



Aussies op de bres voor lekker bier

TEKST: JOHNNY FINCIEN
FOTO'S: CLAUDINE VAN MASSENHOVE



Melb'n zeggen de Australiërs, met de klemtoon op de eerste lettergreep en het tweede deel als het ware ingeslikt. Melbourne is de hoofdstad van Victoria, één van de Australische staten. Het ligt op de zuid kust. Dat is de 'koudste' kant van Australië, maar het vriest er nooit en er staan palmbomen. Meer dan drie miljoen mensen maken veel drukte in deze moderne stad, met wolkenkrabbers en industrie in de grote haven. Het is de tweede grootste stad van Australië, na Sydney.

Onze opdracht: waar vind je hier lekker bier? En dat is niet zo evident, in een land dat een geel 'light' biertje van 2.6% alcohol beschouwt als zijn 'premium' bier. Enkele voorbeelden: Hahn, Cascade, Fosters natuurlijk, enz.

Nu, het verklaart wel de vele verhalen van Australiërs die gemakkelijk twaalf biertjes (elk van 375 ml!) na elkaar uitdrinken en nog recht naar huis kunnen gaan. Het is dus virtueel onmogelijk om jezelf dronken te drinken met dat goedje.

Dit soort tafelbier zou moet worden voorbehouden voor kinderen en gedetineerden zoals in ons land.

Maar net zoals in de VS vijftien jaar terug begint de bierrevolutie ook in Australië het bierlandschap te veranderen. We vonden drie merkwaardige bier-tempels in Melbourne: twee bar-restaurants en één brouwcafé, het enige in deze stad.

The Local Taphouse

Guy Greenstone en Steve Jeffares, partners van Melbourne's belangrijkste biernirvana, hechten enorm veel belang aan de opvoeding van hun klanten: de biermenu is een dik boek waarin iedere bierstijl in detail beschreven wordt, geschiedenis inbegrepen. Van ieder aangeboden biermerk (40 aan tap, en nog meer dan honderd in flesjes) wordt de smaak beschreven en het alcohol percentage gegeven met de naam van de brouwerij en het land van oorsprong. De kelners weten alles van ieder bier, en schenken of tappen het bier perfect. Klanten vinden steeds enkele heel special bieren op tap. Sommige Australische en Nieuw Zeelandse micro-bieren worden speciaal op vat getrokken voor deze bar.

De spijkaart komt met tenminste één biersuggestie voor iedere schotel.

Guy zegt: "We garanderen de kwaliteit van al onze bieren door deze te tappen via een hoog technologisch systeem, waar de druk op elk vat individueel geregeld wordt en waar elk vat op drie verschillende gassen kan

worden aan-gesloten: CO2, stikstof, en een mengeling van beide."

Om de ambiance er in te houden, wordt elke maand een 'festival' georganiseerd die een bepaalde bierstijl of een bepaald land van oorsprong in het zonnetje zet. Bijvoorbeeld: in juli Amerikaanse micro-brouwerijen, Oktoberfeest bieren van alle streken van de wereld in de maand ..., inderdaad.

De Local Taphouse is de gelegenheid bij uitstek waar brouwers vanuit de gehele wereld een woordje uitleg komen geven gedurende een bier-diner. Het woord dat dit café het best omschrijft is: bier-passie! Hier is Guy nog eens met een gedurfde uitspraak: "Als je geen passie hebt voor bier, kom dan hier niet werken, kom dan hier ook niet drinken."

Op de bierlijst staan er zeker 25 Belgische bieren. Niet alleen de overal gekende Chimay, Duvel en Leffe, maar ook sommige echte Belgische bier iconen zoals Gulden Draak, Kwak, Delirium Tremens, Orval, en speciale Amerikaanse bieren gebrouwen door Rogue in Oregon, en Stone in Californië. Natuurlijk is er een uitgebreide selectie van Australische en Nieuw Zeelandse micro brouwerijen.

Om het imago als echt bier café nog verder uit te dragen worden alle thuis-brouwers van Melbourne elke maand op een avond uitgenodigd om hun eigen creaties te laten proeven door alle aanwezigen. Het is dan ook geen verrassing dat deze bar verkozen werd als "Best Australian Specialty Beer Venue in 2009". Dat maakt het duidelijk, niet? Beneden is de 'saloon' open vanaf 17 uur, maar op de eerste verdieping is het restaurant met prachtige bar en een zonnig terras, open vanaf de middag.

Cookie.

Het is verdorie moeilijk om dit bierparadijs te vinden, verstopt als het is op het eerste verdiep boven enkele toeristische winkeltjes. .

