

ECONOMIE

Alcoholvrij bier is in opmars

Westvleteren 0,0? Het kan. Maar willen we dat?’

Meer alcohol op uw handen, minder in uw keel: dat vat 2020 aardig samen. Alcoholvrij bier zit in de lift, zelfs al daalt onze bierconsumptie jaar na jaar. De Nederlandse biersommelier Frits Dunnink ziet de markt eindelijk volwassen worden. En lekker.

Door KRISTOF DALLE

‘Bier zonder alcohol is als een bh aan de waslijn: het beste is eruit.’ Wie een Belg enkele jaren geleden een Stella Artois 0,0 procent, een Viven Nada IPA of een Sportzot durfde voor te schotelen, kreeg niet zelden die doodoener om de oren geslagen, stelde biersommelier Frits Dunnink vast. Maar stilaan lijkt alcoholvrij bier een blijvertje. Heineken verwacht dat een op de tien geschonken bieren wereldwijd binnenkort alcoholvrij zal zijn. AB InBev rekent op minstens 20 procent tegen 2025. In België steeg het marktaandeel van alcoholvrij bier in 2019 naar 5 procent. In het rotjaar dat ons allemaal leerde *e-peritieven* zag AB InBev de verkoop van alcoholvrij bier zelfs stijgen met 13 procent in vergelijking met dezelfde periode in 2019. En de restalcohol – die na het brouwproces weer onttrokken wordt aan het bier – kon meteen ingezet worden om het tekort aan ontsmettingsgels op te vangen. ‘Al bestaat alcoholvrij bier eigenlijk niet’, benadrukt Dunnink. ‘Hoe hard een brouwer ook zijn best doet, er blijft altijd wel een spoor van alcohol over. Iets na de komma weliswaar, en minder dan je bijvoorbeeld in een rijpe banaan of een potje kefir vindt. Elk Europees land houdt er ook zijn eigen wetgeving op na. In België mag een bier nog 0,5 procent alcohol bevatten en zich toch alcoholvrij noemen. In Italië mag je zelfs tot 1,2 procent gaan, maar in Nederland slechts tot 0,1 procent.’

Is de toekomst van bier alcoholvrij?

FRITS DUNNINK: Op z'n minst is alcoholvrij bier één antwoord op de vraag: hoe zorgen we ervoor dat bier over honderd jaar nog relevant is? De bierconsumptie daalt nu eenmaal, ook in België: van 221 liter per hoofd in 1950 ging het naar 99 liter in 2000. Vandaag schat de Belgische Brouwersorganisatie de jaarconsumptie nog op zo'n 66 liter per hoofd. Maar de alcoholvrije trend is wel in opmars. Zeker bij

‘Ga vooral niet vergelijken met normale bieren. Als je blijft denken aan je ex, wordt het ook nooit wat met die nieuwe liefde.’

jongeren. Generatie Z ziet geen graten in een roesje op zijn tijd, maar kiest wel steeds vaker voor een pil dan voor een sixpack. Tenzij die alcoholvrij is, welteverstaan. Daarnaast is onze smaaknieuwsgierigheid

toegenomen onder invloed van de Amerikaanse *craft beer*-cultuur, net als de avontuurlijkheid van de brouwers. En we letten ook allemaal wat meer op onze gezondheid, zeker in deze coronatijden. **Is alcoholvrij gezonder, de verslavingsrisico's even buiten beschouwing gelaten?**

DUNNINK: Het kwam in het verleden vaak voor dat brouwers hun alcoholvrije variant volstouwden met suikers om hem toch een aanvaardbare smaak te geven. Maar de laatste vijf jaar heeft men een grote technologische sprong

gemaakt. Het bier wordt minder ‘beschadigd’ wanneer brouwers er de alcohol uithalen. Men kan steeds meer aroma's opvangen en dan hoeven er minder suikers te worden toegevoegd. Tegelijk gebruikt men nu ook biergisten die vrijwel geen alcohol maar wel smaak produceren.

Tot aan de eeuwwisseling dachten Belgische brouwers er nauwelijks aan om alcoholvrij te brouwen, schrijft u in *O.O, alcoholvrij bier in de Lage Landen*. Nederland had tegen die tijd wel al verschillende manhaftige pogingen ondernomen. Vanwaar dat verschil?

