

VANDEOIRSPRONG

'Lekkerste Aspergebier 2016'

Het voortreffelijke Weizen van Brouwerij Vandeoirsprong uit Oirschot is tijdens de derde editie van de verkiezing 'Lekkerste Aspergebier' verkozen tot winnaar.

FOTOGRAFIE: BURO70

Deze verkiezing heeft als doel om bier als begeleidende drank bij asperges te promoten. De organisatie ligt in handen van lekkersteaspergebier.nl en F&B Support in samenwerking met Hap&Tap Magazine.

BIER BIJ ASPERGES

Bier heeft volgens de initiatiefnemers als groot voordeel dat het zeer uiteenlopende smaken kan hebben. Steeds meer restaurateurs zien de vele mogelijkheden die bier als sprankelende drank in combinatie bij gerechten biedt. Zeker in combinatie met asperges heeft bier vele voordelen in vergelijking tot een klassiek begeleidende drank als wijn.

De jury, zoekt jaarlijks naar een begeleidend bier dat evenals asperges zachte smaken combineert met een lichte bitterheid. Een lichte toets van zoetheid is hierbij zeker niet ongewenst.

BLIND PROEVEN

De jury verkoos voor aspergeseizoen 2016; Vandeoirsprong Weizen (5,6% Vol.) van Brouwerij Vandeoirsprong uit Oirschot door haar unieke eigenschappen die zeer goed combineren met een klassiek aspergerecht. Tijdens deze blindproeverij werden door de juryleden in combinatie met een klassiek aspergerecht telkens drie bieren 'blind' beoordeeld. Het bier met de meeste stemmen won



deze editie. Christian Roosen licht de keuze toe: "Dit Weizen bier heeft een mooie volle tarwesmaak in de basis met een verfrissende fruitigheid in de nasmaak. De balans in het bier sloot harmonieus aan bij het traditionele aspergerecht."

OVER DE BROUWERS

Op de plek waar voorheen Kroonbier gebrouwen werd, verrees een

compleet nieuwe en moderne brouwerij; Vandeoirsprong. We stellen de brouwers even aan u voor...

Er zijn niet veel mensen van wie het leven zo in het teken van bier en brouwen staat als het leven van Gerard de Kroon. Al 70 jaar zijn hop, mout, gist, water, koolzuur, alcohol, etiketten, flessen, fusten onlosmakelijk met de dagen en avonden van Gerard verbonden. Brouwen is dan

WEIZEN



Maarten Jongbloets van de brouwerij proost op de overwinning. Christian Roosen staat klaar om de trofee te overhandigen.

ook geen werk maar een levensvervulling voor hem. Ook nu is Gerard nog betrokken bij het vervolg op zijn levenswerk. Het betekent dat de moderne brouwerij in de ogen van de oervader nog steeds dezelfde passie en liefde in het brouwen legt als hij gewend was.

Bart van de Heuvel is jong, ambitieus en al vanaf zijn vroegste jeugd bezeten van brouwen. Een keihard aan-

stormend talent bovendien in de brouwerswereld. Hij maakte carrière bij respectievelijk de Koningshoeven (La Trappe), Dommelsch en in Leuven bij Stella Artois.

BROUWMEESTER

"...een bier moet aanzetten om er een tweede van te drinken, dan heb je een goed bier!" Dat is het simpele, maar oh zo doeltreffende credo van

brouwmeester Harrie Vermeer. Hij begon zijn loopbaan bij de Amstel brouwerij in Amsterdam en stapte in 1980 over naar de Koningshoeven waar hij (mede-) verantwoordelijk was voor het moderniseren en opzetten van de productlijnen voor de bieren van La Trappe.

Voordat Harrie in Oirschot belandde, was hij nog nauw betrokken bij de Texelse Brouwerij en de Bekeerde Suster. Een vakman pur sang.

Een traditionele wijze van asperges serveren is met boter, ei, ham, krieltjes en peterselie. Vandeoirsprong Weizen wordt verkocht door de gespecialiseerde bierhandel.

Voor méér informatie:

www.lekkersteaspergebier.nl
www.vandeoirsprong.nl