

tappen!



MET RAY SIMOEN

Bio bier met kunstzinnig etiket

Wie wat te vieren heeft, deelt uit. Trakteren hoort bij verjaardagen als schuim bij bier. Dat vond ook de familie Deckers uit het Belgisch Limburgse Maasdorp Elen. In 1718 bouwden hun voorouders een grote carréboerderij, met een afbeelding van het lam Gods boven de deur. Ze boerden goed, maar begin 1990 moesten ze het afleggen tegen de voortschrijdende schaalvergroting. De markante boerderij raakte in verval. Gelukkig werd de hoeve in 2004 een monument. Negen jaar later, in 2013, waren de restauratiewerken klaar en was de oude boerderij Deckers een multifunctionele hoeve geworden, waar naast feesten, partijen en seminars ook exposities worden gehouden. Naar de oude afbeelding boven de deur van de boerderij kreeg de hoeve de naam 't Lemke.

Speels

Om de 300ste verjaardag van hoeve Deckers te vieren wordt er op 1 november een expositie gehouden van kunstenaars van weerszijden van de Maas en dan zal ook het bier dat 't Lemke heeft laten brouwen geschonken worden. Dat bier heeft een bijzonder etiket. Speciaal voor dit feest ontworpen door grafisch kunstenaar Cees Alfrink uit Buchten, op de andere - Nederlandse - Maasoever. Een feestelijk etiket heeft hij gemaakt, waarin speels en artistiek de elementen lam, Maas en eekhoorn (van het familiewapen)

uit de geschiedenis van de hoeve verbeeld worden. En het bier zelf? Dat is een biologisch bier van brouwerij Jessenhofke uit Hasselt. Niet zo oud als hoeve Deckers, maar brouwer Gert Jordens was wel een van de eerste biologische bierbrouwers van België.

Mayabier

Nadat hij in 2000 thuis in een soepketel zijn eerste bio brouwsel had gemaakt won hij een wedstrijd voor amateurbrouwers. Tot 2006 liet de van huis uit ICT-consultant zijn bieren in Lochristi brouwen, omdat zijn soepketel thuis te klein was geworden en hij met zijn vrouw ook nog een B&B had. Nu heeft hij even buiten Kuringen bij Hasselt meer ruimte voor zijn circa zes bieren. Het 'Deckers bier' is een blond Mayabier, gemaakt met seitanwater, dat vrijkomt bij de productie van de vleesvervanger seitan. „Mooi wandklevend bier en stevige witte schuimkraag”, meent expert Guillaume Vroemen. „Beetje pilsgeur naast een opvallend zoetje, als gevolg van de rietsuiker.” De smaak is zacht en licht. „Het heeft ook maar 6% alcohol. De tripel van Jessenhofke van 8% is voller.” De smaak gaat van droog naar zoet naar licht bitter aan het eind. „Goed gemaakt bier, wel opvallend is dat het vrij veel koolzuur bevat. Pluspunten zijn er voor de informatie over de ingrediënten. Veel brouwers geven die niet.” Een prettig bier, dat vraagt om een niet te licht hapje. „Een bio kroketje of slow kaasje.”



Een biologisch blond 'Lemke'

7+

- **Naam** Deckers, 't Lemke 1778-2018
- **Brouwerij** Jessenhofke
- **Type bier** biologisch blond
- **Alcohol** 6%
- **Ingrediënten** Water, pilssemout, meelhoudend water van mayaseitan, challenger, goldings, pilgrims, rietsuiker, kruiden, nagisting op fles
- **Inhoud** 33 cl

www.jessenhofke.be,
www.hetlemke.be