

TEGEN DE SMAAKVERVLAKKING!

INTERVIEW MET MARCO LAURET AM. KISTEMAN

Speciaalbierbrouwer Duits & Lauret, een kleine opkomende brouwer bestaande uit de compagnons Danielle Duits en Marco Lauret, gaan samenwerken met de VGSU! Maar wie zijn Duits & Lauret? In deze Aitcima een interview met Marco Lauret.

Jullie hebben het Utrechts Bierfestival 2012 gewonnen, gefeliciteerd!

Dank je wel, dat was zeker een mooie opsteker voor Duits & Lauret. De dag zelf was behoorlijk

afzien, want iedereen stond toen in de rij om ons bier te proeven en dat betekende non-stop tappen, terwijl ik natuurlijk graag ook de tijd heb om over het bier te vertellen.

Hoe is Duits & Lauret eigenlijk ontstaan?

Danielle en ik zijn begonnen als amateurbrouwers. Toen ik 16 was kreeg ik van mijn moeder een pakket waarmee je zelf bier kon brouwen. Sindsdien is mijn passie voor bier brouwen begonnen en ben ik er altijd mee bezig geweest. Later heb ik via mijn vriendin Danielle leren kennen en zij was ook zeer 'bierminded'. We hadden afgesproken om eens samen wat te gaan brouwen. Na een paar lekkere biertjes gebrouwen te hebben dacht ik dat we klaar waren, maar Danielle vond dat we dat bier dan ook wel de wereld in konden brengen! Dat hebben we toen opgestart en sinds 2009 zijn we commercieel gegaan en groeien we gestaag.

Er bestaan al heel veel speciaalbieren. Wat is er bijzonder aan Duits & Lauret?

Er zit een behoorlijke niche in de markt als het gaat om de waardering van speciaalbier als hoogstaand culinair product. Dat zie je bijvoorbeeld terug op het menu in het restaurant. In de culinaire wereld is toch vaak de eerste gedachte om



bij de maaltijd wijn te serveren, terwijl een goed gekozen speciaalbier vaak ook een ideale begeleider kan zijn.

We houden niet van smaakvervlakking en daarom streven we ernaar om, naast het brouwen en verkopen, ons speciaalbier letterlijk en figuurlijk op de kaart te zetten en zo ook een bijdrage te leveren aan de waardering voor goed eten en drinken.

Hoe dan?

We laten bijvoorbeeld ook altijd een recept ontwikkelen bij het bier wat we brouwen. Ook benaderen we koks in restaurants om de bier op de kaart te krijgen.

Wat ook een leuk verhaal is: we zijn allebei lid van Slowfood professionals, een organisatie die zich inzet voor de hoge waardering van kwalitatief goed voedsel. Een beetje het tegenovergestelde van McDonalds zeg maar. Onder de leden zie je bijvoorbeeld bakkers, fruittelers en dus ook speciaalbierbrouwers. We kwamen daar een kaasboer tegen en we hadden met hem het plan opgevat om

kaas en speciaalbier te combineren. Het resultaat is onder andere een Duits & Lauret goudse boerenkaas geworden waar ons Stoutbier in verwerkt zit en die was heel lekker!

Helaas overtreft de vraag op dit moment de productie..

Hoe kijk je aan tegen het imago van speciaalbier?

Cultureel gezien was speciaalbier toch vooral een mannending. Vroeger zag je op bierfestivals vooral veel grijze koppen en voornamelijk mannen. Gelukkig is dat aan het veranderen. Jongeren beginnen speciaalbier steeds meer te waarderen en ook vrouwen krijgen animo. Jullie waren ook met een aantal studenten aanwezig op het Utrechts Bierbrouwersfestival, dat vind ik mooi!

Ook zie ik in de drie jaar dat we bezig zijn meer samenwerkingsverbanden ontstaan tussen restaurants en de brouwers.

Waarom moet ook de vrouw aan het speciaalbier?

Op één of andere manier zijn veel



vrouwen toch niet met bier opgegroeid. En anders is het vooral toch gewone pils. Speciaalbier is gewoon een mooi product waar iedereen van kan genieten. Daar is wel een beetje een cultuuromslag voor nodig en dat gebeurt gelukkig al. De meeste vrouwen kunnen ook heel goed proeven volgens mij. Dat zie ik vaak bij keuringen.

De markt heeft slechte pogingen gedaan om speciaal vrouwenbier te ontwikkelen. Neem nou bijvoorbeeld rosé bier of kersenbier. Dat is helemaal niet per se een algemene smaakvoorkeur van vrouwen. Ik weet nog in het begin met Danielle dat we naast het blonde bier ook de Stout gingen brouwen. Dat is een heel uitgesproken, zeer donker bier, en ze dacht van: 'moet dat nou?'. Na één keer proeven was ze volledig om. Zo zie je dat gewoon proeven werkt om mensen te overtuigen.

Welke bieren brouwen jullie?

Onze twee basisbieren zijn de Blond en de Stout en die brouwen we het hele jaar door. Daarnaast nog twee seizoensbieren, herfstbier en winterstout. Verder hadden we nog een gelegenheidsbier, de TeVreden. Dat was eenmalig voor een goed doel, maar die sloeg goed aan en daarom krijgt die dit jaar een vervolg.

Het aantal liters neemt ook steeds meer toe. Vorig jaar zo'n 20000 liter en we hopen dat verder gaat groeien. Het houtgerijpte bokbier bijvoorbeeld is op dit moment al aan het rijpen voor de herfst en ook dat is dit jaar weer meer geworden dan voorgaande jaren.

Welke activiteiten ondernemen jullie nog meer?

We staan op bierfestivals en daar hebben we dit jaar echt op ingezet voor onze naamsbekendheid. Daarnaast doen we natuurlijk proeverijen.

Een wat clichématige vraag, maar wat is je droom voor D&L?

In elk geval doorgaan zoals we dat nu doen en organisch blijven groeien. Momenteel hebben we naast het brouwen nog een baan, maar als het mogelijk wordt dan zou ik graag me helemaal op het brouwen willen richten.

Verder brouwen we zelf de nieuwe recepten op kleine schaal in Tienhoven om vervolgens op de productie uit te besteden naar een grotere brouwer in België. Het mooiste zou zijn om later een eigen grote brouwerij te hebben zodat we alles zelf kunnen gaan doen.

Hoe kijk je tegen de samenwerking aan met onze studentenvereniging?

Studenten houden natuurlijk ook van bier, dus die combinatie zagen we wel zitten. Daarnaast zijn we allebei klein en hebben Utrecht als basis, dat past goed bij elkaar. Ik ben heel benieuwd wat de samenwerking op gaat leveren. Ik vind het in elk geval heel leuk dat jullie je aan ons willen verbinden. Ik hoop op een groep geïnteresseerde mensen voor speciaalbier en misschien worden jullie uiteindelijk ambassadeurs voor ons speciaalbier.

**Voor meer info kijk op:
www.duitslauret.nl
www.biercuisine.nl**