



Vlnr: John van der Linden, Joep van Helvert, Christian Roosen en Joep van der Linden.

# Bieren van de Nar Lekkerste Aspergebier van Nederland

Het Lekkerste Aspergebier van Nederland (2024) is de Nar-Vienna van John en Joep van der Linden uit Haaren (Bieren van de Nar – De Bierboerderij). Christian Roosen, medeorganisator van Lekkerste Aspergebier: 'Brouwers zenden traditiegetrouw veel blonde en tarwebieren in. Nar-Vienna is een amberkleurig bovengistend bier. De uitgebalanceerde keuze van de mouten geven het een onderscheidende en subtiel smaak.'

DOOR: SARA TERBURG

Christian organiseert de verkiezing Lekkerste Aspergebier sinds 2014 samen met mede-zytholoog Joep van Helvert en in samenwerking met Hap&Tap Magazine. 'We willen mensen laten zien dat bier veel beter matcht met een klassiek aspergegerecht dan wijn. Bij bittere smaken en zwavelachtige componenten past een bier veel beter. Bovendien heeft koolzuur als voordeel dat het je smaakpapillen als het ware scrubt. Hierdoor heeft het zelfs geen probleem met vettigheid zoals roomboter. De aromatische verbindingen komen los en smelten samen; 1+1 is dan dus 3.'

Mede-eigenaar van Hap&Tap Magazine, Marc Neuféglise: 'Toen Christian met het idee voor deze verkiezing kwam, waren mijn broer Michel en ik

meteen enthousiast. Je denkt niet snel aan bier als begeleiding van een aspergegerecht maar als je die combinatie eenmaal proeft, ben je verkocht. Komt nog bij dat we dankzij deze wedstrijd de afgelopen jaren een paar mooie bieren hebben leren kennen. Daar worden wij als "Hap en Tappers" natuurlijk altijd vrolijk van.'

## BLIND BIEREN PROEVEN

Na vier proefsessies waren de juryleden het eens. Christian: 'Elk jurylid proeft op zo'n avond blind drie ingezonden bieren en eet er een klassiek aspergegerecht bij, dus met botersaus, ei, bieslook en ham.' De jury bestaat uit bierliefhebbers, professionals en zythologen/ biersommeliers. De inzendingen kwamen uit heel Nederland en zelfs uit het buitenland, van micro- en macro-brouwerijen.

## ZOVEEL MOGELIJK MENSEN KENNIS LATEN MAKEN MET ONZE BIEREN

Bieren van de Nar heeft een gevarieerd assortiment met onder andere Nar-Blond, Nar-Tripel Nar-IPA en Haorens Nar. Daarnaast brengen Joep en John een aantal bieren op de markt onder de merknaam De Bierboerderij, waaronder Blonde Boerin, Houten bok en Krachtpatser. Waarom ze meededen aan de wedstrijd? John: 'We willen zoveel mogelijk mensen kennis laten maken met onze bieren.' Joep: 'We

gebruiken naast Viennamout zes andere mouten om dit bier te brouwen.' John: 'Het is een biertje met een wat zachtere smaak, dat maakt het makkelijk door-drinkbaar.' Christian: 'Asperges hebben een licht bittertje en zwavelcomponenten. Ook Vienna heeft dat bittertje dus dat maakt het complementair. Het geeft contrast door de lichtgeroosterde mouten in het bier.' De zythologen adviseren dan ook: 'Laat je, zolang het kan, nog vooral verrassen door de smaak-sensatie van bier naast je bord met het witte goud.'

## DE BIERBOERDERIJ IS EEN UNIEKE PLEK

De naam Bieren van de Nar is een knipoog naar een van de hobby's van John. Hij was twaalf jaar carnavalsnar in Haaren. 'Voor bierfestivals trek ik mijn narrenpak nog weleens aan. Narren zijn bijzonder, omdat ze anders mogen zijn dan anderen.' En precies dat zijn deze brouwers met hun bieren ook. De smaken, namen en etiketten zijn uniek. 'Als we een nieuw brouwsel hebben dan zeggen we: "moeder, we hebben weer iets nieuws, kom even proeven!"' Ze ontwikkelen bieren in de Bierboerderij en brouwen ze bij de Brouwschuur in Weert. In hun Bierboerderij annex proeflokaal kun je genieten van de bieren van deze brouwende broers tijdens een bierproeverij.

[www.lekkersteaspergebier.nl](http://www.lekkersteaspergebier.nl)  
[www.bierboerderij.nl](http://www.bierboerderij.nl)  
[www.hapentap.nl](http://www.hapentap.nl)