

# Speciaalbier & Spijs

*Een perfecte combinatie*

Met diverse  
voorbeelden van  
speciaalbier & kaas

Uitgave van het Klein Brouwerij Collectief  
[www.kleinbrouwerijcollectief.nl](http://www.kleinbrouwerijcollectief.nl)

Aan het einde van de vorige eeuw bestond de Nederlandse biercultuur vooral uit het 'Hollands pilsje': een koel, goudgeel slokje met weinig geur, bitterheid en karakter. Dat is een 'verdienste' van de grote Nederlandse bierconcerns, die door verregaande schaalvergroting een paar sterke, internationale merken hebben opgebouwd.

*"Naast het pilsje bestaan er nog minstens 50 andere biertypen, ieder met hun eigen unieke geur, smaak en karakter!"*

Gelukkig hebben enkele kleinere brouwerijen dapper standgehouden tegen het marketinggeweld van de bierconcerns, en zijn er de afgelopen vijftientig jaar ook veel nieuwe brouwerijen opgericht. Het aantal brouwerijen in Nederland is de laatste 6 jaar zelfs verdriedubbeld.

De meesten daarvan hebben een ambachtelijk karakter: zij brouwen op kleine schaal met veel aandacht, liefde en passie voor hun product. Hun bieren zijn nu vooral bekend in de omliggende regio, maar stap voor stap veroveren zij Nederland met hun 'vloeibaar geluk'.

Verderop vind je een kaart van Nederland met daarop zo'n 110 kleine brouwerijen vermeld.

*"De gemiddelde Nederlander drinkt elk jaar weer minder liters bier. Gelukkig geldt dat alleen voor het pilsje, want het aandeel speciaalbier in de consumptie groeit en groeit!"*

De combinatie van speciaalbier en spijs is in Nederland nog niet zo bekend. Daar gaan we nu verandering in brengen.

Speciaalbier kun je combineren met voorgerechten, hoofdgerechten, desserts, chocolade, worst en kaas. Met praktische tips willen we je inspireren en uitdagen om de heerlijke wereld van speciaalbier & spijs te gaan ontdekken.

Voor het combineren met kaas presenteren we een kant-en-klare lijst van allemaal biertypen en bijpassende kazen.

*"Zoek bij een kaas de mooiste combinatie met wijn en met speciaalbier en ik verzeker je: het bier wint elke keer!"*

Veel plezier en genoeg toegewenst!

Eeuwenlang werd er van bier en spijs geïntendeerd als onderdeel van het goede leven. Dat bier gebaseerd is op granen maakt het van zichzelf al een voedingsbron.

Het enorme scala aan geuren, smaken en mondgevoel maakt het een perfecte combinatie met bijna elk soort eten, van een handgemaakte worst tot sushi.



Speciaalbier en spijs uitkiezen die elkaar versterken betekent aandacht besteden aan de smaakaspecten van beide. Voor geweldige combinaties van speciaalbier en spijs moet je met een aantal zaken rekening houden.

Hier volgen de belangrijkste tips:

**1 Kies sterkte bij sterkte**  
Het spreekt vanzelf dat delicate gerechten het beste passen bij delicate bieren. En het is net zo duidelijk dat gerechten met een sterke smaak vragen om krachtige bieren. Intensiteit van smaak bestaat uit verschillende aspecten: alcoholsterkte, moutkarakter, hopbitterheid, zoetheid, body en geroosterde smaken.

**2 Vind harmonie**  
Combinaties werken vaak het beste als ze een smaak- of geurcomponent delen. De noten-karamel smaak van een *herfstbock* en een oude schapenkaas; de diepe, geroosterde smaak van een *imperial stout* en chocoladetruffels, en de fruitig-karamelsmaak van een *amber* en geroosterd varken zijn daar allemaal voorbeelden van.

**3 Overweeg zoet, bitter, koolzuur en pittigheid**  
Het klinkt misschien wat ingewikkeld, maar is eigenlijk vrij eenvoudig. Specifieke kenmerken van speciaalbier en spijs reageren op elkaar op een voorspelbare manier. Gebruik maken van deze interacties zorgt ervoor dat het bier en het gerecht met elkaar in balans zijn, waarbij het bier je doet verlangen naar het gerecht, en omgekeerd.

