

## Zyho verdient label "streekgebondenheid" - "Smul door België" op de Kon. Astridlaan in Kontich

Op 4 juli opende Brasserie Zyho zijn deuren in Kontich. De brasserie maakt deel uit van de gloednieuwe residentie Melrose met 48 serviceflats. De brasserie profileert zich als een volwaardige horecazaak voor het grote publiek.

De Academie voor de Streekgebonden Gastronomie profileert zich als studiegenootschap. Zij wil een brug slaan tussen gastronomie en geografie, taalstudie, vakkenis en authenticiteit. Ruim 30 jaar houdt deze vereniging de vinger aan de culinaire pols. Binnen de Benelux bouwde zij een expertisenetwerk uit met meer dan 2000 leden en geïnteresseerden.

De boodschap was duidelijk: bier en creatieve, streekgebonden gastronomie gaan samen. Als leerkracht talen verbonden aan het PIVA, zette ik ruim 25 jaar geleden mijn eerste stappen in het wonderbaarlijke bierlandschap. Vanzelfsprekend was het niet: mijn leerlingen uit het 5de specialisatiejaar waren toen al getekend door zoete colasmaken. Mijn collega's-praktijkleerkrachten kenden de kracht van het bier in een goede stoverij, maar de veredelde gastronomie liet het gerstenat overwegend links liggen.

"Zyho" verwijst naar de datief en ablatief van het zelfstandig naamwoord zythum. Het woord is ontleend aan het Oudgrieks en verwijst naar een soort bier uit Egypte gemaakt uit gefermenteerde gerst. Een zytholoog is dan ook een bierkenner en ons landje telt er voldoende.

Bestaat er een symbiose tussen bier en gastronomie? Wij gingen alvast op culinaire ontdekkingsstocht, ontmoetten Ben Vinken, bierkenner bij uitstek en ontdekten hoe hij zijn stempel drukte op deze creatieve keuken in Kontich.

De brasserie ligt schitterend, een moderne, frisse architectuur maakt alles lichtig en open. De keukenchef, Mathieu Van Laeken, laureaat van de hotelschool PIVA, staat vlakbij. Je kijkt als het ware in de keuken: een glazen tegelwand maakt net dat subtiele onderscheid tussen tafelen en de kunst van de bereiding; het kloppende hart van de horecazaak voedt de kunst van het genieten! Krijgt deze regio eindelijk haar "Hommelhof" (Watou) waarop ze recht heeft? Ik surf naar Stefaan Couttenye, lid van de Academie en gedreven keukenmeester. Heel wat enthousiaste chefs in binnen- en buitenland leerden hem de knepen van het vak tot hij de sleutel van het tabemakel kreeg uit handen van Marc Paesbrugge. De chef van het voormalige sterrenrestaurant Sir Anthony Van Dijk toonde hem dat grenzen fictie zijn en dat je moeten durven verder te gaan waar anderen stoppen. Het wachtwoord? Creativiteit! Koken is evenzeer denken als doen! Smaken ondersteunen elkaar of contrasteren, maar het grote geheim schuilt in de juiste balans. Cas Goossens, restaurantmanager, serveert ons alvast een heerlijk aperitief. Het wordt een verzoening van de Zilveren Parel uit het wijnkasteel in Riemst met een fruitige Liefmans. Traditioneel, verrukkelijk: de cava verdwijnt voorgoed naar een Land van Ooit. Twee hapjes tekenen alvast de keuken, het evenwicht: een koud soepje van grijze gamalen, een reductie van verse tomaten en de pittige smaak van mierikswortel. Het contrast is er, de symbiose ook. Een Antwerpenaar is terecht fier op zijn "filet d'Anvers", dit vermaard stukje gerookt rundvlees veroverde ondertussen heel Vlaanderen. Het meest typische is de spier die men hiervoor



© Brasserie Zyho

gebruikt namelijk de spier van het muisstuk. Het is een zeer mager, maar ook vrij taai stuk vlees. Door het vlees te pekelen, te laten rijpen en ten slotte te roken, wordt het opgewaardeerd tot fijn broodbeleg. Een tartaar van blauwwit zorgt voor de fijne vulling, een Flandria-tomaat doet de rest.

