

met diverse
voorbeelden van
speciaalbier & kaas

Speciaalbier & Eten

een perfecte combinatie



De wereld van het Nederlandse speciaalbier

Aan het einde van de vorige eeuw bestond de Nederlandse biercultuur vooral uit het 'Hollands pilsje': een koel, goudgeel slokje met weinig geur, bitterheid en karakter.

Een 'verdienste' van de grote Nederlandse bierconcerns, die door verregaande schaalvergroting een paar sterke, internationale merken hebben opgebouwd.

“Naast het pilsje bestaan er nog minstens 50 andere biertypen, ieder met hun eigen unieke geur, smaak en karakter!”

Gelukkig hebben enkele kleinere brouwerijen dapper standgehouden tegen het marketinggeweld van de bierconcerns, en zijn er de afgelopen twintig jaar ook veel nieuwe brouwerijen opgericht.

De meesten daarvan hebben een ambachtelijk karakter: zij brouwen op kleine schaal met veel aandacht, liefde en passie voor hun produkt. Hun bieren zijn nu vooral bekend in de omliggende regio, maar stap voor stap veroveren zij Nederland met hun 'vloeibaar geluk'.



Verderop vind je een kaart van Nederland met daarop zo'n 70 kleine brouwerijen vermeld.

“De gemiddelde Nederlander drinkt elk jaar weer minder liters bier. Gelukkig geldt dat alleen voor het pilsje, want het aandeel speciaalbier in de consumptie groeit en groeit!”

De combinatie van speciaalbier en eten is in Nederland nog niet zo bekend. Daar gaan we nu verandering in brengen.

Speciaalbier kun je combineren met voorgerechten, hoofdgerechten, desserts, chocolade, worst en kaas. Met praktische tips willen we je inspireren en uitdagen om de heerlijke wereld van speciaalbier & eten te gaan ontdekken.

Voor het combineren met kaas presenteren we een kant-en-klare lijst van allemaal biertypen en bijpassende kazen.

“Zoek bij een kaas de mooiste combinatie met wijn en met speciaalbier en ik verzeker je: het bier wint elke keer!”

Veel plezier en genoeg toegewenst!

Hoe combineer je speciaalbier en eten?

Eeuwenlang werd er van bier en eten genoten als onderdeel van het goede leven. Dat bier gebaseerd is op granen maakt het van zichzelf al een voedingsbron.

Het enorme scala aan geuren, smaken en mondgevoelens maakt het een perfecte combinatie met bijna elk soort eten, van een handgemaakte worst tot sushi.

Speciaalbier en eten uitkiezen die elkaar versterken betekent aandacht besteden aan de smaakaspecten van beide. Voor geweldige combinaties van speciaalbier en eten moet je met een aantal zaken rekening houden.



Hier volgen de belangrijkste tips:

1 Kies sterkte bij sterkte

Het spreekt vanzelf dat delicate gerechten het beste passen bij delicate bieren. En het is net zo duidelijk dat gerechten met een sterke smaak vragen om krachtige bieren. Intensiteit van smaak bestaat uit verschillende aspecten: alcoholsterkte, moutkarakter, hopbitterheid, zoetheid, body en geroosterde smaken.

1 Vind harmonie

Combinaties werken vaak het beste als ze een smaak- of geurcomponent delen. De noten-karamel smaak van een *herfstbok* en een oude schapenkaas; de diepe, geroosterde smaak van een *imperial stout* and chocolade truffels, en de fruitig-karamelsmaak van een *amber* en geroosterd varken zijn daar allemaal voorbeelden van.

1 Overweeg zoet, bitter, koolzuur en pittigheid

Het klinkt misschien wat ingewikkeld, maar is eigenlijk vrij eenvoudig. Specifieke kenmerken van speciaalbier en eten reageren op elkaar op een voorspelbare manier. Gebruik maken van deze interacties zorgt ervoor dat het bier en het gerecht met elkaar in balans zijn, waarbij het bier je doet verlangen naar het gerecht, en omgekeerd.