Wees niet bang om nieuwe dingen uit te proberen en nieuwe mogelijkheden te zoeken. De beste combinaties van speciaalbier en spijs moeten nog gevonden worden.

*"Speciaalbier is bedoeld om je smaakpapillen te verwennen, dus... geniet er van!"*



Kortweg: alle bieren behalve het overbekende pilsje. Enkele typen speciaalbier zijn al wel bij een groter publiek bekend, zoals *witbier* en *bockbier*. Er zijn daarnaast minstens nog 50 andere biertypen, zoals de van oorsprong *Belgische blonde*, *dubbel*, *tripel* of *geuze*, en uit Duitsland de *weizen*, of *meibock*; of de Engelse *bitter*, *stout*, *porter* en uit de VS de 'IPA' (Indian Pale Ale) die nu ook in Nederland gebrouwen worden.

Kortom, een rijke wereld aan geuren en smaken, die een ontdekkingsreis waard is.

Nog meer tips:

### 1 **Kijk naar de klassieke keuken**

De lokale keuken van bierdrinkende landen biedt geweldige bier & spijs combinaties. De Chinees met een pils is een cliché, maar wie komt op het idee om *stout* te combineren met oesters? Klassieke combinaties zoals deze kun je vinden als je er naar zoekt, en bieden een goede start voor verder onderzoek.

### 2 **Al doende leert men**

Niet elke combinatie werkt zoals verwacht, en dat kan erg leuk zijn als je het onverwachte leert waarderen. Bouw verder op de dingen die wel werken en blijf zoeken naar magische combinaties.

### 3 **Houd rekening met de seizoenen**

Een licht gerecht en een licht bier passen in de warme zomermaanden, een zwaarder bier in de winter. Zo combineren gerechten en bieren van een bepaald seizoen heel natuurlijk bij elkaar, en ook bij je gemoedstoestand.

### 4 **Tegenstelling en aanvulling**

Alle speciaalbier & spijs combinaties zouden aan deze principes moeten voldoen. Sommige combinaties leunen meer op de tegenstelling, andere meer op aanvullende smaken. Maar allemaal zouden ze moeten streven naar een vorm van balans.

*"Onthoud dat alle overwegingen hierboven slechts suggesties zijn en zeker geen absolute regels!"*

De wereld van het speciaalbier is gebaseerd op creativiteit en experimenteren. We hopen dat je die instelling vasthoudt bij je ontdekkingsreis naar 'speciaalbier & spijs'.

De juiste omstandigheden, voorbereiding en presentatie kunnen het verschil maken tussen een gewone en een bijzondere ervaring.

Zorg voor een schoon, droog glas. Houd het glas schuin en schenk het bier voorzichtig, zodat de schuimkraag rustig kan opbouwen. Als je het gistdepot meeschenkt, laat dan een beetje bier in de fles, schud het rustig rond zodat de gist los komt, en schenk dan het laatste bier uit.

Elk bier smaakt het beste bij een bepaalde temperatuur. Te warm is natuurlijk niet lekker, maar te koud is funest! Je smaakpapillen raken als het ware 'verdoofd' en je kunt niet meer genieten van de volle rijkdom aan geuren en smaken. En een biertje bij 0° Celsius? Tsjja...

Haal een speciaalbier gerust even uit de koelkast vóór je het serveert. En zware bieren (= veel alcohol) bewaar je het beste gewoon op een koele, donkere plaats buiten de koelkast.

### **Speciaalbier en kaas**

Het moge inmiddels duidelijk zijn dat je speciaalbier kunt combineren met allerlei gerechten. Eén onderwerp willen we wat verder uitdiepen: combinaties met kaas.

*"Verwen jezelf en anderen met de verrassende sensatie van speciaalbier & kaas. Je verdient het!"*

Het verfrissende koolzuur en de hopbitterheid van het speciaalbier kunnen goed op tegen de mondvullende rijkheid van kaas. Bieren van gemiddelde intensiteit passen bij veel kazen, maar een intense kaas als bijvoorbeeld Stilton vereist een krachtig bier zoals een *barley wine* of een *imperial stout*.

