

*Bierliefhebbers zijn er genoeg, maar wat weten ze eigenlijk echt over bier? Bitter weinig, als we op de gemiddelde café-ganger moeten afgaan. Kurt Gunst is vastbesloten om daar verandering in te brengen.*

*Ook hij hees in zijn studententijd het liefst in een sneltempo pilsjes binnen, maar hij ontdekte gelukkig snel dat er oneindig veel lekkere biersoorten bestaan.*

*En dat je daar het meest van geniet als je de tijd neemt om écht te proeven.*



## “We moeten chauvinistischer worden” Zytholoog Kurt leert mensen bier drinken ... én proeven

“Mijn liefde voor bier ontstond – zoals bij veel mensen - in mijn studentenjaren. Hoe meer, hoe liever, was toen mijn motto en het liefst zo snel mogelijk. Pas daarna leerde ik ook echt genieten van een goed glas bier en kreeg ik interesse in de achtergrond. Toen Syntra startte met een opleiding tot zytholoog of biersommelier, heb ik me dus meteen ingeschreven. Zo heb ik echt leren proeven en is mijn smaak voor bier aangescherpt.”

### Veel mensen houden van bier, maar op restaurant bestellen ze toch nog het liefst een fles wijn. Hoe komt dat?

“Als je op restaurant uitleg vraagt over de wijnkaart, komt de sommelier je uitgebreid adviseren aan tafel. Dat verhaal, die omkadering spreekt mensen aan en ontbreekt meestal nog als het over bier gaat. Maar er wordt aan gewerkt, onder meer door de opleidingen die je tegenwoordig kan volgen en die erg populair zijn: een jaar op voorhand zijn ze al volzet. Volgens mij is er zeker een evolutie aan de gang. Mensen hebben een honger naar kennis over bier en staan ervoor open om het ook op restaurant te drinken. Dat werd hoog tijd, we mogen gerust wat chauvinistischer worden.”

### Mannen weten waarom, is de slogan van een bekend biermerk. Zijn vrouwen nog altijd geen bierdrinkers?

“Ook dat is een kwestie van omkadering. Ik zie geregeld vrouwen in mijn workshops en vaak zijn ze verrast als ze bijvoorbeeld zure of bittere bieren lekker vinden. Het klopt echt niet dat vrouwen enkel houden van zoete fruitbierjes. Alleen moet je hen soms over de streep trekken om te proeven, bijvoorbeeld door het bier te serveren in aantrekkelijke degustatieglasjes. Dat zouden restaurants

trouwens ook meer moeten doen, zeker daar is de presentatie een belangrijk aspect.

### Is bier proeven te vergelijken met wijn degusteren? Wordt er bijvoorbeeld gespuid?

“Het proeven zelf is zeker vergelijkbaar. Spuwen doen we niet, het retronasale effect bij het doorslikken is een belangrijk onderdeel van het proeven. Om te beginnen letten we op het uitzicht van het bier, zoals de vorming van de bellen in het glas. Ook de geur is belangrijk: hoppig, kruidig, fruitig, ... net als bij wijn heb je veel variaties. Een bier dat goed gemaakt is, evolueert ook in je mond. Het heeft bijvoorbeeld een zoete of fruitige aanzet, die langzaam overvloeit naar een kruidige of bittere smaak. Een zytholoog helpt je al die geuren en smaken te onderscheiden.”

### Met welk bier kan men jou een plezier doen?

“Als aperitief op restaurant drink ik graag een Orval, een bier met sterk hoppig aroma en hophittere smaak, een van de beste bieren ter wereld. Ideaal bij het begin van de maaltijd, want in tegenstelling tot traditionele zoete aperitieven zet het je maag open. Onder de Kortrijkse bieren is Vanderghinste Oud Bruin een van mijn favorieten. Het heeft een fruitige, moutige aanzet die overvloeit in een licht zoetzure afdronk.”

**Workshop bierproeven met zytholoog Kurt Gunst op 7 mei**  
**Details zie K in Kortrijk**  
**Meer info [www.zytholoog.be](http://www.zytholoog.be)**

## Foodpairing: biertips van de zytholoog

**Oesters:** lekker met een stout zoals *Guinness of Stout Leroy, Stout Hercule* als Belgische alternatieven.

**Gerookte zalm:** kruidig bier zoals *Bryggja amuse (6,2%)*, een *Belgische Ale*, gebrouwen met 2 aromahoppen en 3 kruiden.

**Stoverij met frietjes:** een stevig abdijbier zoals een *Maredsous Bruin 8%*

**Hespenrolletjes met witloof:** een blond bier dat de vettigheid aankan zoals *Het Gulden Spoor Blond 4,5%*

**Gebakken tongfilet met frietjes:** een blond abdijbier, bijvoorbeeld *Ename Blond 6,5%*

**Mosselen natuur:** het best met een bier met een lager alcoholgehalte, zoals een witbier type *Blanche de Namur 5,2%*

**Pikant Thais gerecht:** een bier zoals een *Augustijn Grand Cru 9,5%*, met genoeg alcohol om de pittigheid aan te kunnen.

**Zachte Franse roomkaas:** een fruitige *Vicariss Tripel 8,5%*

**Pittige schimmelkaas:** een krachtige *Malheur 10 of 12°*

**Een zoet dessert:** een *kriekbier* of een *Framboise Boon op basis van lambiek 6%* voor de meer gevorderde bierproever.