Wees niet bang om nieuwe dingen uit te proberen en nieuwe mogelijkheden te zoeken. De beste combinaties van speciaalbier en eten moeten nog gevonden worden.

“Speciaalbier is bedoeld om je smaakpapillen te verwennen, dus... geniet er van!”

Wat is speciaalbier?

Kortweg: alle bieren behalve het overbekende pilsje. Enkele typen speciaalbier zijn al wel bij een grote publiek bekend, zoals *witbier* en *bokbier*. Er zijn daarnaast minstens nog 50 andere biertypen, zoals de van oorsprong Belgische *blonde*, *dubbel*, *tripel* of *geuze*, en uit Duitsland de *weizen*, of *meibock*; of de Engelse *bitter*, *stout*, *porter* en uit de VS de 'imperial' biertypen (die nu ook in Nederland gebrouwen worden).

Kortom, een rijke wereld aan geuren en smaken, die een ontdekkingsreis waard is.



Nog meer tips:

1 Kijk naar de klassieke keuken

De lokale keuken van bierdrinkende landen biedt geweldige bier & eten combinaties. De Chinees met een pils is een cliché, maar wie komt op het idee om stout te combineren met oesters? Klassieke combinaties zoals deze kun je vinden als je er naar zoekt, en bieden een goede start voor verder onderzoek.

1 Al doende leert men

Niet elke combinatie werkt zoals verwacht, en dat kan erg leuk zijn als je het onverwachte leert waarderen. Bouw verder op de dingen die wel werken en blijf zoeken naar magische combinaties.

1 Houd rekening met de seizoenen

Een licht gerecht en een licht bier passen in de warme zomermaanden, en een zwaarder bier in de winter. Zo combineren gerechten en bieren van een bepaald seizoen heel natuurlijk bij elkaar, en ook bij je gemoedstoestand.

1 Tegenstelling en aanvulling

Alle speciaalbier & eten combinaties zouden aan deze principes moeten voldoen. Sommige combinaties leunen meer op de tegenstelling, en andere op aanvullende smaken, maar allemaal zouden ze moeten streven naar een vorm van balans.

“Onthoud dat alle overwegingen hierboven slechts suggesties zijn, en zeker geen absolute regels!”

De wereld van het speciaalbier is gebaseerd op creativiteit en experimenteren. We hopen dat je die instelling vasthoudt bij je ontdekkingsreis naar 'speciaalbier & eten'.

De perfect presentatie

De juiste omstandigheden, voorbereiding en presentatie kunnen het verschil maken tussen een gewone en een bijzondere ervaring.

Zorg voor een schoon, droog glas. Houd het glas schuin en schenk het bier voorzichtig, zodat de schuimkraag zich rustig kan opbouwen. Als je het gistdepot meeschenkt, laat dan een beetje bier in de fles, schud het rustig rond zodat de gist los komt, en schenk dan het laatste bier uit.

Elk bier smaakt het beste bij een bepaalde temperatuur. Te warm is natuurlijk niet lekker, maar te koud is funest! Je smaakpapillen raken als het ware 'verdoofd' en je kunt niet meer genieten van de volle rijkdom aan geuren en smaken. En een biertje bij 0° Celcius? Tsja...

Haal een speciaalbier gerust even uit de koelkast vóór je het serveert. En zware bieren (= veel alcohol) bewaar je het beste gewoon op een koele, donkere plaats buiten de koelkast.

Speciaalbier en kaas

Het moge inmiddels duidelijk zijn dat je speciaalbier kunt combineren met allerlei gerechten. Eén onderwerp willen we wat verder uitdiepen: combinaties met kaas.

“Verwen jezelf en anderen met de verrassende sensatie van speciaalbier & kaas. Je verdient het!”