De kruidige en bloemige hopgeur van een *IPA* vermengt mooi met het complexe aroma van blauwe kaas, terwijl de bitterheid je smaakpalet opschoont. Een geurige *hefe-weizen* is een mooie combinatie met een kruidnagel- of fenegriekkaas. *Fruitbieren* zijn geweldig met zachtgerijpte kaas zoals een Brie. *Dry stout* en boerenbrie is een andere geweldige combinatie, en voor de avonturiers: *rookbier* met een gerookte kaas is een woest genoegeen.



### **Wanneer genieten van speciaalbier en kaas?**

Bij een picknick, tijdens een boottocht, na een strandwandeling, rond borreltijd als aperitief en vanzelfsprekend als dessert. Eigenlijk te veel gelegenheden om op te noemen!

Toelichting bij de lijst (ook op de volgende pagina's):  
De lijst is verdeeld in blonde (licht gekleurde) bieren, donkere bieren, en de bieren met (vaak) een bijzonder ingrediënt.  
Bij elk biertype vind je de belangrijkste kenmerken (alcohol, zoet, bitter, zuur) én enkele bijpassende kazen.

Je kunt natuurlijk ook opzoeken welk speciaalbier het beste past bij jouw favoriete kaas. Laat je gerust ook adviseren bij je slijterij, bierhandel, kaaswinkel of in het restaurant.

- : niet/nauwelijks waarneembaar
- : licht waarneembaar
- : waarneembaar
- : tamelijk sterk waarneembaar
- : zeer sterk waarneembaar



## Blonde bieren

| Biertype                  | Vol% alc | Zoet    | Bitter   | Zuur    | Kazen  |
|---------------------------|----------|---------|----------|---------|--|
| Lager, Pils, Urtyp Pils   | 3,5-5,5% | ●-●●    | ●●-●●●   | ○       | Carré du Vinage, Laguiole, Boeren Leidse   |
| Kölsch                    | 4-5%     | ●-●●    | ●●       | ○-●     | Overjarige Beemster, Brillat-Savarin   |
| Bitter Blond              | 4,5-5,5% | ●       | ●●●-●●●● | ○-●     | Selles-sur-Cher, Farmhouse Cheddar, Maaslander   |
| Bitter, Pale Ale (GB/USA) | 4-6%     | ●-●●    | ●●●      | ○-●     | Milde Cheddar, Boeren (Oude) Edammer   |
| Amber (B)                 | 4,5-5,5% | ●●-●●●  | ●-●●     | ○       | Port-Salut, Oude Schapenkaas   |
| Iers Red Ale              | 4-5,2%   | ●-●●    | ●-●●●    | ○-●     | Port-Salut, Oude Schapenkaas   |
| Weizen, Weizenbock        | 4,5-8%   | ●●      | ●        | ○-●     | Geitenkaas, 'Dikhoeve Skeapsrond', Kruidnagel-en Fenegriek Kaas  |
| Wit, Dubbelwit            | 4,5-8%   | ●-●● ●● | ●        | ●-●●    | Mozzarella, Brusselse kaas, Boeren Leidse, Oude Schapenkaas  |
| Blond                     | 6-7,4%   | ●-●●    | ●-●●     | ○       | Boeren Camembert, Capriola, Livarot, Oude Schapenkaas  |
| Saison                    | 5,5-9%   | ●●      | ●-●●●    | ○-●●    | Camembert met Calvados, Goudse Belegen, Mimolett e   |
| Geuze                     | 5-8%     | ○-●     | ●-●●     | ●●-●●●● | Brusselse Kaas, Verse Kruidenkaas, Messeklever   |
| Dort (NL)                 | 6,5-8%   | ●●-●●●  | ●-●●●    | ○       | Cashel Blue, Shropshire Blue, Capriola (1,5 jaar), Tomme de Chèvre, Witte Cheddar                          |
| Mei-, Blond-, Dubbelbock  | 6-10%    | ●●-●●●  | ●-●●●    | ○       | Cashel Blue, Shropshire Blue, Capriola (1,5 jaar), Tomme de Chèvre, Witte Cheddar                          |
| Imperial Pils             | 8-9%     | ●●-●●●  | ●●●-●●●● | ○       | Boeren Goudse Oplegkaas, Brin d'Amour, Pouligny Saint-Pierre, Gorgonzola Dolce                             |
| IPA                       | 5,6-7,5% | ●-●●    | ●●-●●●●  | ○       | Basti aansen Blauw (4 maand), Brillat-Savarin, Boeren Leidse Sleutel, Gorgonzola Dolce, Oude Boeren Goudse |
| Tripel                    | 7,5-9,5% | ●-●● ●  | ●●-●●●   | ○-●     | Munster met Kummel, Wolverlei Pyramide, Manchego   |
| Sterke Blond              | 8,5-9%   | ●       | ●●-●●●   | ○-●     | Wilde Weide (1 jaar), Andijker Schaap, Tomme de Savoie, Hoodammer  |
| IPA Imperial              | 7,5-11%  | ●●-●●●  | ●●●-●●●● | ○       | Machedoux, Farmhouse Cheddar (1,5 jaar), Wilde Weide, Deens Blauw  |

