



HET MOOIE KONTJE VAN GERMAINE ... BEN VINKEN

Je kan er niet naast kijken: op elke fles en glas van het Slutte-bier prijkt het welgevormde kontje van Germaine Slutte.

En daar zit een heel verhaal achter! De Jetse schoonheid vertrok met haar vader, een brouwer van artisanale bieren, in 1933 met de pakketboot "Belgenland" vanuit Antwerpen naar New-York. Vader Gustave ging voor de brouwerij Lion werken, later voor Rheingold in Brooklyn. Germaine ging balletschool doen en werd al vlug het mooiste meisje van de klas. De brouwerij van haar vader richtte een schoonheidswedstrijd in, waaraan ze natuurlijk meedeed. En al vlug leidden haar weelderige vormen tot modellenwerk voor pin-up posters van die tijd.

So far the story. Maar enkele Jetse vrienden (van de zaalvoetbalclub Cercle Sportif Saint-Pierre) waaronder een heuse brouwingenieur besloten in 2018 om een eigen bier te maken. Ze namen hiervoor Benoît Johnen in de arm, de brouwer van de Grain d'Orge brouwerij in Hombourg (zie vorig nummer 90). En die brouwde een heel

hoppig bier van 6,2 vol%alc, volgens het recept van brouwmeester Yves Willems. Dit bier werd ingeschreven voor de World Beer Awards in 2019 en behaalde meteen goud in de categorie "IPA Specialty Beers", World's best IPA Specialty, gekozen tussen 46 deelnemers. Dit succes werd breed uitgesmeerd in de pers en deed de verkoop gevoelig stijgen.

Het bier (uitgekozen als bier van de afgelopen maand mei door Ben's selection bij Prik& Tik) heeft dan ook alles wat een lekkere IPA moet hebben: florale neus, kruidige smaak en hoppige afdronk. Niet minder dan vier hoppen werden gebruikt: Sorachi Ace, Simcoe en Citra en voor de dry hopping nog eens Citra en Mosaic. Dat Benoît Johnen kan brouwen wisten we al.

De dertien sympathieke Jettenaars die achter dit bier staan amuseren zich rot met dit bier, er zit een mooi verhaal achter, niet alleen van de welgevormde Germaine, maar ook van ware vriendschap. En is het dat niet waarbij het bier allemaal rond draait?

