbrew lag aan de basis van InBev, dat in 2004 ontstond uit de combinatie van Interbrew met het Braziliaanse AmBev. In 2008 combineerde InBev met Anheuser-Busch tot Anheuser-Busch InBev, 's werelds leidinggevende brouwer. Ons bedrijf staat voor een lange geschiedenis waarin vakmanschap, kwaliteit, innovatie en service naar consumenten en partners altijd centraal hebben gestaan. Het is onze gezamenlijke droom om het Beste Bierbedrijf te zijn dat Mensen Samenbrengt voor een Betere Wereld.

In eigen land is InBev Belgium marktleider. De voornaamste Belgische merken zijn: Stella Artois®, Jupiler®, Leffe®, Hoegaarden® en Belle-Vue®. InBev Belgium streeft er ook naar om de Belgische biermarkt als geheel een nieuwe dynamiek te bezorgen door een evenwichtige aanpak waarin traditie en innovatie op basis van consumentenvoorkeuren elkaar aanvullen, en waarbij vakmanschap en kwaliteit steeds de rode draad vormen. Recente innovaties omvatten de laatste nieuwe telgen in de Leffe Royale-familie, Leffe Royale Cascade IPA (7,5%) (2015), Leffe Royale Mapuche (7,5%) (2015) en Leffe Royale Whitbread Golding (7,5%) (2015). Bij Hoegaarden: Hoegaarden Radler Agrum (2%) (2015) en Hoegaarden Radler Lemon & Lime (2%) (2015). De nieuwste merkinnovatie: Cubanisto (5,9%) (2014). Voor meer informatie kan u terecht op www.abinbev.be.