## Donkere bieren

| Biertype                        | Vol% alc | Zoet     | Bitter  | Zuur | Kazen   |
|---------------------------------|----------|----------|---------|------|---|
| Alt, Brown Ale                  |          | ●        | ●-●●●   | ○-●  | 'Zeekraal' Fenegriek Schapenkaas, Comté   |
| Donker Lager, Schwartz          |          | ●-●●●    | ●-●●    | ○    | Machedoux, Belegen Beemster   |
| Porter                          |          | ●-●●●    | ●●-●●●  | ○-●  | Andijker Schapenkaas met Fenegriek, Saint-Marcellin, Tamié                              |
| Dry Stout                       |          | ●-●●     | ●●-●●●● | ○-●  | Boerenbrie, 'Olde Remeker'  |
| Oatmeal Stout                   |          | ●●-●●●   | ●-●●●   | ○    | Bio Gjetost, Remeker (10 maand), Andijker Schapenkaas met Fenegriek, Cashel Blue        |
| Donker Weizen                   |          | ●-●●     | ○-●●    | ○-●  | Brin d'Amour, Pouligny Saint-Pierre, Gerookte Gouda, Koriander /Fenegriek Kaas          |
| Bock, Dubbelbock, IJsbock       |          | ●●-●●●●  | ●-●●    | ○    | Shropshire Blue, Caerphilly, Charolais d'Árgolay, Machedoux, Bergkaas, Oude Schapenkaas |
| Weizenbock                      |          | ●-●●●    | ●       | ○-●  | Comté (> 2 jaar), Magor con Noci, Tomme de Jura   |
| Dubbel                          |          | ●-●●●    | ●-●●    | ○-●  | Noord-Hollandse Geit, Doruvel, Pelardon, Bastaansen Blauw (4 maand), Gorgonzola dolce   |
| Old Ale, Vlaams Bruin           |          | ●●-●●●●  | ●●-●●●● | ○-●● | Bleu de Basque (Onetik), Brillat-Savarin, Boeren Leidse Sleutel                         |
| Scotch Ale                      |          | ●●●-●●●● | ●-●●●   | ○-●  | Blue Stilton (Colston Bassett), Boeren Leidse Sleutel                                   |
| Quadrupel                       |          | ●●-●●●●  | ●-●●    | ○-●  | Limburger Rommedoe, Beemster X-O, Bergkaas  |
| Barley Wine                     |          | ●●-●●●●  | ●-●●●   | ○-●  | Gorgonzola, Stilton, 'Bastiaansen' Blauw, Roquefort                                     |
| Export-, Imperial Russian Stout |          | ●-●●     | ●●-●●●● | ○-●  | Zeer Oude Goudse, Fourme d'Ambert, Gorgonzola Dolce, Wolverlei Pyramide                 |