DUNNINK: Dat komt enerzijds door jullie traditie van tafelbieren van 1 à 2 procent, waardoor de behoefte aan een volstrekt alcoholvrij alternatief kleiner was. Anderzijds kennen jullie een rijke biercultuur, met veel speciaalbiere van hoge gisting. Dat maakt de stap naar alcoholvrij groter dan in een voormalige ‘pilswoestenij’ als Nederland. Generaliserend zou je kunnen zeggen dat de Nederlandse alcoholvrije

brouwers het vandaag beter doen dan de Belgische. Maar zo veel maakt dat niet uit, want we worden allebei afgetroefd door Scandinavië. *(lacht)* Voor de echt voldragen bieren moet je bij hen zijn. Ik denk aan de geweldige Svart/Hvit, een stout van de Noorse brouwerij Nøgne Ø.

Nederland had verder kunnen staan, maar daar stak cabaretier Youp van 't Hek in de jaren tachtig een stokje voor.

DUNNINK: Toen Youp van 't Hek in 1989 tijdens zijn oudejaarsconferentie het denigrend over ‘Buckler-drinkers’ had – wat saaiere figuren, zonder veel levensvreugde – bleef die term hardnekkig hangen. Maar de verkoop zat toen al in het slop, Van 't Hek heeft Buckler hoogstens het nekschot gegeven. Zelfs de hoofdbrouwer van Heineken gaf later toe dat het bier gewoon niet lekker genoeg was. En dat gold zowat voor alle alcoholvrije bieren uit die tijd. Ze waren niet voor liefhebbers, eerder voor doorzetters.

Vandaag valt de smaak wel te vergelijken met een regulier bier?

DUNNINK: Je moet een beetje een open geest houden. En vooral niet gaan vergelijken met normale bieren. Als je blijft denken aan je ex, wordt het ook nooit wat met die nieuwe liefde. *(lacht)* Alcohol is nu eenmaal een wezenlijke drager van smaak en geur. Neem die weg, en het wordt allemaal wat ingetogener. Je drinkt het ook zo koud mogelijk, en gaat het best niet mengen. Als je eerst een paar alcoholvrije bieren wegtikt, en dan omschakelt, smaakt dat vreemd. Alsof je pure alcohol drinkt. Omgekeerd is de kans reëel dat je na een paar rijke bruine bieren vindt dat zo'n 0,0 naar slootwater smaakt.

Leent elk soort bier zich even goed tot een alcoholvrije variant? Staat er nog iets tussen ons en een excellente Westvleteren 0,0?

DUNNINK: Een IPA of een stout – waar brouwers met meer ingrediënten kunnen spelen – heeft doorgaans meer smaak, maar er zijn ondertussen ook wel een paar alcoholvrije pilsjes die prettig wegdrinken. In theorie kun je een verdienstelijke Westvleteren 0,0 brouwen, maar willen we dat? In vergelijking met de klassieker zal die altijd wat flauwtjes uitvallen. Wie alcoholvrij wil brouwen, moet helemaal anders gaan denken. Dan zou ik liever zien dat de trappistenbroeders hun vakmanschap inzetten om met een compleet verschillend alcoholvrij bier van wereldklasse te komen.

Sommige NA-bieren lijken vooral op de sportmarkt te mikken. Denk in België aan Sportzot van brouwerij De Halve Maan. Is dat marketing, of is daar enige wetenschappelijke basis voor?

DUNNINK: Stijn Panis richtte bijvoorbeeld de Genkse non-alcoholische brouwerij Force Majeure op omdat zijn voorliefde voor speciaalbiere zijn training voor de ironman van Nice ondermijnde. Dat houdt steek. Dat nogal wat Duitse brouwers, zoals Erdinger, hun alcoholvrije *Weizen* in de markt zetten als sportdrank vind ik al wat vreemder. Al bleek uit een studie van de Technische Universiteit München wel dat duursporters die na hun inspanning alcoholvrij witbier dronken minder vatbaar waren voor virusinfecties. Maar ik zou toch eerder voor water opteren. ●



FRITS DUNNINK

→ 1971 geboren in Leeuwarden
→ Studie Communicatiewetenschappen en journalistiek (Rijksuniversiteit Groningen en FU Berlin)
→ Gediplomeerd biersommelier
Blogt op bierschrijver.nl
→ Lust best een Passion Icon (Cervisiam), Svart/Hvit (Nøgne Ø) of een Pils alcoholfrei (Krombacher)



Frits Dunnink, *O.O Alcoholvrij bier in de Lage Landen*, Edicola Publishing, 224 blz., 18,95 euro. Verschijnt op 27/11.