



Luc Rutten van drankenhandel 't Bakske met de Neuzebier Tripel. — © luc daelemans

Geproefd: het Neuzebier uit Tessenderlo, de oudste Limburgse tripel

De oudste Limburgse tripel? Neuzebier, zonder de verplichte tussen-n. Het recept dateert namelijk al van 1984, elf jaar vóór die spellingregel werd ingevoerd. Het gamma is zoals het vrouwelijke duo van ABBA: blond en bruin.

Rudi Smeets
Donderdag 4 maart 2021

De naamgeving voor speciaalbieren is nog diverser dan de origine van spelers in de Jupiler Pro League. Heiligen, abdijen, toponiemen, historische figuren: het is maar een greep uit een brede waaier. Voor de etymologische verklaring van Neuzebier haal je er best de kaart van Limburg bij.

“Als je goed kijkt, heeft onze provincie de vorm van de zijkant van een gelaat, Tessenderlo is de neus”, zegt Luc Rutten, die het bier commercialiseert. De geschiedenis ervan gaat terug tot 1984. Dat jaar werd een recept van Wellenaar Jos Billen uitgetest in een achterkeukentje.

“In 1996 wilden we met enkele vrienden de tiende verjaardag van bierproeversvereniging De Limburgse Neus vieren met een eigen tripel. Daarom werd het recept van Jo Billen opnieuw bovengehaald en lieten we achtduizend liter brouwen in brouwerij Sint-Jozef in Opitter. Dat werd een gigantisch succes. Het volledige volume was al in voorverkoop uitverkocht, maar daarna verdween het Neuzebier weer naar de achtergrond.”

Schuiflade



© luc daelemans

Luc Rutten vond het zonde om het idee verloren te laten gaan. “In mijn drankenhandel ‘t Bakske in Tessenderlo kreeg ik steeds meer vraag naar streekproducten”, preciseert hij. “Toen iemand me erop attent maakte dat er ergens nog een goed tripelrecept in een schuiflade lag, zag ik meteen de mogelijkheid om lokaal op die vraag in te spelen. In 2013 trok ik ermee naar brouwerij Anders! in Halen, waar in één jaar 34.000 liter Neuzebier werd gebrouwen.”

Een jaar later liet Luc Rutten ook een bruine tripel brouwen. Aan het recept voor de blonde tripel werden enkele extra's toegevoegd, zoals kandijnsuiker en gistcellen.

“Het oorspronkelijke volume is gedaald naar 6.000 liter per jaar”, verduidelijkt hij. “Deels door de gedwongen sluiting van de horeca, deels door de enorme opkomst van streekbieren. Ze schieten als paddenstoelen uit de grond. Je kan je maar één keer zat drinken. (lacht) Als je vijf speciaalbieren van een ander merk hebt gedronken, zullen je smaakpapillen wel verzadigd zijn.”

Geproefd door bierkenner Maarten van Leeuwarden: Neuzebier Tripel



Zytholoog Maarten van Leeuwarden proeft voor ons de lekkerste Limburgse bieren. — © luc daelemans

“Als je de neus in het glas steekt, verraadde de geur meteen aroma’s van graan, gras, gist en wat kruiden (sinaasappelschil?). We zien een troebel, goudgeel bier van hoge gisting met een ruime, sneeuw witte schuimkraag”, aldus onze zytholoog Maarten van Leeuwarden. “Bij hoge gisting komt tijdens het brouwproces de gist, eens deze uitgewerkt is, bovenop het wort drijven. Het omgekeerde geldt voor lage gisting. De aanzet in de mond is moutzoet met wat bitterheid en vloeit over naar een florale, fruitige smaak, met een licht alcoholische toets. De verwarmende afdronk is droog, zoet en kruidig.”

Lekker bij? Loempia’s, zachte en romige kaas, Looise spiekes (koekjes)

Prijs? 1,40 euro (33 cl)

Waar kopen? ‘t Bakske in Tessenderlo, of www.neuzebier.eu
Met dank aan Maarten van Leeuwarden (zytholoogmvl.be)