



VISITLEUVEN

Infobijlage bij persbericht
Proef Bouts op je bord en in je glas in Leuven

Bouts, Leuvens witbier heruitgevonden door Hof ten Dormaal

Hoewel Dieric Bouts behoorde tot de hoogste klasse van de 15^{de}-eeuwse Leuvense maatschappij, en ongetwijfeld wijn gedronken zal hebben, was de basisdrank van het Leuvense volk destijds bier. In het kader van BOUTS OP JE BORD en op basis van smaakverslagen en recepten uit de 15^{de} eeuw werd het Leuvens witbier door hoevebrouwerij Hof ten Dormaal (uit Tildonk bij Leuven) heruitgevonden.

In de late middeleeuwen wordt de overgang van gruitbieren naar hobbieren in onze gewesten voor het eerst in Leuven ingevoerd vanaf 1368. Dit zorgt voor een merkelijke stijging in kwaliteit van het bier. Hof ten Dormaal maakte voor het nieuwe Boutsbier aldus gebruik van **vier hopsoorten, van eigen kweek** op de boerderij-brouwerij.

De tweede helft van de 14^{de} eeuw wordt ook gekenmerkt door relatief lage graanprijzen, waardoor er meer granen in het bier gebruikt konden worden. Brouwer Jef Janssens koos daarom voor een royale moutstorting van tarwe, haver, rogge, spelt en gerst. *Bouts* is een rijk bier met **ongemoute tarwe, rogge, haver en spelt en gerstemout**. Het graan werd op traditionele wijze lauw ingemaischt en twee uur gekookt. Voor het Boutsbier werd enkel gewerkt met de beste granen en hoppen van eigen traditionele teelt.

In tegenstelling tot de bekendere witbieren, waar gewerkt wordt met smaakmakers als zoete sinaas en koriander, werd enkel gebruik gemaakt van de pure smaken van het graan en de hop, aangezien smaaktoevoegingen in oude recepten ook niet voorkwamen.

Het resultaat is een volmondig, rijk bier met een licht hoppige neus, maar een lage bitterheid, weinig alcohol (4,5 procent) en een volle afdrank met lichte citrustoetsen van de ongemoute tarwe.

Het Boutsbier is vanaf maart te verkrijgen in de betere Leuvense biercafés en bierspecialzaken, in sommige restaurants van Bouts op je Bord en bij Hof ten Dormaal. Lekker met een Boutssaucijs van slagerij Rondou en een stukje Pas de Bouts-kaas door kaasmeester Elsen, Leuvens topambacht met een rijk smaakpallet.

Bouts op je Bord, van 07.03 tot 07.06.2020

www.visitleuven.be

www.diericbouts.be

www.hoftendormaal.com