

RAY SIMOEN



TAPPELINGS

Nazomerbier uit Hulsberg

Thijs Has uit Hulsberg is elektrotechnicus en, allicht, gek van techniek. Maar dat niet alleen. De 39-jarige Hulsberger is ook gek van bier. Knettergek, lijkt het. Sinds hij in 2002 de smaak van het bierbrouwen en het stoken van sterker spul als likeur en whisky te pakken kreeg, is hij niet meer te stoppen. Vijf bieren, vier likeuren en een whisky heeft hij al bij elkaar gebrouwen en gestookt. Niet mis voor iemand, die voorzichtig begon met een brouw-pakketje in zijn keuken. Maar hij was dan ook uitgedaagd door zijn Limburgse neef in Friesland. Die was in Bolsward de Friese bierbrouwerij en later distilleerderij Us Heit gestart. Een Limburger, die voor de Friezen een whisky maakt. Zo heftig hadden de noorderlingen het nog niet vaak meegemaakt, laat staan, gedronken. Na zijn eerste keukenbrouwsel was Has verkocht. Sinds kort heeft hij een echte koperen distilleerketel, met de hand geslagen in Spanje, omdat hier geen koperslagers meer zijn. En de garage heeft hij omgebouwd tot brouwerij/distilleerderij.

Van de Gerlachus brouwerij staan twee bieren op tafel; Limburgs veldbier, een tarwebier en de Beumer Walder, een Dortmunder amberkleurig bier.

„Een licht tarwebier past meer bij deze ‘nazomerende’ herfst dan de donkere bockbieren, die al staan te trappelen van ongeduld”, zegt Guillaume Vroemen terwijl hij de luxaflex van zijn café in Genhout neerlaat.

Tarwebier is anders dan het weizenbier, dat deze dagen in grote bokalen en in grote hoeveelheden wordt gedronken door Limburgse pseudo Beiers in lederhosen en dirndl-jurken op een van de vele oktoberfeesten. „Weizenbier bevat minstens 50 procent tarwe en verder wordt er niks aan toegevoegd. In tarwebier zit ook tarwe maar meestal minder dan 50 procent. Verder worden kruiden en vaak de smaak van sinaasappelschilletjes aan toegevoegd. Het heeft ook een iets zoetere smaak dan weizenbier”, legt de bier expert uit. Het Gerlachus tarwebier heeft fraai helwit schuim dat onstuimig het flesje uitkomt. „De schuimkraag blijft mooi lang staan, leuk wit kuijfe.” Tussen de geur van tarwe glinsteren sinaasappelschilletjes en milde kruiden. Belooft wat voor de eerste slok. Fris en licht prikkelend als een *hübsche* dirndl veroverd het blonde tarwebier de mond. Maar verdwijnt bijna even snel weg als hij kwam. „Valt erg vlot weg, alleen voor in de mond blijf je de frisse smaak proeven. Heeft niet dat bittertje van weizenbier. Komt doordat er weinig hop is gebruikt”, geeft de Genhouter bierkenner aan. „Maar een prima bier om na een mooie wandeling door een veelkleurig herfst-landschap te drinken. Met een klein hapje erbij zoals een roomkaasje of een kaaskroketje.”

Geen wandelbier is de Beumer Walder hoewel dit amberkleurige bier charmeert met zijn kloeke, vaste romige schuimkraag en zijn stoere kleur. Maar erg dun is zijn geur en bij de eerste slok proeven we erg veel karamel en bruine suiker. Leuk voor terrastijgers zonder wandelschoenen of racefietst „Een echte Dortmunder is lekkerder dan deze kloon uit Hulsberg. Maar brouwer Thijs Has zal hier wel snel een passend antwoord op weten te brouwen.”



IJverige brouwer

Brouwerij Gerlachus Brouwerij en Whiskystokerij, Hulsberg, 045-7100520
Brouwer Thijs Has

Naam Limburgs veldbier
Soort Tarwebier
Ingrediënten water, gerstemout, tarwemout, hop en gist
Alcohol 5 procent
Inhoud 0,30 cl
Prijs 2,35 euro

Naam Beumer Walder
Ingrediënten water, gerstemout, hop en gist
Alcohol 7 procent
Inhoud 0,30 cl
Prijs 2,50 euro



Fris en licht prikkelend als een dirndl is het Gerlachus tarwebier.

Bierexpert Guillaume Vroemen

