

Lekkerste Aspergebier van Nederland 2025

Livar Witte Goud



Kameraod Brouwers uit Horst brouwde dit jaar het allerlekkerste aspergebier van Nederland. Brouwers Joep en Jeroen Verbruggen (vader en zoon) deden dit in opdracht van Livar (Limburgs Kloostervarken) uit Echt. Het speciaalbier is strak uitverkocht, maar niet getreurd. Als de eerste asperges in 2026 geoogst worden, staat een nieuwe voorraad klaar.

TEKST: SARA TERBURG / FOTO'S: SARA TERBURG, LIVAR EN KAMERAOD BROUWERS

Jeroen brouwt vijftien jaar en sinds 2019 professioneel. Hij is ook internationaal biersommelier. 'We brouwen kleine batches en richten ons hiermee op de fine dining-gastronomie. Onze bieren zijn geïmpregneerd en daardoor erg geschikt voor foodpairing.'

Jos Tobben, mede-eigenaar van Livar en verantwoordelijk voor verkoop en marketing, had al een tijd de wens om een speciaalbier te laten brouwen, passend bij een aspergegerecht met Livar-ham. 'Tijdens een bijeenkomst van restaurantvereniging Euro-Toques, waarvan we partner zijn, maakte ik kennis met Jeroen. Toen ik zijn brouwerij bezocht, was ik meteen gecharmeerd van de kleinschaligheid en de prachtige locatie.'

EEN KASTEELBOERDERIJ EN EEN ABDIJ

De hoofdboerderij van Livar is gevestigd op Abdijs Lilbosch, een prachtig religieus gebouw met veel historie. Livar is een groep boerderijen in Limburg die op verantwoorde wijze varkens fokt voor vlees met smaak als beloning voor goede zorg. De abdijs participeert in Livar en wordt bewoond door Cisterciënzermonniken. De producten van Livar liggen bij ambachtelijke slagers door heel Nederland. Chef-koks, waaronder een flink aantal met Michelinster, koken graag met de verantwoorde, smaakvolle vleesproducten.



lees verder



GERECHT OP SMAAK

Culinair adviseur en marketeer bij Livar, Mauk Meijers, dook de keuken in om een aspergegerecht te ontwikkelen speciaal bij Livar Witte Goud en de eigen ham. 'Ik heb de asperges sous vide gegaard met foelie. De boter heb ik vervangen door béarnaise en een beurre blanc van asperge. Daardoor krijg je meer anijs- en nootmuskaattoetsen in het gerecht en dat past beter bij het bier.' Veel chefs die met de ham van Livar werken hebben het gerecht op de kaart staan, eerst met en nu zonder het winnende bier, want asperges smaken natuurlijk altijd.

Kameraad Brouwers zit op de bovenste verdieping van de Horster Kasteelboerderij. Jeroen: 'Hierin zit ook restaurant Graaf ter Horst. De gasten kijken zo onze brouwerij in.' En daar in het restaurant ontstond het idee om mee te doen aan de wedstrijd. Jeroen: 'Topchef en SVH Meesterkok René Brien heeft het aspergemenu van restaurant de Graaf mede vormgegeven, met de ham van Livar. De eigenaar van het restaurant wees hem op ons bier.'

Jos: 'Hij vond het hartstikke mooi.' Jeroen: 'En adviseerde ons het in te zenden voor de wedstrijd.' Jos: 'Onze culinair adviseur Mauk Meijers, tevens marketingcollega, heeft samen met Jeroen hard gewerkt om alles voor de opening van het aspergeseizoen rond te krijgen. Ze hadden slechts enkele weken en toch is het gelukt.' Het unieke etiket is ontworpen door Mauk.

DE WEDSTRIJD EN JURY

Joep van Helvert organiseert de jaarlijkse verkiezing van het Lekkerste Aspergebier van Nederland. Dat doet hij samen met collega-zythologen Christian Roosen, Wim Kint en met Hap&Tap Magazine van de broers Michel en Marc Neuféglise. Ze proeven de bieren altijd samen met een klassiek bereid aspergegerecht met botersaus, ei, bieslook en ham. Joep: 'Livar Witte Goud viel tijdens de proefsessies op vanwege de uitgesproken smaak. De volledige jury vond het een gedurfde combinatie. Je verwacht dat een vette dikke weizen het beste bij asperges op Vlaamse wijze zou passen, maar de jury heeft unaniem voor de uitdaging gekozen. Livar Witte Goud heeft een kleine 50 andere bieren verslagen.'

HET MATCHT, MAAR WAT PROEVEN WE?

Jeroen ontwikkelde een licht, fris bier met een bescheiden alcoholpercentage van 5,8. 'Asperges zijn ook licht en aards. Doordat de tarwe en haver in dit bier reageren met de botersaus, krijgt het een volle romige toets. En ik wilde iets met kruiden doen. In asperges-op-klassieke-wijze-bereid, zit onder andere nootmuskaat. Ik heb een kruidenmelange gemaakt van nootmuskaat, komijn en venkelzaad. Niet gebruikelijk voor een speciaalbier, maar het werkt fantastisch. Het trekt de smaken van het gerecht perfect op.'

BIER EN LEKKER ETEN, EEN PERFECTE MATCH

De wedstrijd Lekkerste Aspergebier van Nederland krijgt elk jaar meer inzendingen. En daar zijn de jury, brouwer Jeroen en Jos en Mauk van Livar blij mee. 'We vinden het ook positief dat er in het onderwijs steeds meer aandacht is voor bierkennis. Want een bier kun je naar een gerecht toe brouwen, bij wijn is dat een stuk moeilijker.' Mauk: 'Bier matcht heel goed bij de klassieke asperge à la Flamande. In deze bereiding zitten vrij veel vette elementen met boter. Het koolzuur in bier 'prijkt' hier mooi doorheen. Het versterkt aroma's, stimuleert de smaakpapillen en heeft een reinigend effect.' Joep: 'Mensen onderschatten hoe mooi een bier-spijs-combinatie kan zijn.'

www.lekkersteaspergebier.nl

www.livar.nl

www.kameraadbrouwers.nl

