

DE COMEBACK VAN HET KOPSTOOTJE





Het is een van de grootste comebacks sinds Lazarus, die van het kopstootje. Ga maar na: Amsterdam heeft sinds kort een Kopstootbar (die behalve *the real thing* ook jajemjus en jajemsgroppino serveert), recent verschenen het boek *Kopstoot* en de website kopstootje.nl en in culinaire kringen en de brouwerswereld staat het kopstootje momenteel volop in de belangstelling.

tekst Menno Bosma • foto De Pronckheer



m uitglijders te voorkomen: er zijn twee soorten kopstootjes, kopstootje 1.0 en kopstootje 2.0. Kopstootje 1.0 is het traditionele hassebassie met uilezeik,

met als variant voor de hardliners nog het duikbootje. Je nuttigt het in cafés met namen als Rooie Nelis, waar het gemorste vocht gretig wordt opgezogen door de Perzische kleedjes op de tafels. Drinken is hier bedoeld om zo snel mogelijk blauw, kachel of lazerus te worden dan wel in de lorum te raken. De keiltjes komen uit de fabriek en hun smaak is ondergeschikt aan het effect.

Bij kopstootje 2.0 draait het juist om de smaak, en om vakmanschap. Het pikketanusie is in dit geval met zorg gestookt op basis van een speciaalbier. Bier én jenever komen uit kleine, ambachtelijke bedrijven. Smaaktechnisch vullen de twee elkaar aan en versterken ze elkaar. Dit duo krijg je in proeflokalen, biercafés en de wat betere restaurants voorgeschoteld. Er worden tekst, uitleg en waarschuwingen bij geleverd.

Kersen- en appelboomgaarden

Dit stuk gaat verder over kopstootje 2.0, al komen we zijn voorganger al snel weer tegen. Een absolute voortrekker van kopstootje 2.0

is Arjan Smit, chefkok van streekrestaurant De Pronckheer in Cothen. Ironisch genoeg was juist zijn pand vroeger een bakermat van kopstootje 1.0. Smit: ‘Voordat ik het overnam, was het een chauffeurscafé. Ik heb de jeneverprijs meteen verdubbeld om de oude mannetjes eruit te krijgen. Maar nu serveer ik er zelfgestookt gedistilleerd, haha.’

Naast zijn fraai aan de Kromme Rijn gelegen restaurant heeft Smit een stokerij staan, met ketels van 150, 70 en 30 liter. De Pronckheer is omringd door kersen- en appelboomgaarden en Smit heeft al eau de vies en likeuren gemaakt op basis van fruit uit de directe omgeving. De explosieve toename van speciaalbieren bracht hem er vorig jaar toe om ook op basis van bier te gaan stoken. Hij werkt nu al samen met vijftien brouwerijen, waaronder Brouwerij Thissens, De Plukker en Ceaux. Zij leveren hem fusten bier, hij levert er bierdistillaat voor terug, dat door de brouwerijen wordt verkocht.

Jenever is een distillaat van moutwijn, en moutwijn vormt de basis van bier, dus productie- en smaaktechnisch horen de twee bij elkaar. Maar de innemer van kopstootje 1.0 klokt meestal twee soorten moutwijn naar binnen. Daarmee mist hij volgens Smit iets essentieels. Wat dat is, wil hij me laten proeven.

Kopstootje 1.0 is het traditionele hassebassie met uilezeik, genuttigd in cafés als Rooie Nelis, waar Perzische kleedjes op de tafels het gemorste vocht gretig opzuigen

Drie duo's

Smit en zijn partner Inge Stolk, gastvrouw in het restaurant, hebben drie duo's voor me op tafel gezet: een tripel van de Leidse brouwer Pronck met een Pronck-jenever, de English strong ale Eigenwijsch van De Pimpelmeesch met een Eigenwijsch-jenever, en de smoked India porter van Argentum met een Argentum-jenever. Wat meteen opvalt, is dat de jenever veel meer geur afgeven dan de bieren. Niet zo gek, want het distilleerproces haalt behalve de alcohol ook de smaakstoffen naar boven. Een tweede bevinding is dat na een slokje jenever de biersmaak veel beter tot zijn recht komt; de jenever zorgt dus letterlijk en figuurlijk voor versterking. Alleen bij de Eigenwijsch is de verbinding moeilijk te vinden. Smit en Stolk wijten dat aan het feit dat die jenever pas twee weken oud is. 'Die moet nog uitzakken.'

