

## POKAJA MAKEN KENNIS MET BELGISCH BIER

In september 2006 kwam het tweede seizoen van het VTM-programma *Toast Kannibaal* op televisie. Drie Vlaamse gezinnen ruilen voor enkele weken hun luxueus leven in voor een verblijf bij een authentieke volksstam aan het andere eind van de wereld en maken er zo kennis met de plaatselijke leefgewoontes.

### PAPOEA NIEUW-GUINEA

De familie Franken uit Begijnendijk - bestaande uit vader Kurt, moeder Jasmina en tienerdochters Astrid, Sarah en Charlotte - was vorig jaar een van deze families en zij vonden na een lange reis onderdak bij de Pokaja-stam.

De Pokaja leven helemaal afgezonderd in één van de laatst overgebleven onontgonnen gebieden ter wereld, de hooglanden van Papoea Nieuw-Guinea. Centraal in de Pokaja-cultuur staan de varkens. Niet alleen wordt de rijkdom bij deze stam bepaald door het aantal varkens dat iemand bezit, deze dieren zijn er ook echt kind aan huis: de Pokaja delen hun hut met deze dieren en de vrouwen geven de biggetjes soms zelfs borstvoeding. Naast varkensvlees staan vooral knollen en rupsen op het sober dagelijks menu en van (Belgisch) bier hadden zij uiteraard nog nooit gehoord of geproefd, maar daar zou snel verandering in komen.

Het gezin Franken kreeg immers van het productiehuis de vraag om enkele cadeaus voor de Pokaja mee te nemen. Kurt en Jasmina wilden typisch Belgische geschenken aanbieden en kozen voor pralines en bier. En zo kwamen zij op het idee om enkele flessen van het *Trisser*-bier richting Papoea te verschepen. Hoe deze flessen heelhuids de tocht doorheen dit onherbergzaam hebben overleefd, is voor velen nog steeds een wonder.

Omwille van het feit dat de oorspronkelijk geplande dertien afleveringen van dit programma werden afgeslankt tot acht diende een reeks opgenomen scènes geschrapt te worden en daardoor is de hele kennismaking van de Pokaja met het Belgisch bier jammer genoeg nooit op televisie te zien geweest. Foto's zijn er wel en er is ook nog het persoonlijke reisverslag van Kurt en Jasmina, waaruit we citeren:

### FEESTAVOND

's Avonds wordt de nodige sfeerverlichting geïnstalleerd en de muziek opgezet. Vanaf de eerste noot muziek die uit de speaker knalt, ontpopt onze stam zich tot ware discotheekgangers. Het wordt een heus feest en we delen pralines en bier uit. De mannen zetten de fles *Trisser* aan hun mond, laten het lekkere bier in hun mond lopen en spuwen alles dadelijk uit en beginnen met hun vingers aan hun tong te trekken. Het koolzuur in het bier doet hun tong vermoede-



De *Trisser* is 'verhuisd' naar Papoea Nieuw-Guinea.

lijk tintelen en zij hebben voor de eerste maal een volledig nieuwe ervaring. Om hen toch te laten genieten van de smaak van *Trisser*, laat ik de fles een tijdje open staan zodat er wat koolzuur kan ontsnappen en het bier wat verschaalt en als de mannen dan de fles aan de mond zetten, kon het niet genoeg zijn. Op een bepaald moment zijn we wijselijk gestopt met de mannen nog veel bier te geven, ze begonnen iets te plezant te doen en de vrouwen begonnen wat angst te krijgen. Spijtig dat de mannen van de Verhuisbrouwerij dit niet kunnen zien, een *Trisser* in de Western Highlands van Papoea Nieuw-Guinea door Pokaja-mannen gedronken. Ik ben er zeker van dat geen enkele brouwerij dit ooit heeft klaargespeeld! Ook de crew wil wel eens proeven van dit bier en bij iedereen valt het enorm in de smaak!

Hoeveel hectoliter de Verhuisbrouwers sindsdien naar Papoea Nieuw-Guinea hebben geëxporteerd, heb ik nog niet kunnen achterhalen, maar mogelijk vind je dat wel terug op hun webstek.

Bronnen:

<http://www.verhuisbrouwerij.be>

<http://www.vtm.be>

## KORT

### BIEREN UIT ZUIDWEST-VLAANDEREN ERKEND ALS STREEKPRODUCT

De roodbruine bieren *Vichtenaar* en *Duchesse de Bourgogne* van brouwerij Verhaeghe in Vichte zijn erkend als streekproduct. Ook het *Echt Kriekenbier* van Verhaeghe kreeg deze erkenning. Brouwerij-mouterij Verhaeghe werd opgericht in 1892 en brouwde voor de omliggende dorpen het traditionele 'bruin' bier. Door de nabijheid van de spoorlijn Kortrijk-Oudenaarde-Brussel kon echter ook geëxporteerd worden naar Brussel. De twee wereldoorlogen en de opkomst van het pilsbier gooiden echter roet in het eten.

De brouwerij hield stand en specialiseerde zich meer en meer op verschillende varianten van het roodbruine bier. Het basisbier wordt gebrouwen met donkergebrand gerstemout, eigen putwater, maïsgriesmeel, tarwe, overjaarse hop en eigen gistcultuur. Nadien rijpt het bier in de verschillende eikenhouten 'foeders' of vaten verspreid over de brouwerij. Elke houten foeder geeft aan het bier zijn typische smaak. Zowel de *Vichtenaar* als de *Duchesse de Bourgogne* zijn gerijpt in houten vaten. Het zijn beide mengbieren van jong en oud bier, waarbij men streeft naar een mooie zoet-zuurbalans.

Wat het kriekenbier betreft: brouwerij Verhaeghe verkoos om de krieken toe te voegen aan het lokale Zuidwest-Vlaamse roodbruine bier en creëerde zo eind jaren 40 een West-Vlaams kriekenbier. Basis is het versneden, mengeling van jong en oud, roodbruine foederbier. Hieraan worden in juli Gorsemse krieken uit Sint-Truiden toegevoegd. Omdat de smaak van de kriekenvrucht nogal eens wil verschillen van seizoen tot seizoen en dit afhankelijk is van het al of niet zonnige voorjaar, wordt het kriekenbier, zo nodig, bij zijn eindsamenstelling versneden met kriekbier van het vorige jaar. Dit resulteert in een constantere smaak van het kriekenbier over de jaren heen.

Het *Echt Kriekenbier* van brouwerij Verhaeghe heeft een echte kriekensmaak en onderscheidt zich hierdoor van de vele zeemzoete kriekbieren. Het aantal erkende Vlaamse streekproducten klimt ondertussen naar 56.

(persbericht Streekproduct.be) (mm) ◆