



# MusLukt®

superior craftbeer



Over brons en bier, de mythe van **MusLukt®**

Kunst en Culinair van Leny Franken en Leo Klein

'MusLukt' is een bronzen vogel ontworpen door Leny Franken van atelier L2 art+design. Een fantasievogel met het onzin-woord MusLukt als perfecte naam voor deze unieke sculptuur... De MusLukt mag terecht het boegbeeld van atelier L2 worden genoemd. Met veel plezier en vooral met passie werkt Leny Franken als beeldend kunstenaar aan haar collectie die inmiddels in ruim vijftien galeries in Zwitserland, België, Duitsland en Nederland permanent te zien is.

Haar partner Leo Klein liet zich inspireren door de MusLukt en bedacht het concept voor het 'vloeibare brons', het **MusLukt® superior craftbeer**.



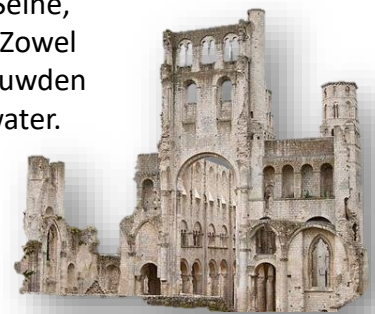
Met liefde voor het vakmanschap brouwde AMBRASS brouwerij uit Sittard, het eerste MusLukt® craftbeer 5.5%, dat het begrip 'vloeibaar brons' alle eer aan doet...

Op 24 maart 2017 werd in deze Sittardse stadsbrouwerij de éérste MusLukt *bottle2share* geopend. Vrienden en bekenden reageerden enthousiast op de unieke 'bite' van het MusLukt® *superior craftbeer*.

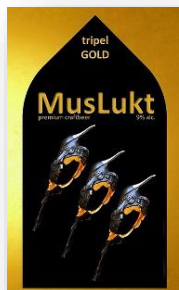
De meest gehoorde opmerking: 'De smaak van een abdijbiertje' inspireerde Leo Klein om in de eeuwenoude geschiedenis van de bier-recepten te duiken...

Ongeveer 70 km ten oosten van Le Havre stond al in de zevende eeuw het Benedictijnen klooster van Jumièges. Na het rumoer van de tachtigjarige oorlog (1337 tot 1453) leefde in het toenmalige Frankrijk het kloosterleven weer op. De abdij lag op een steenworp van de Seine, die in Le Havre uitmondt, en iets ten zuiden van het klooster lag een meer. Zowel het water van de rivier als uit het meertje waren vaak vervuild. Daarom brouwden de monniken op bescheiden wijze hun eigen bier als alternatief voor drinkwater.

Het eeuwenoude recept is op miraculeuze bewaard gebleven en is de leidraad geweest voor de ingrediënten van MusLukt® tripel GOLD. De abdij van Jumièges staat vandaag de dag bekend als de grootste en belangrijkste van de Normandische abdijen. Deze abdij werd na een bloeiperiode geplunderd door de Hugenoten, en heeft daarna als klooster nooit meer



een grote rol gespeeld. Na de Revolutie werden de belangrijkste gebouwen deels afgebroken. Maar toch is wat overeind is gebleven indrukwekkend om te zien, met name de muren van de grote abdijkerk...



Met dit oude recept als leidraad werd besloten om een authentieke Belgische bierbrouwer te zoeken. De brouwers van Grain d'Orge in het Belgische Hombourg gingen met veel passie aan de slag. Na twee proefsessies werd de ultieme volle smaak gevonden en kon het MusLukt® tripel GOLD 9% worden gebrouwen. Het was intussen winter 2017 en het

MusLukt® tripelGOLD werd goed ontvangen. Na enkele weken stond dit prachtig speciaalbiertje bij vele restaurants in Nederland en België op de menukaart.



# MusLukt

superior craftbeer



Dat gaf te denken. Naast het stevige MusLukt® tripelGOLD zou een lichter zomerbier niet misstaan. Wij houden van recepten uit de oudheid, en deze keer brengt de geschiedenis ons naar de 15<sup>de</sup> eeuw. De eeuw van Jeanne d'Arc, Christoffel Columbus, Michelangelo en Leonardo da Vinci. In deze tijd begon men in het huidige België bier van tarwe te brouwen. In de jaren '60 van de vorige eeuw was witbier zo goed als uitgestorven, totdat melkboer Pierre Celis bedacht dat dit wel erg zonde was. Hij kocht van z'n spaargeld een brouwerij. Brouwerij De Kluis lag in het dorpje Hoegaarden. De bewoners hier waren heel enthousiast over het witbier. Langzaam verspreidde de populariteit verder over België en snel ook daarbuiten.

Wat is witbier?

Witbier is een verfrissende biersoort dat gemaakt wordt met onder andere ongebrande mouten als basis. Tarwe is een belangrijk ingrediënt en vaak worden kruiden toegevoegd die zorgen voor de kenmerkende zoete en frisse smaken. Witbier is een ongefilterd biersoort en dat zorgt voor het troebele uiterlijk. Bekende Nederlandse witbieren waren Nijmeegse Mol en Bredas Wit. Bekende Belgische witbieren kwamen uit Hoegaarden en Leuven. Aan het Hoegaardse witbier kwam rond 1955 een voorlopig einde toen de laatste brouwerij haar deuren sloot. In 1966 werd de stijl nieuw leven ingeblazen door Pierre Celis, die in Hoegaarden een nieuwe brouwerij begon: De Kluis. Het Leuvense witbier (Peeterman) verdween in 1975.

Over het woord wit in de Nederlandse naam doen verschillende theorieën de ronde. Mogelijk verwijst het naar het gebruik van langhalmige gewassen. Dezelfde kleurnaam komt voor in de Duitse en de Franse benaming Weißbier en bière blanche. In het Duits is daarnaast ook de term Weizenbier gangbaar. Weizen betekent tarwe, en het Oudnederlands kent het woord 'weit', dat eveneens tarwe betekent - *denk ook aan boekweit en het Engelse wheat* -. Het is daarom zeer goed mogelijk dat de naam witbier een verbastering van 'weitbier' is. Witbier is niet meer weg te denken van de bierkaart en heeft ook nog eens een rijke historie van ver voor z'n populariteit.



Voor het nieuwe zomerbier doken wij ook deze keer in de analen van de 15<sup>de</sup> eeuw en vonden een bijzonder recept. Ons witbier, de MusLukt SummerChill is een fris tarwebier van hoge gisting met een flinke dosis koolzuur. Na het zorgvuldig brouwproces laten wij de MusLukt SummerChill nog twee weken narijpen en daarna wordt deze kostelijke drank met een alcoholgehalte van 5.2% ongefilterd gebotteld. Met onze nieuwste telg de MusLukt® SummerChill zetten wij een mooie traditie van witbieren voort. hét biertje voor de zomerse dagen en nu al een echte allemansvriend...

Intussen heeft atelier L2 art+design geïnvesteerd in een bierlaboratorium.



In ons eigen MusLukt® BIERlab gaan wij in ons eigen tempo op zoek naar unieke smaken die. Een tijdrovende bezigheid waar wij heel veel plezier aan beleven,

proost !!!



Leny Franken en Leo Klein