Cookie is ingedeeld in een restaurant gedeelte, (Thai

bierpassieroute Melbourne

food!) en een café gedeelte. Als bierliefhebber wordt je direct getroffen door de lange bar. In Cookie vind je de meest uitgebreide bierlijst van Melbourne: een dik boek, met meer dan 200 bieren, gerangschikt naar stijl en met vermelding van brouwerij, land van herkomst en alcoholgehalte.

Waarom zijn we niet verrast dat de meeste Aziatische landen op de lijst voorkomen? Het grote aantal Aziaten in het stadsbeeld valt echt op. Alleen Japan heeft ook nog iets anders te bieden dan enkel een Pilsner, maar alle andere Aziatische landen hebben nog niets meer of origineels te bieden.

De focus van de zaak is toch wel op Australische en New Zealandse microbrouwerijen met hun vele speciale bieren. Maar ook de Belgen zijn goed vertegenwoordigd: zeker 30 verschillende bieren.

Mikey, de bar-manager zegt: "We grijpen elk Belgisch bier dat ook maar ergens in Australië ingevoerd wordt." Bekende Belgische brouwerijen als Van Steenberge (6 bieren), Cantillon en Dupont (4 bieren) zijn ruimschoots aanwezig, en worden met trots aangeboden naast de bekende merken van AB-Inbev, Moortgat en vier van de zes Belgische Trappisten. Westvleteren en Achel ontbreken.

James Squire brouwcafé.

Het James Squire merk is gekend in Australië als een 'grote' micro-brouwerij. Begin 2009 kocht de Kirin brouw-groep dit parade paardje bij de overname van een reeks brouw-belangen van de Lion Nathan Group.

De vier voornaamste bieren van James Squire zijn IPA, Golden, Amber en natuurlijk een Pils-ner. Elk van deze bieren smaken duidelijk veel bitterder, en veel voller dan de courante Australische bieren. James Squire vind je in flesjes en in blikjes, elk van 375 ml. Zelfs op onze Quantas vlucht werd de Golden in blik aangeboden. Dit biertje komt met 4.6% alcohol, maar was duidelijk de beste keuze want het alternatief was een Hahn Premium Light van 2.6 % alcohol. Een Belg kan zich toch niet verlagen tot op dat niveau!

In de aankoop verkreeg Kirin ook een aantal brouwcafés, waaronder deze in het Portland hotel in Melbourne. Als bierkenner kun je dit uniek brouwerijtje niet overslaan. Dave Edney brouwt eenmaal per week één van zijn drie speciale bieren in een 8 HL brouw-systeem, ingevoerd uit Engeland na het sluiten van een plaatselijk brouwerijtje. De met hout belegde ketels ogen heel mooi. De

De vier voornaamste bieren van James Squire zijn IPA, Golden, Amber en natuurlijk een Pils-ner. Elk van deze bieren smaken duidelijk veel bitterder, en veel voller dan de courante Australische bieren.

Wat ook opvalt: het fenomeen van brouwerij-en die proberen Belgische bieren na te brouwen steekt ook hier, 'down-under', zijn kop op. Bijvoorbeeld de Nieuw Zealandse Tuatara brouwerij brouwt een biertje onder de naam 'Ardenes, strong Belgian style'. Alhoewel het alcohol gehalte slechts 6.5% bedraagt, en dus niet als 'zwaar' beschouwd zou worden in België, is 6.5% toch al zo ongeveer dubbel zo zwaar als wat hier normaal gedronken wordt. De kleur, geur en smaak van 'Ardenes' is een eerste stap in de richting van bijvoorbeeld de fameuze Piraat.

Tot nu toe, ontbreekt ook meestal de hergisting in de fles, en ontbreekt dus de zachte omfloer-ste drinkbaarheid. Van hergisten op vat hebben de Australiërs nog niet gehoord. Maar ook in België durven de meeste brouwers, zelfs de grootste, dat niet.

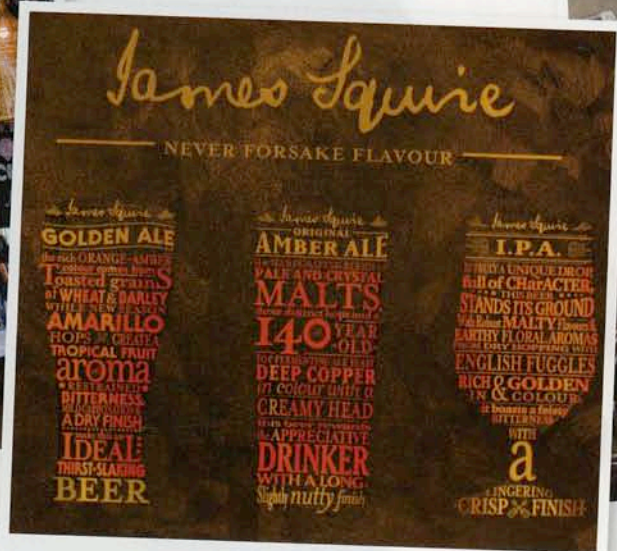
compacte installatie staat op een oppervlakte van niet meer dan 20 vierkante meter. Niets wordt gefilterd, en er wordt getapt rechtstreeks uit de lagering tanks. Zijn voornaamste biertje is een 'Pale Ale', licht groen-geel van kleur en licht gehopt met aromatische hoppe.