Het verfrissende koolzuur en de hopbitterheid van het speciaalbier kunnen goed op tegen de mondvullende rijkheid van kaas. Bieren van gemiddelde intensiteit passen bij veel kazen, maar een intense kaas als bijvoorbeeld Stilton vereist een krachtig bier zoals een *barley wine* of een *imperial stout*.

De kruidige en bloemige hopgeur van een *IPA* vermengt mooi met het complexe aroma van blauwe kaas, terwijl de bitterheid je smaakpalet opschoont. Een geurige *hefeweizen* is een mooie combinatie met een kruidnagel- of fenegriekkaas. *Fruïtbieren* zijn geweldig met zachtgerijpte kaas zoals een Brie. *Dry stout* en boeren brie is een andere geweldige combinatie, en voor de avonturiers: *rookbier* met een gerookte kaas is een woest genoeg.



Wanneer genieten van speciaalbier en kaas?

Bij een picknick, tijdens een boottocht, na een strandwandeling, rond borreltijd als aperitief, en vanzelfsprekend als dessert. Eigenlijk teveel gelegenheden om op te noemen!

Toelichting bij de lijst (ook op de volgende pagina's)

De lijst is verdeeld in blonde (licht gekleurde) bieren, donkere bieren, en de bieren met (vaak) een bijzondere ingrediënt. Bij elk biertype vind je de belangrijkste kenmerken (alcohol, zoet, bitter, zuur) én enkele bijpassende kazen.

Je kunt natuurlijk ook opzoeken welk speciaalbier het beste past bij jouw favoriete kaas. Laat je gerust ook adviseren bij je slijterij, bierhandel, kaaswinkel of in het restaurant.

BLONDE BIEREN

Biertype	Vol%alc	Zoet	Bitter	Zuur
Lager, Pils, Urtyp Pils	3,5-5,5%	●-●●	●●-●●●	○
Kölsch	4-5%	●-●●	●●	○-●
Bitter Blond	4,5-5,5%	●	●●●-●●●●	○-●
Bitter, Pale Ale (GB/USA)	4-6%	●-●●	●●●	○-●
Amber (B)	4,5-5,5%	●●-●●●	●-●●	○
Iers Red Ale	4-5,2%	●-●●	●-●●●	○-●
Weizen, Weizenbock	4,5-8%	●●	●	○-●
Wit, Dubbelwit	4,5-8%	●-●●●●	●	●-●●
Blond	6-7,4%	●-●●	●-●●	○
Saison	5,5-9%	●●	●●-●●●●	○-●●
Geuze	5-8%	○-●	●-●●	●●-●●●●
Dort (NL)	6,5-8,0%	●●-●●●	●-●●●	○
Mei-, Blond-, Dubbelbock	6,0-10,0%	●●-●●●	●-●●●	○
Imperial Pils	8,0-9,0%	●●-●●●	●●●-●●●●	○
IPA	5,6-7,5%	●-●●	●●-●●●●	○
Tripel	7,5-9,5%	●-●●●	●●-●●●	○-●
Sterke Blond	8,5-9%	●	●●-●●●	○-●
IPA Imperial	7,5-11%	●●-●●●	●●●-●●●●	○

Legenda

- : niet/nauwelijks waarneembaar
- : licht waarneembaar
- : waarneembaar
- : tamelijk sterk waarneembaar
- : zeer sterk waarneembaar



