Het Streekproduct 2019

Een streekproduct dat gebrouwen werd als reactie op de invasie van Duitse pilsbieren, dat is de Speciale Belge van brouwerij De Ryck in Herzele. «Special De Ryck is het vlaggenschip van onze brouwerij. Het werd gecreëerd in 1920 en wordt sindsdien met veel passie gebrouwen volgens het originele recept», vertelt brouwersdochter Miek Van Melkebeke.

FRANK EECKHOUT

SPECIAL DE RYCK

• UIT HERZELE •

«Bier met rijkste geschiedenis heet 'den geweunen' in de volksmond»

Gustaaf De Ryck was verknocht aan het brouwersvak en kocht in 1886 voor vijfduizend Belgische frank (125 euro) een boerderij tegenover de kerk in Herzele. Hij trok naar het Duitse Bremen - naar brauerei 'zum goldenen Adler' - om er het brouwersvak te leren. Hij voerde kuipen en koperen ketels aan en al snel vloeide eind negentiende eeuw het eerste bier rijkelijk in heel wat cafés in de Denderstreek.

120 jaar en vijf generaties later staat er nog altijd een familielid aan de roerkuip. En niet zomaar iemand: An De Ryck (65) is een van de weinige vrouwelijke brouwers in België. Samen haar dochter Miek en zoon Bram houdt ze de brouwerij draaiende.

Doordrinktendens

Special De Ryck is het bier met de rijkste geschiedenis binnen brouwerij De Ryck. «Dit type bier werd gecreëerd als reactie op de Duitse pilsbieren die de Belgische biermarkt overspoelden. De Belgische brouwersassociatie daagde zijn leden uit om, inspelend op deze nieuwe doordrinktendens, te tonen dat ze een bier konden brouwen, even laag in alcohol, maar met een volle unieke smaak en een kenmerkend of 'specialer' karakter. De Speciale Belge was geboren. Tegenwoordig worden er nog zeven Speciale Belges gebrouwen, waaronder de Special De Ryck. In de volksmond wordt het bier 'den geweunen' genoemd, maar dat is onze Special dus allesbehalve», lacht Miek Van Melkebeke.

De Speciale Belge was een reactie op de Duitse pilsbieren die onze markt overspoelden. Ons bier is even laag in alcohol, maar heeft een volle, unieke smaak

MIEK VAN MELKEBEKE

Culinaire toepassingen

Special De Ryck is een authentieke amberkleurige Speciale Belge gemaakt uit pure ingrediënten (hop, mout, gist en water) en heeft een moutige en fruitige smaak en een licht bittere afdronk. Met zijn alcoholpercentage van 5,5 is het een karaktervolle doordrinker en leent het bier zich door het smaakpalet perfect tot verschillende foodpairings. «Dankzij de subtiele bitterheid in combinatie met de moutsmaak en licht alcoholpercentage is deze Speciale Belge een dankbaar bier om in en bij gerechten te combineren. Zoals bijvoorbeeld bij de oeroude Vlaamse klassieker konijn met pruimen. De zoete smaak van de pruimen en de zure smaak van Tierentyn-mosterd zijn perfect complementair met de rijke en hoppige smaak van dit lichte amberbiertje. Ook Piet Huysentruyt raakte gecharmeerd door dit bier en toverde een heerlijke variant op deze klassieker met sinaasappel, steranijs en een Specialleke op tafel. Of volg het voorbeeld van sterrenchef Jeroen Meus, die blinde vinken in ons Herzeels biertje liet stoven», knipoogt Miek.

Miek en Bram Van Melkebeke, samen met moeder An De Ryck in de brouwzaal. Foto's FEL

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.