

Bier, gehalte soos vinkel en koljander

Delia du Toit

Wie sou ooit kon raai bier proe soms soos drop of kougom?

Maar met interessante variante soos Harry Porter-, Black Widow- en Amber Star-biere is enigiets dalk moontlik.

Dié biere en 50 ander tuisgebroude hops-pleisertjies is eergister op die Warthog-bierfees ten toon gestel. Dit is die vyfde fees van dié aard in Pretoria en

het vanjaar nagenoeg duisend geesdriftiges gelok.

Die fees was nie oop vir die publiek nie omdat dit vir tuisbrouers moeilik en duur is om dranklisensies te kry. Volgens sommige feesgangers sou die gevorderde smake in elk geval op die onervare tonge vermors gewees het.

"Bier word op die oomblik afgeskep. Dit moet eerder soos 'n keurige wyn geniet word en ons beywer onself om dié kultuur

onder bierdrinkers te bevorder," sê mnr. Moritz Kallmeyer, stigter van die Warthog-klub vir tuisbierbrouers.

Volgens hom moet die drankie ook geruik en geprœe word soos wynkeners met hul geliefde glasiessies maak.

"Tradisioneel word tuisgebroude bier as 'n lae-gehalte suspesie van bier beskou. Dit is egter nie so nie en een van die doelwitte van dié fees is om te wys hoe lekker tuisgebroude bier

smaak en hoeveel variante daar is," sê mnr. Jeremy Wallis, organiseerder van die fees.

Smake soos koffie, graan en appels het die toon aangegee, maar heelwat fyner smake soos kaneel, peper en framboos was ook op die spyskaart. Die wenbier vir die dag, wat deur Wallis gebrou is, spog met ongewone bestanddele soos vinkel en, inderdaad, koljander.

Die stalletjies van mnr. Dylan Lotter, 'n rekeningkunde-student

aan die Universiteit van Pretoria, en prof. Mike Heydenrych, ook van die UP, was twee van die groot trekpleisters vir die dag.

Dié twee het onderskeidelik vanjaar se nasionale en Drienasies-tuisbrouerskompetisies gewen.

Heydenrych het 90l bier spesiaal vir die fees gebrou.

Met sóveel gas in die brouers se huise is dit ook te verstane dat daar 'n paar indrukwekkende midriwwe te sien was.

★★ 3



Lékker . . . Mnr. Deon van Aardt, 'n tuisbierbrouer, skink van sy Aardt Vark-bier op die Warthog-bierfees, wat die naweek in Pretoria gehou is. Dié brousel bevat sowat 5,5% alkohol en die brouproses duur vier maande.

Foto: LEON BOTHA