

Mongozo Lekkerste

Mongozo Buckwheat White is verkozen tot het Lekkerste Aspergebier van 2015. De jury roemde de milde bittere hopsmaak en het verfrissende citrusachtige karakter in de nasmaak. “Het gaat harmonieus samen met de zachtbittere en zoetige smaak van de asperges. Een geweldige begeleider bij een klassiek aspergegerecht!”

FOTOGRAFIE: BUR070

Op de Kempische zandgronden van Landhoeve De Buitenman in Lage Mierde, te midden van de uitgestrekte bos- en heidegronden van Landgoed de Utrecht, wordt op biologische wijze door Tom en Yvonne Romme de Welseyder heide-asperge geteeld. Waar beter dan hier, kunnen we de winnaar van Het Lekkerste Aspergebier 2015 ontvangen?!

Jan Fleurkens, eigenaar van Mongozo B.V. was blij verrast toen hij door de organisatie werd gebeld met de mededeling, dat zijn biologisch boekweit witbier de winnaar was geworden van de tweede editie van deze verkiezing. De bijbehorende trofee werd namens de organisatie op passende wijze tussen de ‘aspergebedden’ uitgereikt door Christian Roosen van Bier & Gastronomie, één van de initiatiefnemers van deze jaarlijks terugkerende verkiezing.

De verkiezing heeft als doel om bier als begeleidende drank bij asperges te promoten. De organisatie ligt in handen van Bier & Gastronomie i.s.m. Hap&Tap Magazine. De jury zoekt naar een begeleidend bier dat evenals asperges zachte smaken combineert met een lichtzoete bitterheid.

Foodpairing; ofwel het combineren van gelijkaardige smaakelementen in gerechten en bier zijn een onuitputtelijk bron van inspiratie. De diversiteit in smaken (aroma's) in verschillende biersoorten zijn erg groot. Het adviseren aan tafel ofwel een bieradvies bij specifieke gerechten, is momenteel ook in de Nederlandse horeca een opkomend fenomeen. Tevens is de aanwezigheid van koolzuur in bier is een groot voordeel ten opzichte van andere begeleidende dranken, want dit zorgt voor verfrissing van het smaakpalet. Het scrubt als het ware de smaakpapillen, zodat deze weer klaar zijn voor de volgende smaaksensatie.

Mongozo Buckwheat White is wereldwijd het eerste biologische, glutenvrije en fairtrade gecertificeerde witbier op basis van boekweit. Het bier heeft alles wat je van een witbier kunt verwachten.

Een fruitig, fris aroma met kruidige tonen, een milde hopsmaak en een zachte, ronde afdrank met een licht zuurtje. Het is alleen niet met tarwe gebrouwen zoals gebruikelijk is bij een witbier maar met boekweit. Mongozo Buckwheat White is naast boekweit gebrouwen met gerstemout, rijst, hop en kruiden waaronder koriander en sinaas-appelschillen. Het bier bevat 4,8% volume alcohol.



Buckwheat White Aspergebier 2015



Jan Fleurkens van Mongozo neemt de award in ontvangst. Samen met Christian Roosen poseert hij bij de aspergevelden van Tom en Yvonne Romme. De karakteristieke, verfijnde smaak van deze biologische asperge is te danken aan de unieke Kempische heidegrond en de biologische wijze van telen. De asperges worden o.a. verkocht in de boerderijwinkel. Daarnaast worden vanuit Herberg De Buitenman, gevestigd in een mooie vier eeuwen oude Kempische schuur, biologische en culinaire arrangementen aangeboden die bereid zijn met Kempische producten.

