

VERSLAG : Likeuren

Zeg wat waar is, eet wat gaar, DRINK WAT KLAAR IS



We gaan op onze traditie verder en doen in september een sessie over drank. Dit jaar kozen we voor « Likeur » uit ons eigen Waasland. Likeurstokerij Rubbens wou ons graag komen uitleggen hoe ze likeur stoken, wat er allemaal in zit en natuurlijk konden we ook een select assortiment proeven. Allemaal zou ons te ver leiden want dat zijn er volgens Dirk – dé specialist ter zake – meer dan 170 Ons publiek was heel verschillend van onze andere clubs. Ook deze keer waren er heren aanwezig.

Dirk stelde zichzelf eerst voor en stelde daarna het bedrijf voor. Likeurstokerij Rubbens is begonnen als familie-landbouwbedrijf in het centrum van Zele. En heeft in de geschiedenis veel ups en downs gehad. Ze gaan Zele verlaten daar er geen uitbereidingsmogelijkheden meer zijn. En verhuizen naar Wichelen waar ze een winkeltje en een brasserie gaan openen. Heel interessant ! Ons gaan ze daar zeker zien !



Daarna hebben we iets meer over de likeur zelf opgestoken. Likeur was van origine een geneeskrachtig elixer op basis van alcohol, kruiden en etherische oliën. Voornamelijk kloosterordes waren hiermee bezig. Vroeger kon men geen water drinken zonder ziek te worden. Door alcohol en kruiden aangezoet met suiker toe te voegen is likeur ontstaan. Dirk legde uit hoe ze verschillende distillaten maken bestaand uit verschillende soorten kruiden. Want de kruidenzolder bij Rubbens is vrij uitgebreid. Uit 200l water met kruiden ontstaat 70l distillaat. En door verschillende distillaten samen te brengen wordt likeur gemaakt.

En dan was het tijd om ons eerste likeurtje te proeven. Triple Sec Curaçao een heerlijk geurende appelsienlikeur van 38%. Het hoofdbestanddeel van deze speciale likeur zijn gedroogde appelsienschillen uit Curaçao. En het viel in de smaak! Daarna proefde we Elixir Rubbens. Een geel likeurtje met 35 % alcohol en 33 kruiden. Onze deelnemers vonden dit een zacht drankje, en minder zoet dan de gekende versie van Antwerpen. Tussendoor konden we de smaak van de likeur wegknabbelen met een stukje stokbrood zodat we de zuivere likeur konden smaken. Ons volgende proevertje was voor iedereen onbekend: « Grande Liqueur Val St Benoit », een drankje met 40 kruiden (38%) maar harder van smaak dan de elixir. Een apart smaakje, dat niet iedereen lekker vond maar toch ...

Het verhaal van Chouffe Coffee, een koffielikeur gemaakt van en met Chouffe-bier is een succesverhaal aan het worden. Iedereen kent Irish Coffee, Hasseltse Koffie, ... De koffielikeur kan je koud en warm drinken, je kan er mee koken, en we hebben hem geproefd warm (65°) met een heerlijke toef slagroom. Lekker!!!

Als laatste – de nieuwste telg van de Stokerij Rubbens – proefde we Absinthe. Jaja, de vroegere verboden drank – wegens hallucinerend effect – mag weer gemaakt worden. Je kan hem puur drinken (51%) en je kan hem aanlengen met water. Ook werd het oude ritueel voor het serveren van Absinthe ons toegelicht zodat we dit thuis eens kunnen proberen...

De avond werd in een prettige sfeer afgesloten, iedereen was heel tevreden ... Volgend jaar een andere drank

De Bond
voor alle
gezinnen