Kazen
Carré du Vinage, Laguiole, Boeren Leidse
Overjarige Beemster, Brillat-Savarin
Selles-sur-Cher, Farmhouse Cheddar, Maaslander
Milde Cheddar, Boeren (Oude) Edammer
Port-Salut, Oude Schapenkaas
Port-Salut, Oude Schapenkaas
Geitenkaas, 'Dikhoeve Skeapsrond', Kruidnagel-en Fenegriek Kaas
Mozzarella, Brusselse kaas, Boeren Leidse, Oude Schapenkaas
Boeren Camembert, Capriola, Livarot, Oude Schapenkaas
Camembert met Calvados, Goudse Belegen, Mimolette
Brusselse Kaas, Verse Kruidenkaas, Messeklever
Cashel Blue, Shropshire Blue, Capriola (1,5 jaar), Tomme de Chèvre, Witte Cheddar
Cashel Blue, Shropshire Blue, Capriola (1,5 jaar), Tomme de Chèvre, Witte Cheddar
Boeren Goudse Oplegkaas, Brin d'Amour, Pouligny Saint-Pierre, Gorgonzola Dolce
Bastiaansen Blauw (4 maand), Brillat-Savarin, Boeren Leidse Sleutel, Gorgonzola Dolce, Oude Boeren Goudse
Munster met Kummel, Wolverlei Pyramide, Manchego
Wilde Weide (1 jaar), Andijker Schaap, Tomme de Savoie, Hoodammer
Machedoux, Farmhouse Cheddar (1,5 jaar), Wilde Weide, Deens Blauw

DONKERE BIEREN

Biertype	Vol%alc	Zoet	Bitter	Zuur	
Alt, Brown Ale	4,5-6%	●	●-●●●	○-●	
Donker Lager, Schwartz	4,5-6%	●-●●●	●-●●	○	
Porter	4,5-9,2%	●-●●●	●●-●●●	○-●	
Dry Stout	4-5,5%	●-●●	●●-●●●●	○-●	
Oatmeal Stout	4,5-5,5%	●●-●●●	●-●●●	○	
Donker Weizen	5-5,5%	●-●●	○-●●	○-●	
Bock, Dubbelbock, Ijsbok	6-10%	●●-●●●●	●-●●	○	
Weizenbock	6-8%	●-●●●	●	○-●	
Dubbel	6-7,5%	●-●●●	●-●●	○-●	
Old Ale, Vlaams Bruin	5,5-9%	●●-●●●	●●-●●●	○-●●	
Scotch Ale	6-8,6%	●●●-●●●●	●-●●●	○-●	
Quadrupel	8,5-12	●●-●●●●	●-●●	○-●	
Barley Wine	8-12%	●●-●●●●	●-●●●	○-●	
Export-, Imperial Russian Stout	6-11%	●-●●	●●-●●●●	○-●	

DIVERSEN

Biertype	Vol%alc	Zoet	Bitter	Zuur	
Granen, Zaden					
Noten					
Honing, Suikers					
Koffie					
Chocolade					
Kruiden, Specerijen					
Rook					
Vruchten					

Kazen
'Zeekraal' Fenegriek Schapenkaas, Comté
Machedoux, Belegen Beemster
Andijker Schapenkaas met Fenegriek, Saint-Marcellin, Tamié
Boeren Brie, 'Olde Remeker'
Bio Gjetost, Remeker (10 maand), Andijker Schapenkaas met Fenegriek, Cashel Blue
Brin d'Amour, Pouligny Saint-Pierre, Gerookte Gouda, Koriander / Fenegriek Kaas
Shropshire Blue, Caerphilly, Charolais d' Árgolay, Machedoux, Bergkaas, Oude Schapenkaas
Comté (> 2 jaar), Magor con Noci, Tomme de Jura
Noord-Hollandse Geit, Doruvel, Pelardon, Bastaansen Blauw (4 maand), Gorgonzola dolce
Bleu de Basque (Onetik), Brillat-Savarin, Boeren Leidse Sleutel
Blue Stilton (Colston Bassett), Boeren Leidse Sleutel
Limburger Rommedoe, Beemster X-O, Bergkaas
Gorgonzola, Stilton, 'Bastiaansen' Blauw, Roquefort
Zeer Oude Goudse, Fourme d'Ambert, Gorgonzola Dolce, Wolverlei Pyramide