De duidelijkste smaakverwantschap is er bij het Argentum-koppel. Maar als ik op aanraden van Smit wat jenever in het bier giet, gaat deze combi aan zijn eigen succes ten onder: de rooksmak overheerst dan teveel. Stand alone

Synoniemen voor kopstootje

Nekslag, opsodemieter, uppercut, stelletje, motor met zijspan, kapitein-luitenant, koppeltje, recht-op-en-neertje, mantelpakje, noorman, peper-en-zout-stelletje, spannetje.

krijg ik nog de Vleeghel-jenever te proeven, die met zijn limoen- en koriandersmaak rond-uit zomers aandoet.

Hoewel Smit en Stolk de voorkeur geven aan de koppeling van bier met de daaruit gewonnen jenever (of beter gezegd eau de vie, want aan het distilleren komt niet altijd jeneverbes te pas; de twee spreken daarom liever van *eau de bière*), vinden ze het leuk als mensen tijdens proeverijen ook andere combi's uitproberen. In hun restaurant annex proeflokaal hebben ze nu tien combinaties beschikbaar. Om het smaakpalet compleet te maken, serveren ze er brood bij waar bostel, het restproduct van bier, in is verwerkt.

Steeds meer brouwers raken enthousiast over kopstootje 2.0. Dat had even nodig, want gek genoeg zijn er ondanks de verwantschappen weinig bedrijven die brouwen én stoken, en nog minder die het eigen brouwsel verstoppen. Veel stokers denken dat hop het distillaat te bitter maakt of vinden zelfs dat iets met hop erin geen jenever is. Andersom zijn brouwers vaak niet zulke borrelaars, ontdekte Smit. 'Maar dat verandert zodra ze het resultaat proeven. De brouwer van Argentum zakte meteen onderuit met zijn jenever. Ik dacht even dat ie pantoffels ging aantrekken en een pijpje opsteken...'

Grappige ervaring

Eén van de weinige brouwers die ook stookt, is De Hemel in Nijmegen. De brouwerij ver-

Woordenlijst

- Blauw: dronken
- Duikbootje: jenever in bier
- Hassebassie: borreltje
- In de lorum: dronken
- Jajem: jenever
- Kachel: dronken
- Keiltje: drankje
- Lazerus: dronken
- Kopstootje: bier en jenever
- Pikketanussie: borreltje
- Uilezeik: slecht bier
- Uitglijden: te veel drinken

werkt restanten, zoals partijen die zijn teruggekomen, oud bier en bier met brouwfoutjes, tot jenever, likeur en whisky. Opmerkelijk is dat De Hemel alle biersoorten, behalve het witbier, daarbij mixt. Omdat de samenstelling daardoor telkens verschilt, worden de distillaten weer gemengd, om toch een zo constant mogelijke smaak te verkrijgen. Door toevoeging van jeneverbes wordt bierjenever gemaakt, die deels wordt gerijpt door hem te lageren in eikenhouten vaten waar Duitse rode wijn in heeft gezeten.

Alleen het witbier wordt door De Hemel apart gedistilleerd. Dit bier is namelijk met een andere gistsoort gebrouwen dan de andere

Bij kopstootje 2.0 draait het om smaak en vakmanschap: het komt uit ambachtelijke bedrijven en wordt geserveerd in proeflokalen, biercafés en restaurants

bieren, en er zit sinaasappel in, wat voor een wezenlijk andere smaak zorgt. Van dit (zachte) distillaat wordt sinaasappellikeur gemaakt. Ook bij De Hemel mag ik proeven. In de gewelven onder het proeflokaal zet brouwer-eigenaar Thieu Hegger zijn tripel Helse Engel, een bierjenever en een gerijpte bierjenever van eigen makelij voor mijn neus. Ook hier weer een grappige ervaring: de gerijpte jenever is veel fijner en rijker van smaak, maar de niet-gerijpte doet het beter bij de tripel. Hegger vindt dat niet zo gek. ‘Het kruidige bier drukt de subtiele smaak van de gerijpte jenever een beetje weg. Ik denk dat hij het beter zou doen bij een blond en niet te hoppig bier.’

Moutbuffet

Hegger heeft de brouwerij net overgenomen van zijn vader. Ook hij profiteert volop van de bierhype. Daardoor schiet de aandacht voor de distilleerderij er een beetje bij in. Maar dat gaat veranderen. ‘Vanaf september wil ik het gedistilleerd onder de naam Anima meer in de markt zetten. Ik ga dan ook de mooie combi met ons bier benadrukken.’

De Hemel maakt diverse andere producten, zoals azijn en mosterd, en (rest)producten van de brouwerij belanden in worst, kaas, brood en zelfs bonbons. Hegger kan zich voorstellen dat het proeflokaal ook de combi's met die producten gaat serveren. Het kopstootje 2.0 mondt op die manier uit in een waar moutbuffet. •