

Brouwerij Verhaeghe uit Vichte brouwt al sinds de jaren 50 kriekenbier met op eiken vaten gerijpt 'West-Vlaams roodbruin', ook al een streekproduct. Het duurt meer dan een jaar om het bier te brouwen. Van een vergelijking met de commerciële zoetere kriekbieren gaan de tenen van de Verhaeghes 'krullen'. «Zo'n kriekbiertje zou ik wel drinken, maar eerder uit beleefdheid», lacht Karl.

• TEKST: JOYCE MESDAG •

«Commerciële kriek? Te zoet en plakkerig»

Een echt natuurproduct, zo omschrijven de Verhaeghes hun kriekenbier. Kort na de Tweede Wereldoorlog zijn ze

hun 'Duchesse Cherry' beginnen brouwen. De Verhaeghes vertrekken van West-Vlaams roodbruin, een bier dat ook erkend is als streekproduct en in vier grote brouwerijen in onze regio wordt gebrouwen: Rodenbach in Roeselare, Omer Vander Ghinste in Bellegem, De Brabandere in Baviikhove en Verhaeghe in Vichte.

«We laten het roodbruin verschillende maanden rijpen op eikenhouten vaten», legt Karl Verhaeghe uit. «Daarna doen we er echte kersen bij en laten we alles een half jaar trekken. Dat is het grote verschil met de commerciële en zoetere kriekbieren. Daar worden extracten van kersen gebruikt en smaakversterkers. Wij gebruiken de volle vruchten. Het bier is zo doordrongen van de kersen. De pitten van de krieken geven een amandelsmaak, de pel en het vruchtvlees voor de lichte zurigheid.»

Productie
Het bier heeft een alcoholpercentage van 6,8 procent en is een vrij sterk bier dus. Er wordt elk jaar 2.500 hectoliter van ge-

Productie

bruken. «Dat is niet veel, maar het gaat dan ook om een tijdsintensief authentiek product. Een explosieve groei kun je hier niet mee realiseren. Het duurt meer dan een jaar om ons kriekenbier te produceren. Tijdens dat jaar moet je al dat bier ook nog ergens kwijt kunnen. Dat is een belangrijke reden waarom andere brouwerijen minder happig zijn om een product als ons kriekenbier te brouwen. Daarnaast zijn we ook afhankelijk van de kersen oogst, die we niet in handen hebben. Maar we hebben zelf ook niet de ambitie om de productie daarvan op te drijven. We willen ons kriekenbier authentiek houden.» Ook opmerkelijk: het grootste deel van het kriekenbier vertrekt naar het buitenland. «Vooral naar de Verenigde Staten. Daar zijn ze gek op authentieke producten, zoals ons kriekenbier.»



Peter en Mercedes Verhaeghe van de gelijknamige brouwerij schenken een Kriekenbier in. Foto's Henk Deleu

Sinds tien jaar is Duchesse Cherry erkend als streekproduct. «Daar zijn we best wel fier op», zegt Karl. «Het is goed dat zo iets bestaat, zodat de naam kriekenbier niet ten onrechte gebruikt kan worden.» De streek waaruit het bier komt, strekt zich vrij ruim uit. «Het bier wordt wel in Vichte gebrouwen, maar de ingrediënten komen uit verschillende uithoeken van ons land. Hoppe uit Poperinge en kersen uit Sint-Truiden.»

Unieke stijl
Kunnen de Verhaeghes nog wel andere kriekbieren smaken? «Ik zou een commercieel kriekbier wel drinken, maar eerder uit beleefdheid», lacht Karl. «Ik zou het zelf niet kiezen. Ik vind het wat overdreven zoet en plakkerig. Je merkt toch echt wel het verschil met de unieke stijl van ons bier. Vooral op warme dagen proeven we toch heel gewillig van ons product», lacht Verhaeghe.

Unieke stijl

Stem op jouw favoriet!

lets minder dan 150 streekproducten zullen in de komende weken in een wedstrijd van Het Laatste Nieuws meedingen naar de titel van 'Het 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.

atdek

LAATSTE NIEUWS

HERFST 2019
le buurt

WELKOM IN WEST-VLAANDEREN