## Diversen

| Biertype            | Vol% alc | Zoet | Bitter | Zuur | Kazen  |
|---------------------|----------|------|--------|------|--|
| Granen, Zaden       |          |      |        |      | Wolverlei Pyramide, Beemster (3 jaar), Pelardon, Commissiekaas               |
| Noten               |          |      |        |      | Afillett e, Trou de Cru  |
| Honing, Suikers     |          |      |        |      | Machedoux, Emmentaler, Comté   |
| Koffie              |          |      |        |      | Tynjetaler. Andijker Schapenkaas met Fenegriek                               |
| Chocolade           |          |      |        |      | Magor con Noci, Gorgonzola Piccante, Comté                                   |
| Kruiden, Specerijen |          |      |        |      | Reypenaer VSOP, Verse Geitenkaas, Brin d'Amour                               |
| Rook                |          |      |        |      | Cashel Blue, Gorgonzola Dolce, Boeren Friese Kruidnagelkaas, Saint-Marcellin |
| Vruchten            |          |      |        |      | Brie, Camembert  |

## Leden Klein Brouwerij Collectief (stand september 2014)

- 1 Brouwerij De 3 Horne
- 2 Brouwerij De 7 Deugden
- 3 Bierbrouwerij de 7e Hemel
- 4 Stadsbierbrouwerij Apeldoorn
- 5 Bad Hair Brewing
- 6 Bax Bier
- 7 De Bekeerde Suster
- 8 Berghoeve Brouwerij
- 9 Brouwerij De Beyerd
- 10 De Bierderie
- 11 Bierbrouwerij De Blauwe IJsbere
- 12 Bierbrouwerij De Boei
- 13 Brouwerij Bourgogne Kruis
- 14 Brasserie Bours
- 15 Brouwerij Breugem
- 16 Brouwtoren
- 17 Burg Bier Brouwerij
- 18 Butcher's Tears
- 19 Stadsbrouwerij Cambrinus
- 20 CEAUX-Brew
- 21 Brouwerij De Compagnie
- 22 Brouwerij Sint Crispijn
- 23 Brouwerij Dampgheest
- 24 St. Stadsbrouwerij Dordrecht
- 25 De Drie Ringen
- 26 Bierbrouwerij De Eem
- 27 Brouwerij Egmond
- 28 Elegant Brouwerij
- 29 Elsener Bierbrouwerij PochPoater
- 30 Brouwerij Erve Kots
- 31 The Fiddler
- 32 Brouwerij La Fontaine
- 33 Brouwerij De Fontein
- 34 De Friese Bierbrouwerij
- 35 Het Gooisch Biergilde
- 36 Gooische Bierbrouwerij
- 37 Graaf van Heumen
- 38 De Gulzige Gans
- 39 Bierbrouwerij De Halve Maan
- 40 Bier Brouwerij Heusden
- 41 Brouwerij Heyloo
- 42 Bierbrouwerij Hoeksche Waard
- 43 Brouwerij Kleine Beer
- 44 Brouwerij Hommeles
- 45 Huttenkloas B.V.
- 46 Brouwerij 't IJ
- 47 Jopenkerk Bierbrouwerij Kasparus

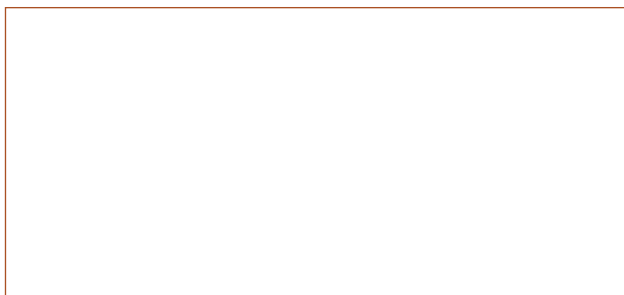
- 49 Brouwerij De Kat
- 50 Brouwerij Klein Duimpje
- 51 Stadsbrouwerij van Kollenburg
- 52 Brouwerij De Koperen Kat
- 53 Brouwerij Kraan
- 54 Stadsbrouwerij De Kromme Jat
- 55 Brouwerij 't Kuipertje
- 56 De Leckere
- 57 Leidsch Bier
- 58 Brouwerij De Lepelaer

Bekijk de actuele kaart op onze website:



