

Welkom op de "lokale tijd" van Aken! (November 2019)

Bieren, er zijn er oneindig veel. Je zou het spoor erbij kwijtraken, maar welke de beste is, dat wordt elk jaar bepaald door de World Beer Award in Londen en deze keer is de keuze op de "Slutte" gevallen.

Het beste bier ter wereld komt uit Hombourg in de buurt van Montzen, net achter de grens tussen België en Duitsland. Het heeft twee gouden medailles gewonnen in de categorie Indian Pale Ale. Het bier wordt echter maar gedronken door een zeer beperkte kring. Tot nu toe wordt het bier uitsluitend gebrouwen voor de ploegmaten van een voetbalclub van 13 heren, in beheersbare hoeveelheden.

Het aroma, fruitig met een vleugje citroen. Het bier is koperkleurig en heeft een fijn, licht schuim. Het bevat 6% alcohol. Voor een Belgisch speciaalbier, heel weinig – en dat is het zo ongeveer. De voetbalclub waarvoor het bier wordt gebrouwen noemde het "Slutte", in het Engels "slet", maar het heeft niets te maken met "sletten". De naam werd gegeven ter nagedachtenis van de Belgische brouwer, Germaine Slutte.

Toen de baas van de brouwerij, Benoît Johnen, vernam dat hij het bier dat hij gebrouwen had uitgeroepen werd tot het beste Indian Pale Ale ter wereld, viel hij uit de lucht. "We waren totaal verbaasd omdat we niet wisten dat de voetballers met het bier naar Londen waren gegaan, het is immers de klant die naar de competitie gaat. Maar ik moet openlijk toegeven, twee gouden medailles, dat sla je niet af!"

Natuurlijk was de vreugde bij de voetbalclub bijzonder groot. De mannen laten het bier hier immers op eigen kosten brouwen. Samen met de brouwerij in Hombourg hebben ze heel lang gesleuteld aan het recept voor de Slutte. Slechts 4.000 liter ervan wordt jaarlijks gebrouwen bij Grain d'Orge, en ze behoren uitsluitend toe aan de voetbalclub. Daarom is er een probleem in de kleine brouwerij in de buurt van Hombourg.

"We verdrinken in de aanvragen. Ze komen van over de hele wereld. Iedereen wil de Slutte nu, maar noch de voetbalclub noch ikzelf zijn in staat om het te leveren, want om het te verkopen zouden we er moeten hebben, maar de hoeveelheid brouwsel is te laag. We hebben niets te verkopen. Het is een beetje raar, maar zo is het."

Hier wordt de Slutte gebrouwen. Maar het zou minstens 4 maanden duren voordat de volgende batch klaar is, bier moet immers worden opgeslagen en gisten. Bovendien is het schema krap. Minstens 120 verschillende bieren worden hier geproduceerd, velen van hen in opdracht van bedrijven of particulieren. Zelfs voor een bruiloft of verjaardag kan u hier, naar eigen smaak, een biertje laten brouwen.

"Hier zullen we de vloeistof, die we uit de reinigingstank hebben gehaald, een anderhalf uur koken. En hier komt de hop of specerijen of andere ingrediënten die nodig kunnen zijn voor het recept." De bieren omvatten jeneverbessen, tijm of kruidnagel, vlierbes, noten of kersen. Afhankelijk van de cliënt zijn de mengsels soms erg gewaagd. Wortelen voor een promotie en pompoen voor een pompoenfestival werden zelfs gemengd in het bier.



“Maar dat is extreem. Het moet nog smaken. Vervolgens kruiden we het bier met specerijen, zodat je het kan drinken. Ik merk dat u een gezicht trekt.” Wortelen, pompoen! Wat is het geheim van de bekroonde Slutte? “De ingrediënten van een biertje zijn natuurlijk het geheim van de Brouwer. Dus dat kan ik niet echt verklappen.”

Zelfs als de Slutte op dit moment niet beschikbaar is, heeft Grain d'Orge genoeg alternatieven. Dus, het kerstbier is net klaar en er is een adventkalender met 24 bieren, één voor elke dag. En wie weet, zal de Slutte misschien op een dag in serie worden geproduceerd gaan.

Nou ja, zeker! Ze zouden gek zijn om het niet doen...

Video-link:



Made by



for

UB BEER