

CAFÉ REVUE

VAKTIJDSCHRIFT VOOR BELGISCHE CAFÉS, DRANKENHANDELAARS EN BROUWERIJEN

n°6 / 10 November-December

TWEEMAANDELIJKS, 20STE JAARGANG
AFGIFTEKANTOOR 8500 - KORTRIJK 1 - 2DE AFD. - P3A9167
V.U. EVOLUTION MEDIA GROUP - VLASSTRAAT 17 - 8710 WIELSBEKE



+ SPECIAL
**HORECA
EXPO** 2010
FLANDERS EXPO GENT
21 >> 25 NOVEMBER 2010

ZOEKEN NAAR AUTHENTICITEIT EN BELEVING
VOOR DE GLIMLACH VAN DE KLANT
DRANKENHANDELAAR WORDT MARKETEER EN CONSULENT

VOOR DE GLIMLACH VAN DE KLANT

Westmalle Dubbel-vatenbier met hergisting

C SERVICE

Vatenbier met hergisting aanbieden, is niet evident. Westmalle Dubbel van het vat serveren, is dat evenmin voor een horeca-uitbater. Gekoesterd als een zeldzaam icoon en met de nodige zorgen omringd, ontlokt het een spontane glimlach na de eerste teug.

Een honderdnegentigtal, zorgvuldig geselecteerde horeca-uitbatingen in Vlaanderen en Brussel pronkt met de donkere, roodbruine Westmalle Dubbel (7 vol.%) op de tapkraan. Eén onder hen is 'In den Rozenkrans' in Vlierbeek, een gehucht van Kessel-Lo. Een opmerkelijk bierspecialiteitencafé, uniek gelegen naast het poortgebouw van de abdij van Vlierbeek. Reeds in 1830 was er hier, in de abdij, een herberg gevestigd. Een akte uit 1853 preciseerde zelfs dat men 'er herberg mag houden op voorwaarde van op zon- en feestdagen onder goddelijke diensten geen drank te mogen verkopen, van in of voor het huis geen bal of andere spelen te mogen geven'.

Na decennialang door Janneke en Bertha te zijn uitgebaat, en vervolgens ruim twintig jaar door Wim Vervoort, wordt de sympathieke bruine kroeg sinds enkele maanden geleid door Joris en Michiel Vanautgaerden, Vlierbekenaars in hart en ziel. Ooit hopen zij vereenzelvigd te worden met het café, net zoals hun voorgangers verging. De benaming 'In den Rozenkrans' is het een overblijfsel van de Vlaamse televisieserie 'Wij, Heren van Zichem' die einde jaren zestig werd uitgezonden. Enkele scènes werden gedraaid 'bij Janneke en Bertha', dat door de scenarist werd bedacht met het opschrift 'Estaminet In den Rozenkrans'.

De voorbije decennia is 'In den Rozenkrans' uitgegroeid tot een bierspecialiteitencafé met heel wat voor de regio onbekende pareltjes. Duchesse de Bourgogne, Bons Vieux, Scotch Silly, geuze en kriek Girardin, alle trappistenbieren en andere pareltjes van de biercultuur staan er op de kaart.

HET BIER LEEFT TOT IN HET GLAS.

Levend bier

Daaronder ook de Westmalle Dubbel van het vat omwille van de kwaliteitszorg en de passie van de uitbaters voor het Kempische trappistenbier. Die vereisten zijn cruciaal

want Westmalle Dubbel is één van de zeldzame hoge-gistingsbieren die hergisten op vat. "Het heeft ons heel wat werk en onderzoek gevraagd, want het is geenszins evident om bier op vat te laten hergisten", beklemtoont Guido Bastiaensen. "Westmalle Dubbel is een levend bier. Dat houdt ook in dat lang niet elk brouwsel op gelijkaardige wijze rijpt. Tussen de lagertanks onderling zijn er vaak kleine verschillen inzake onder meer het gehalte aan restsuikers. Dat gehalte bepaalt mede of de Westmalle Dubbel uit die specifieke lagertank geschikt is om afgevuld te worden op vat. Het geselecteerde bier moet over de hele lijn perfecte cijfers voorleggen om in aanmerking te komen als vatenbier. Alle la-

01

Een Westmalle tripel met wat abdijkaas, meer moet dat niet zijn.