Het tweede biertje, de 'Highwayman', is een typische Engelse Red met een dikke beige kleurige schuimkraag. Het derde bier is een stout waarin de gebrande koffiesmaak overweldigd, en eindigt met een duidelijke bitterheid. Dus zeker geen doorslag van Guinness. Het alcohol gehalte van deze drie bieren is telkens 5 %. Dave zegt dat de Australiërs bang zijn van hoge alcoholgehalten, maar dat zeiden ze 15 jaar geleden van de Amerikanen ook. En kijk nu, de Belgische hoge alcohol bieren zijn de populairste Belgen in de VS.

Dave is een gepassioneerd verteller, en ziet de markt voor speciale kwaliteitsbieren spectaculair groeien in de volgende jaren. Hij denkt dat Australië ongeveer 8 tot 10 jaar achterkomt op de VS, maar dat deze achterstand in



Melbourne - localtaphouse



Melbourne - Jamesquire



Melbourne - Cookiebar

minder jaren zal ingelopen zijn.

Vrijdag is de beste dag van de week om Dave in zijn brouwerij bezig te zien. Viermaal per jaar brouwt hij een heel speciaal bier, slechts 800 liter dus. Bijvoorbeeld: een tarwebier naar Duitse traditie, een over bittere Porter naar Noord-West Amerikaanse traditie, en soms een heel zware Golden ale (8 %) naar Belgische traditie. Droge gisten worden in de handel gekocht. Zijn meest geliefde Belgisch bier? "Cantillon Gueuze, maar ik besef wel dat ik waarschijnlijk slechts één van een handvol Australiërs ben, die de zuurte kan verwerken," zo besluit hij.

Andere bier cafés waar je toch wel eens kunt aanlopen.

De 'Belgian Beer Café' is eigendom van AB-Inbev, en vond zijn plaats in de rechtervleugel van een oud blinden-instituut. Blinden hebben een goeie smaak, blijkbaar. Het gebouw staat achteraan een grote tuin, die dan ook ingericht is als een typische 'beer-garden', waar zeker meer dan 200 mensen gemakkelijk kunnen zitten. Landkaarten, die 40 jaar geleden in de Vlaamse scholen werden gebruikt, kleden het decor van de zaak. Ook hangen er foto's van dode Belgische koningen, en een ode aan Adolphe Sax. Wat opviel is dat praktisch alle teksten op de muren in het Nederlands waren. Naast de gekende AB-Inbev bieren vielen de bieren van Brasserie de Silly en Brasserie Dupont op. Ook Duvel en Chimay ontbraken niet. (Een tweede zaak bevindt zich bij de Eureka wolkenkrabber down-town)

De 'Transport pub' vind je op het toeristische Federation Square. Meer dan 40 verschillende Pilsner bieren van over de gehele wereld worden aangeboden, naast een 20-tal Australische en Nieuw Zeelandse bieren.

De 'European Bier Café' bevindt zich in het theater-district in het centrum van de stad. Het ziet er gestreng uit

binnenin met zijn meubilair in donker gekleurd hout. Iedere maand wordt een Europees land met zijn bieren in het zonnetje gezet.

Spijtig genoeg zijn de andere duizend bars en restaurants van het type 'elf keer vanille en één choco', met hun aanbod van een niet origineel pallet van bieren die iets te maken hebben met een Pilsner stijl. Daarnaast hebben ze wel nog een stout, een typische Engelse Red, of een amber biertje. Eén ding is zeker: iedere week in Melbourne herwerken meer bars hun bierlijst met een beetje meer kwaliteit en verscheidenheid. De bier revolutie kan niet meer gestopt worden! Gezondheid.



Adressen

- ★ The Local Taphouse:
184 Carlisle Street - Melbourne
- ★ Cookie:
252 Swanson Street - Melbourne
- ★ James Squire Brew Pub:
115 Russell Street - Melbourne
- ★ Belgian Bier Café:
557 St. Kilda Road - Melbourne
- ★ Transport Public bar:
Federation Square - Melbourne
- ★ European Bier Café:
120 Exhibition Street - Melbourne