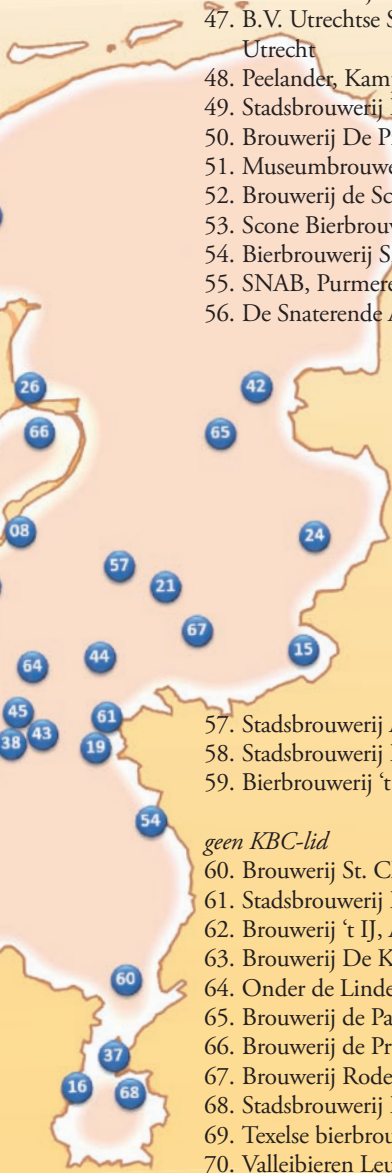
Kazen
Wolverlei Pyramide, Beemster (3 jaar), Pelardon, Commissiekaas
Afillette, Trou de Cru
Machedoux, Emmentaler, Comté
Tynjetaler. Andijker Schapenkaas met Fenegriek
Magor con Noci, Gorgonzola Piccante, Comté
Reypenaer VSOP, Verse Geitenkaas, Brin d'Amour
Cashel Blue, Gorgonzola Dolce, Boeren Friese Kruidnagelkaas, Saint-Marcellin
Brie, Camembert

01. Brouwerij De 3 Horne, Kaatsheuvel
02. De Bekeerde Suster, Amsterdam
03. Brouwerij De Beyer, Breda
04. Bijdehand bierbrouwerij, 's-Hertogenbosch
05. Brouwerij De Boei, Den Hoorn
06. Brouwerij Breugems, Zaanstad
07. Het Brouwcafé, Scheveningen
08. Burg Bieren, Ermelo
09. Dampegheest, Castricum
10. Brouwerij De Drie Koningen, Groede
11. Stadsbierbrouwerij De Drie Ringen, Amersfoort
12. De Eem, Amersfoort
13. EleganT Brouwerij, Leiderdorp
14. Brouwerij Emelisse, Kamperland
15. Erve Kots, Lielvelde
16. Brouwerij De Fontein, Stein
17. De Friese Bierbrouwerij Us Heit, Bolsward
18. Bierbrouwerij Geilings, Ossendrecht
19. Graaf van Heumen, Heumen
20. Bierbrouwerij De Halve Maan, Hulst
21. Hanze-Stadsbrouwerij, Zutphen
22. Stadsbrouwerij Heusden, Heusden
23. Hoeksche Waard, Oud-Beijerland
24. Huttenkloas, Hengelo
25. Jopen, Haarlem
26. Bierbrouwerij Kasparus, Nagele
27. Klaverblad, Hoogland
28. Huisbrouwerij Klein Duimpje, Hillegom
29. Koekoekbierbrouwerij, Lelystad
30. 't Koelschip, Almere



31. Stadsbrouwerij van Kollenburg, 's-Hertogenbosch
32. Brouwerij 't Kuipertje, Heukelum
33. De Leckere B.V., De Meern
34. Leidsch Bier, Leiden
35. De Lepelaer, Midden-Beemster
36. Het Levenswater, 's-Hertogenbosch
37. Dorpsbrouwerij De Maar, Jabeek
38. Maasland Brouwerij, Oss
39. Mieghelm, Sint-Michielsgestel
40. Bierbrouwerij Moerenburg, Tilburg