Het Belgisch Witblauw ontstond in het begin van de 19de eeuw uit kruisingen tussen "Shorthorns of Durhams" (een rundveeras met grote verspreiding in West-Europa en Noord-Amerika) en lokale rundveerasen. Gedurende jaren verminderde de inmenging van de Shorthorn waardoor het reeds voor het einde van de 19de eeuw verdween. Het huidige Belgische Witblauwas heeft echter zijn positieve eigenschappen (sierlijke lijn, zijn vruchtbaarheid en diversiteit aan kleuren: blauw, wit en zwart) overgeërfd en op het einde van de 19de eeuw begon men een "blauw" ras te ontwikkelen, ontdaan van de negatieve eigenschappen van de Durham.

De teneur is gezet. Mathieu Van Laeken schenkt terecht veel aandacht aan streekproducten: Mechelse asperges, Brussels lof, aubergines en courgettes, geiten- en kruidenkaas, rabarber en aardbeien uit Hoogstraten zijn authentieke ingrediënten van een seizoen- en streekgebonden menukaart, maar ook een verantwoord energieverbruik en de ecologische voetafdruk van een restaurant zijn elementen waarmee rekening wordt gehouden in de dagelijkse leiding van het restaurant. Als didactisch medewerker verbonden aan de haven van Antwerpen ontwikkelde ik een excursie "Een haven vol smaak". Inderdaad onze keuken wordt overspoeld met producten uit exotische landen: gamba's uit Zuidoost-Azië, honing uit China, geconcentreerd fruitsap uit Brazilië, lamsvlees uit Nieuw-Zeeland: de boontjes uit Kenia vliegen ons in de mond: wat is er nog authentiek? Op de dijken loopt wel het Vlaamse kuddeschaap en de lakenvelder (runderras) siert schuchter het havenlandschap. De persvoorstelling verliep in stijl. Ben Vinken tekende voor het peterschap van de nieuwe horeca-ster en kan zijn kennis verder doorgeven. De bieren werden prima uitgeschonken: het bittere, droge abdijbier van Maredsous verzoende zich perfect met stukjes zwarte pens, walnoten en Sint-Jacobsvruchten, een Duveltje in degustatieglas zorgde voor een mooi huwelijk met de wang en het haasje van het Brasvarken. Dit varkensvlees is van uitmuntende kwaliteit en volledig tracerbaar, heeft een verfijnde smaak en uitzicht. Een uitgebalanceerde voedersamenstelling, het meest geschikte ras, waarover voortdurend gewaakt wordt van bij de geboorte tot bij de consument, zorgen voor een prima product op het bord. Duvel, asperges, jonge maïs, groene kool en pickles van het huis doen de rest. Henri Devos en zijn vrouw Elisabeth Lemmens uit Lanklaar (Belgisch Limburg) bereidden dit typisch Antwerpse product in 1886. De Antwerpse azijnbrouwerij "De Blauwe hand" zorgde toen voor een van de basisingrediënten. Zyho gaat inderdaad op zoek naar authenticiteit!

Bieren en sabayon: een perfecte combinatie! Een koud, fris nagerecht met appel, melk, karamel met kletsoppen en kaneel: een prachtig fruitig digestief vraagt nu eenmaal om een tripeltje van Westmalle. De verkleinwoorden staan hier op hun plaats, je proeft immers. Een fonkelend glaasje bier staat borg voor een fijne maaltijd.

In opdracht van A+Projects, realisator van dit project, ontwikkelde horeca- en etiquettespecialist Kevin Strubbe dit unieke concept, waarbij elk gerecht op de kaart de juiste en gemotiveerde biersuggestie krijgt. Vanuit de ASG wensen wij het hele team van Zyho een behouden, culinaire vaart.



Antwerpse Streekgebonden Gastronomie  
ASG - Samen en samenwerken

Dirk Brentjens  
ondervoorzitter ASG vzw - [www.asg.be](http://www.asg.be)

Literaard wenst 't Periodiekske het Zyho-team diezelfde vaart!