

# Het Streekproduct 2019



Als missionaris van lekkere bieren verspreidt **Sofie Vanrafelghem** de blijde boodschap: 'Belg, wees weer fier op uw streekbieren'. Waarom champagne als aperitief, als geuze mooier sprankelt? «We zijn altijd al een bierland geweest, alleen weten ze dat in het buitenland beter dan wij zelf. Het is pas de voorbije jaren dat we een kentering zien en er meer aandacht is voor de eigen streekbieren. Toch slagen niet alle horecazaken erin een deftig bier op hun kaart te zetten. Werk aan de winkel dus!»



## «Geuze is vloeibaar goud»



### GEUZE DRIE FONTEINEN

«Van dit bier ben ik compleet zot. De brouwerij heeft voor het voortbestaan van de geuze gevochten. De sector heeft stormen doorstaan. Ondertussen is Drie Fonteinen er helemaal bovenop. De populariteit van het bier is enorm gestegen. Buitenlanders reizen al vijftig jaar naar ons land om geuzen en lambieken te proeven. Wij Belgen zijn ze pas de afgelopen vijf jaar aan het ontdekken. Dit is vloeibaar goud. Geuze is een blend van lambieken, waarvan de oudste maar liefst drie jaar oud is. De brouwerij doet dus een grote investering voor een geuze op de markt komt. Je krijgt een zuurheid, maar anders dan in oudbruin. Je hebt scherp en droog bier, maar ook wat fruitigheid. Je herkent de geur van hooi, frisse grassigheid door de oude hop, druiven, citroen en limoen. Je proeft de meest elegante zuurheid die er bestaat. Daar kan geen champagne aan tippen, daar kan niets aan tippen. Het is jammer dat we niet evenveel oude geuze als champagne drinken. Geniaal.»

### Stem op jouw favoriet!

Iets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Hét Streekproduct 2019'. Stemmen op jouw favoriet kan via de HLN-app, die je gratis kan downloaden voor iOS of Android. Alle informatie over onze wedstrijd en de deelnemers vind je op [www.hln.be/streekproduct](http://www.hln.be/streekproduct).

### RODENBACH CLASSIC



«Geur van groene appels en hint van donkere balsamico»

«De Rodenbach is natuurlijk de klassieker. Als ik mensen uitleg wat oudbruin bier is, horen ze het donderen in Keulen. Als ik Rodenbach als voorbeeld geef, gaat er wel meteen een belletje rinkelen. Oudbruin heeft een mooi zoetzuur karakter, dat bereikt wordt door een lange rijping. Het bier komt uit Zuid-West-Vlaanderen. Daarspreken we meer over roodbruin. Rodenbach is een icoon. Iedere mens moet ooit de brouwerij bezocht hebben. Zelfs in de toegankelijke Rodenbach merk je de houtrijping. Het heeft de geur van groene appels en een hint van donkere balsamico.»

### OPS-ALE



«Florale toetsen met wat grassigheid»

«Een bier van brouwerij Cornelissen met een lange geschiedenis. Qua type is deze Kempense ale een pils, een bier van lage gisting, alleen eentje met iets meer smaak dan de gemiddelde pils. Het is een vrij licht bier, 5,5% alcohol, maar je krijgt meer karakter dan wat je van de pils die je bestelt op café zou hebben. Wat ik typisch vind aan Ops-Ale is de granigheid die naar voor komt. Je hebt dat al in de geur. Er zitten florale toetsen in, wat grassigheid. Geen expressief hopkarakter. Het blijft allemaal zeer subtiel. Met een heel fijn bitertje op het einde.»

### SPECIAL DE RYCK



«Je smaakt een beetje karamel, maar niet zoet»

«Iconisch bier van brouwerij De Ryck. Qua type is dit een 'spéciale Belge'. Vroeger waren bruine bieren standaard. De spéciale Belge was een reactie op de pils die ingevoerd werd uit het buitenland. De Special De Ryck is een bier dat de brouwerij al lang in het gamma heeft. Het is een licht bier van 5%. Als je in Herzele op café gaat en je bestelt een pint dan krijg je Special De Ryck. Je krijgt een verfrissend, dorstlessend bier met meer karakter en body dan een pils. Je smaakt een beetje karamel, maar niet zoet.»

### ADRIAEN BROUWER



«Ideaal alternatief voor pils, met meer smaak en karakter»

«Hét bier van de Vlaamse Ardennen. Roman is de oudste brouwerij van ons land, de geschiedenis gaat terug naar 1545. De veertiende generatie zit er nu aan het roer. Dat is echt halucinant. In de Vlaamse Ardennen drinken ze AB'tjes als pintjes op café. Het is het ideale alternatief voor een pils, met een licht alcoholpercentage: ongeveer 5%. In vergelijking met een pils heeft AB meer smaak, meer karakter. Je hebt een bruin bier in je glas. In de geur ontdek je karamel en chocolade. Dat keert terug als je ervan proeft. Verwacht ook hier geen overzoet bier. Er zit een lichte zoetheid in, zonder zijn dorstlessend karakter te verliezen.»

### GOUDEN CAROLUS CLASSIC



«Je ruikt chocolade, karamel en rood fruit»

«Brouwerij Het Anker uit Mechelen is een van onze vele familie brouwerijen. De Gouden Carolus classic is een vaste waarde in hun gamma. Er is geen Mechelaar die dit niet kent of geproefd heeft. Het is een van de mooie, goeie karaktervolle bruine bieren. Typisch aan bruine bieren is het overweldigend moutkarakter en dat heb je hier. Je ruikt chocolade, karamel en rood fruit. Als je een slok neemt, valt de volmondigheid op. Dit bier is een tje om van te genieten. In de winter voor het haardvuur met een stukje chocola, meer heb ik niet nodig. En, niet overzoet, super in balans.»

### BUFFALO



«Lichte hint van koffie in de geur»

«Het bier bestaat sinds 1907 en is vernoemd naar het circus van Buffalo Bill. Dat streek neer in Sint-Lievens-Essene, in de buurt van brouwerij Van Den Bossche. Iedereen wilde naar het circus kijken. Een knecht werd aangesteld om te brouwen, zodat de anderen naar het circus konden. Alleen had die niet alles gedaan zoals het hoorde. Wel vuur gestookt, maar niet geroerd. Je krijgt dan een karamellisatie. Het bier kwam er donkerder uit dan gepland, met een gebrande toets. Ze hebben het toch verkocht en het viel in de smaak. In de geur merk je donkere chocolade en een lichte hint van koffie. Je smaakt donker fruit en chocolade. Wat zoet, maar veel body voor 6,5% alcohol.»