02

Een Westmalle van het vat, het tussendoortje voor wielertoeristen op ronde.



02



Drie temperatuurvarianten

Naast het Westmalle Dubbel-vatenbier staan de flessenbieren Westmalle Dubbel en Tripel op de kaart. "Dubbel van de fles wordt veel minder gevraagd omdat het vatenbier een fel gewaardeerde exclusiviteit is", geeft Joris Vanautgaerden aan. "Tripel is eveneens een topper en wij voorzien een voldoende voorraad flessenbier in de koelkast. Verder presenteren wij ook flessen 'van het schab'. Wij bieden het bier dus in drie temperatuurvarianten aan: uit de koelkast, op keldertemperatuur en van het schab. En voor elke variatie zijn er klanten. Bovendien krijgt elke klant die een trappistenbier bestelt er exclusief wat kaasblokjes bij. Bij andere speciaalbieren geven wij wat nootjes of zo, maar de kaas, die hoort bij trappistenbier!"

gertanks worden individueel opgevolgd en wij 'blenden' voor een nagenoeg constante smaak- en aromavorming. Niettemin zullen bierliefhebbers meermaals subtiele verschillen waarnemen. Elke Westmalle Dubbel staat op zich zelf en evolueert ook verder, zowel op fles als in het vat, en dat ook wanneer het vat is aangesloten".

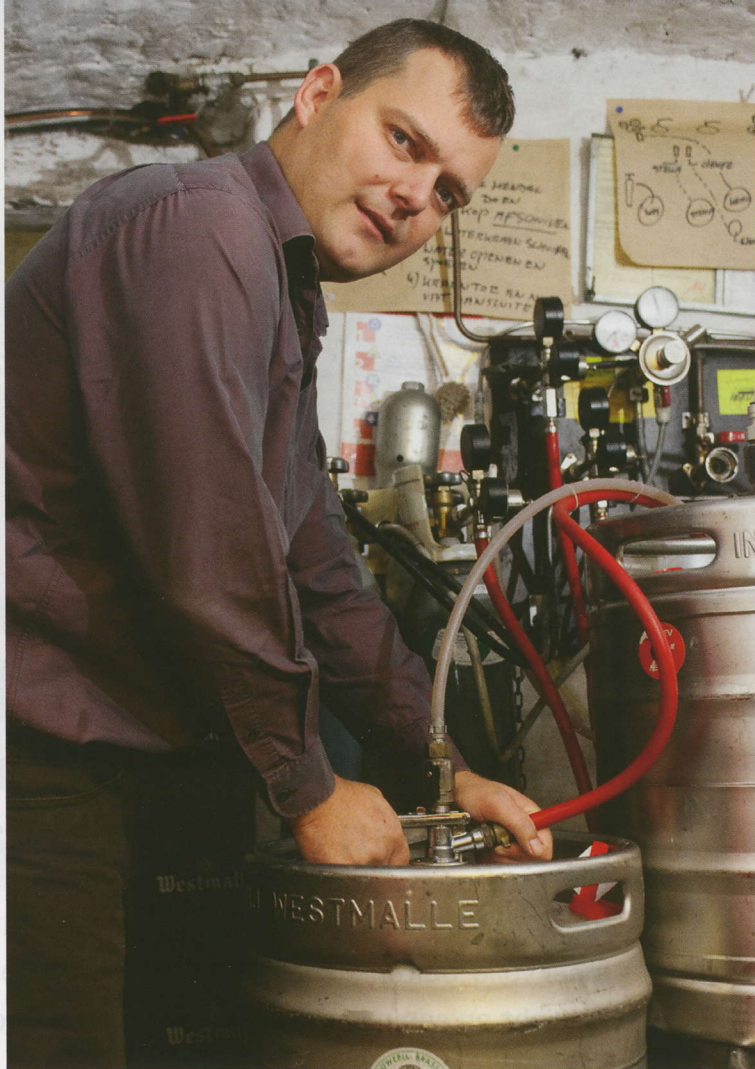
"Het bier leeft tot in het glas", treedt Joris Vanautgaerden bij. "Het kan al eens gebeuren dat je op de eerst getapte glazen van een nieuw aangesloten vat nauwelijks schuim krijgt. Je moet dan wat bijtappen om een hechte, crèmekleurige schuimkraag te vormen. Na enkele glazen wordt spontaan meer schuim gevormd zodat je het bier perfect in eenmaal kan tappen met een stevige schuimlaag. Westmalle Dubbel wordt volop gewaardeerd als vatenbier omwille van zijn specifieke, iets minder fruitige aroma's en zijn iets zoetere smaak in vergelijking met het gelijknamige flessenbier".