- Het Levenswater 59
- Brouwerij Liefde 60
- Brouwerij Maallust 61
- Dorpsbrouwerij De Maar 62
- Marckensteijn 63
- Huisbrouwerij Mieghelem 64
- Brouwerij de Molen 65
- Bierbrouwerij Molenduyn 66
- Brouwerij Mommeriete 67
- Bierbrouwerij De Monnick 68
- Muifelbrouwerij 69
- De Naecte Brouwers 70
- Brouwerij De Natte Gijt 71
- Bierbrouwerij Nederlands 72
- Openluchtmuseum 73
- De Noord-Hollandse Bierbrouwerij 74
- Brouwerij Noordt 74
- Nordman 75
- Oedipus Brewing 76
- Oersoep Brouwerij 77
- Speciaalbierebrouwerij Oijen 78
- Brouwerij Oirschots Bier 79
- Ootmarssummer 80
- Bierbrouwerij Heupink & Co 80
- De Stoombierbrouwerij Oudaen 81
- Brouwerij De Pauw B.V. 82
- Huisbrouwerij De Peelander 83
- Stadsbrouwerij De Pelgrim 84
- Dorpsbrouwerij de Pimpelmeesch 85
- Stichting Brouwerij De Prael 86
- Brouwerij de Praght 87
- Ramses Bier 88
- Reuzenbieren 89
- Brouwerij Rodenburg 90
- Roemie Dop 91
- Museumbrouwerij De Roos 92
- Ruig Brouwerij 93
- Sallandse Landbier Brouwerij 94
- Bierbrouwerij De Schans 95
- Sint Christoffel Bieren 96
- Brouwerij Sint Juttemis 97
- Brouwerij Sint Servattum 98
- SNAB 99
- Brouwerij De Snaterende Arend 100
- Swambacchus 101
- Terschellinger Bieren 102
- Twentse Bierbrouwerij 103
- Van Moll 104
- vandeStreek Bier 105
- Bier Atelier Vijfheerenlanden 106
- Bierbrouwerij Vijfhuizen 107
- Vlaardingse Bierbrouwerij 108
- Apeldoornse Bierbrouwerij De Vlijt 109
- Brouwerij Vrijstad 110
- Wildervanker Brouwerij 111
- Wispe 112
- Witte Klavervier 113
- Brouwerij Zeeburg 114
- Brouwerij Maximus 115
- BE+ER 116

Deze folder wordt je aangeboden door:



### Klein Brouwerij Collectief (KBC)

Het KBC is opgericht in maart 2003 en telt inmiddels ruim 100 leden. Zowel bierbrouwers (met een eigen productie-faciliteit) als brouwerij-huurders (die hun bier elders laten brouwen) zijn lid van dit samenwerkingsverband. Wat hen verbindt is de liefde en passie voor het ambachtelijk speciaalbier en de diepe wens om alle mensen in Nederland (en daarbuiten) te laten genieten van hun producten. Het KBC biedt een platform voor overleg en uitwisseling van kennis en ervaring.



[www.kleinbrouwerijcollectief.nl](http://www.kleinbrouwerijcollectief.nl)

### Meer informatie over speciaalbier

- **PINT**, Promotie en Informatie Traditioneel Bier  
[www.pint.nl](http://www.pint.nl)
- **BierVizier**, mikt op nieuws over bier  
[facebook.com/BierVizier](https://facebook.com/BierVizier) en [twitter.com/biervizier](https://twitter.com/biervizier)
- **Bieragenda**, uitgebreide selectie van bierevenementen  
[www.bieragenda.nl](http://www.bieragenda.nl)
- **Bierned**, diverse informatie over bier  
[www.bierned.nl](http://www.bierned.nl)
- **Dossier Hop**, de opinie site in de wereld van speciaalbier  
[www.dossierhop.nl](http://www.dossierhop.nl)

### Deze folder is mogelijk gemaakt door:

- Betty en Martin Koster (Fromagerie L'Amuse, IJmuiden & Amsterdam)
- Bob Molenbroek (Slow Food en PINT Noord-Holland)
- Derek Walsh (B.I.E.R.+)
- Michel Ordeman (Jopenkerk Bierbrouwerij)
- Jan-Willem Fukkink (Leidsch Bier)