41. Brouwerij De Molen, Bodegraven
42. Brouwerij Mommeriete, Gramsbergen
43. Muifelbrouwerij, Berghem
44. Ned. Openluchtmuseum, bierbrouwerij, Arnhem
45. Speciaalbierbrouwerij Oijen, Oijen
46. Bierbrouwerij Oirschots Bier, Oirschot
47. B.V. Utrechtse Stoombierbrouwerij Oudaen, Utrecht
48. Peeland, Kamperland
49. Stadsbrouwerij De Pelgrim, Rotterdam
50. Brouwerij De Prael, Amsterdam
51. Museumbrouwerij De Roos, Hilvarenbeek
52. Brouwerij de Schans, Uithoorn
53. Scone Bierbrouwerij, Kudelstaart
54. Bierbrouwerij Sint Servattumus, Schijndel
55. SNAB, Purmerend
56. De Snaterende Arend, Amsterdam



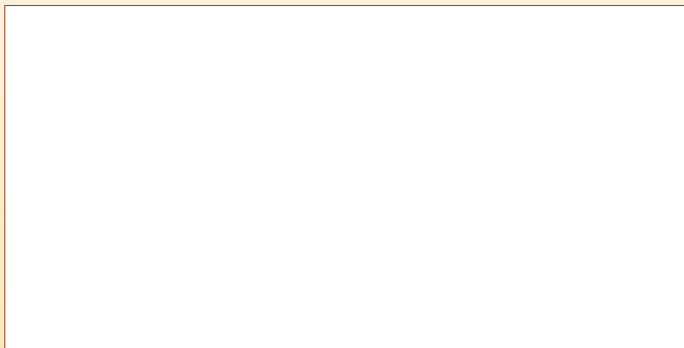
57. Stadsbrouwerij Apeldoorn, Apeldoorn
58. Stadsbrouwerij Dordrecht, Dordrecht
59. Bierbrouwerij 't Vølen, Volendam

geen KBC-lid

60. Brouwerij St. Christoffel, Roermond
61. Stadsbrouwerij De Hemel, Nijmegen
62. Brouwerij 't IJ, Amsterdam
63. Brouwerij De Kempphaan, Almere
64. Onder de Linden, Wageningen
65. Brouwerij de Pauw, Ommen
66. Brouwerij de Praght, Dronten
67. Brouwerij Rodenburg, Rha (Bronckhorst)
68. Stadsbrouwerij De Romein, Heerlen
69. Texelse bierbrouwerij, Oudeschild
70. Valleibieren Leusden, Leusden

Nadere informatie over de brouwerijen vind je bijvoorbeeld op het Internet door de brouwerijnaam en vestigingsplaats in te vullen in je favoriete zoekmachine.

Deze folder word je aangeboden door:



Klein Brouwerij Collectief (KBC)

Het KBC is opgericht in maart 2003 en telt inmiddels bijna 60 leden. Zowel bierbrouwers (met een eigen productiefaciliteit) als brouwerij-huurders (die hun bier elders laten brouwen) zijn lid van dit samenwerkingsverband. Wat hen verbindt is de liefde en passie voor het ambachtelijk speciaalbier, en de diepe wens om alle mensen in Nederland (en daarbuiten) te laten genieten van hun produkten. Het KBC biedt een platform voor overleg en uitwisseling van kennis en ervaring.



<http://www.kleinbrouwerijcollectief.nl>

Meer informatie over speciaalbier

- **PINT**, Promotie en Informatie Traditioneel Bier
<http://www.pint.nl>
- **BierVizier**, mikt op nieuws over bier
<http://www.biervizier.nl>
- **Bieragenda**, uitgebreide selectie van bierevenementen
<http://www.bieragenda.nl>

Deze folder is mogelijk gemaakt door:

- **Betty en Martin Koster** (Fromagerie L'Amuse, Santpoort)
- **Bob Molenbroek** (Slow Food en PINT Noord-Holland)
- **Arjan te Hoonte** (KBC)
- **Derek Walsh** (B.I.E.R.+)
- **Michel Ordeman** (Jopen BV)
- **Jan-Willem Fukkink** (Leidsch Bier)