Vaten verwennen

Wie zijn vaten Westmalle Dubbel verandert, kan rekenen op zowel een heel trouw cliënteel als op klanten die graag een keer een andere trappist ontdekken. Dat verwennen begint evenwel al vanaf de levering van de vaten. In tegenstelling tot de meeste vaten die worden gerold, moet je een vat met hergisting voorzichtig optillen en verplaatsen. Hierdoor vermijd je dat de aanwezige gist wordt losgerukt van de bodem. Vaten tenminste één week laten rusten alvorens ze aan te sluiten, is aangewezen. In die tijdspanne acclimatiseert het vatenbier en komt ook de aanwezige gist 'tot rust'. Wanneer je het vatenbier onmiddellijk na levering

Praatcafé met wifi

In den Rozenkrans profileert zich volop als praatcafé. Geen muziek, geen televisiescherm, geen media tenzij dan de 'ouderwetse' tastbare krant die ergens op een tafeltje ligt. Dat er wifi, of onbeperkt draadloos internet, beschikbaar is, wekt verwondering. "Je kan gewoon niet zonder", zegt Joris Vanautgaerden. "Steeds meer gasten beschikken over een smartphone en verlangen een internet-aansluiting. En dat geldt ook voor oudere, gepensioneerde klanten. Overdag krijgen wij vaak zakenlui over de vloer die hier rustig een hapje willen eten of praten maar die ook bereikbaar willen zijn via internet en e-mail. Wij bieden het draadloos internet onbeperkt aan, mits gebruik van een wachtwoord dat men aan de toog kan vragen".



03

zou aansluiten, is de kans reëel dat het bier opvallend bitterder gaat smaken omdat de gist in het vat werd verspreid. Je houdt er daarom best een strategisch voldoende grote voorraad 'uitgerust' vatenbier op na om verbruikspieken in het weekeinde of op een zonnig terras feilloos te overbruggen.

"In de kelder koesteren wij die vaten Westmalle Dubbel echt", vervolgt Joris Vanautgaerden. "Wij tillen hen voorzichtig op en schuiven hen naderbij. Om onnodig manoeuvreren te vermijden, is de tapinstallatie in de kelder voorzien van een extra lange bierleiding. Zo kunnen wij de minst nabije vaten aansluiten zonder die te moeten verplaatsen. De bierleidingen worden principieel om de zes weken gereinigd, maar wij streven naar een reiniging om de vier weken. Bovendien zetten we elke avond water op de leidingen en sluiten we de Co2 af. Het is zo'n eenvoudige gewoonte en onze beste garantie op lekker, fris bier. Verder spoelen wij elke leiding bij het wisselen van de vaten en stuwen wij er meer dan eens gelijktijdig een sponsje door. Om de drie maanden vervangen wij alle dichtingen, om het eventueel aanzuigen van lucht te vermijden; je proeft immers meteen wanneer Westmalle Dubbel in contact is geweest met lucht. Tenslotte passen wij de drukregeling aan voor elke bierleiding. Je kan geen trappist, pils, kriebbier of witbier tappen met dezelfde tapdruk. Elk bier vergt zijn specifieke benadering om meesterlijk getapt te kunnen worden. Het zijn misschien kleine details, maar je moet daarop letten om een Westmalle Dubbel met hergisting op vat kwaliteitsvol te kunnen tappen".

Hoe zo'n vakbekwaam getapte Westmalle Dubbel er dan moet uitzien? "Als er een glimlach verschijnt op het gezicht van de klant, ben ik gelukkig. En ik garandeer je dat er hier aan de toog vaak heel kritische klanten zitten", repliceert de zaakvoerder van In den Rozenkrans meteen.

GEERT VAN LIERDE

C MORE

www.trappistwestmalle.be | www.rozenkrans.be