NIEUWE BORREL

Zeeuws-Brabantse wodka met kloten

Een wodka die naar oesters smaakt. Oud-Roosendaler Chris Liebau begon er vorig jaar mee en **won meteen een internationale gouden medaille** met zijn zilte borrel.



Florence Imandt
Roosendaal

In de *nolotrend*, *no* of *low* alcohol, past de oesterwodka van Roosendaler Chris Liebau in ieder geval niet. Want het nieuwe botanische wodkamerk OYESTER44 dankt zijn naam aan het alcoholpercentage en de leeftijd van Liebau, toen hij er vorig jaar mee begon. Bij andere dranktrends lijkt OYESTER44 juist prima aan te sluiten, want nieuwe flesvormen, natuurlijke ingrediënten en premiumproducten waar mensen extra voor willen betalen, zijn volgens marketeers en trendwatchers* juist in.

Maar om slimme marketing is het Liebau nou juist niet begonnen. Dan had hij wel achter de huidige ginhype kunnen aanhobbelen. „Ik heb bewust iets anders gezocht dan gin. Wodka heeft een beetje saai imago omdat het een smaak- en geurloos product is. Maar daarom laat het zich goed gebruiken om smaken aan toe te voegen. Dat vond ik een mooi vertrekpunt."

Dé vraag is natuurlijk hoe je op het idee komt je saaie wodka nou net met oesters te combineren. „Het besef dat ik dingen wilde toevoegen uit mijn eigen regio had ik vrij snel. Ik woon sinds twintig jaar in Breda, maar ben opgegroeid in Roosendaal en van daaruit gingen we vaak naar Zeeland, kreukels en kokkels rapen. Dat hele Oosterscheldegebied is fantastisch en biedt veel lekkers; Belgen weten dat al heel lang."

In Zeeland ontmoette hij Meinderd Kampen (38) die een jaar of tien geleden als distillateur al eens experimenteerde met zeewierwodka, wodka met mossels, zeekraal en jawel, ook oesters. Meinderd: „Die oesterwodka heeft toen in de winkel gelegen, maar ik ben me later op de whisky's gaan toeleggen. Let wel, als liefhebber van distillatietechniek en natuurkundige processen, hè. Niet als liefhebber van drank; ik zeg het er maar even bij."



▲ OYESTER44 dankt zijn naam aan het alcoholpercentage.

Anderhalf jaar geleden klopte Chris met een flesje van díe wodka bij Meinderd aan om te herontwikkelen. De combi van wodka en oesters is kansrijk, redeneerde Liebau, omdat deze schaaldieren overal ter wereld gegeten worden. Door samen te werken, zouden ze een sterke drank kunnen maken die ook de internationale markt kan veroveren.



> **Ik heb bewust iets anders gezocht dan gin. Wodka heeft 'n beetje saai imago**
>
> — Chris Liebau

Chris Liebau jaagt met OYESTER44 een droom na, maar weet heel goed waarmee hij bezig is. Komt uit een Roosendaals ondernemersgezin (caravans en landbouwwerktuigen), studeerde commerciële economie in Amsterdam en belandde daarna bij Hero in Breda, waar hij ging wonen. „Daar deed ik trade-marketing en later heb ik voor United Dutch Breweries Oranjeboompils verkocht in Amerika. Ik moest veel reizen en dan zie je veel. Bijvoorbeeld dat de VS warm loopt voor lokaal *craft beer* en kleine gedistilleerde merken, en dat massalabels minder populair werden."

Als 'echte Brabo' is Chris Liebau eigenlijk een bierdrinker, maar sinds hij met OYESTER44 aan de gang ging, zit hij zelf ook regelmatig aan de wodka. „Als je deze wodka proeft met je ogen dicht, denk je: ik zit aan de kust, ik zit aan zee. Samen met Meinderd heb ik de smaak ontwik-



◀ Chris Liebau: „De combi van oesters en wodka is kansrijk."

keld. Het ging om de balans tussen oester en de andere toevoegingen, verveine, citroenmelisse en Oosterscheldewater. Te veel oesterdistillaat is niet lekker, wordt het te zout. We hebben de wodka een aantal kenners laten voorproeven en die waren allemaal positief. Het is een toegankelijke wodka geworden, anders dan anders, fris en kruidig van geur en smaak. Een wodka met kloten. Heerlijk bij oesters en fruits de mer, maar ook lekker in een mix met bijvoorbeeld tonic of ginger beer."

Hij heeft nog geen kantoor en doet veel zelf: oesters steken in Yerseke bij Jean van de Oesterij, citroenmelisse halen bij Chris en Jacqueline Monden uit Etten-Leur en tinctuur maken van biologische pootaardappeltjes van Cees van Tiggelen uit Halsteren. Ook de keus voor die lokale telers is een bewuste: „Ik vind het leuk om te werken met mensen die ik ken, die ik de hand kan schudden en die dezelfde passie voor hun natuurlijke product hebben als ik. Ook al ga ik groeien en is OYESTER44 misschien ooit op elk continent te koop, ik zal nooit aroma's gaan gebruiken. Het blijft een 'botanical vodka', met natuurlijke ingrediënten."

De oesterwodka staat bij een aantal (sterren)restaurants al op de kaart, maar ook bij lokale slijterijen, Sligro en Hanos is voor ongeveer 30 euro een flesje te koop. Niet zo'n lange, elegante fles, maar een klein ambachtelijk 'opneukertje', een soort kruikje van glas dat aan vissers van weleer doet denken. Binnenkort gaan de eerste flessen met blauw-wit gestreepte etiketten (bedacht door een Bredaas bedrijf) naar België en Duitsland.



"Oesterwodka brengt Zeeland bij de mensen thuis en zet regio op de kaart

— Meinderd Kampen

Volgens Meinderd zijn er bij zijn bedrijf in Bruinisse al zo'n kleine 10.000 flessen de deur uit gegaan. „Een leuke startorder. Maar vooral ook leuk om te maken, omdat oesterwodka Zeeland bij de mensen thuis brengt en de regio op de kaart zet."

De gouden medaille van de New York International Spirits Challenge die Chris en Meinderd enkele weken geleden binnenhaalden, is een mooie opsteker. „De jury proeft blind en *loved it*", zegt Chris. „Zo'n waardering kun je gebruiken in je contacten. Als ik er op zeker moment van kan leven, is het voor mij goed."

*Van onder meer Gall & Gall en Communicatiebureau HBMEO

Citroen, aardappelen en oesters van de wodka



▲ Jacqueline Monden.
FOTO GERARD VAN OFFEREN/PIX4PROFS

Citroen
Leuk product, die oesterwodka, vindt Jacqueline Monden van De Kruidenaer in Etten-Leur. Samen met haar man teelt en verpakt ze allerlei verse snijkruiden voor de particulier, supermarkten en de horeca, zoals basilicum, dille, peterselie et cetera. „Erg leuk dat onze citroenmelisse en -verbena in de oesterwodka verwerkt is. Citroenmelisse is een klein en teer product waar weinig vraag naar is en dat je niet zoveel tegen komt. Dat het nu in wodka verwerkt wordt, is volgens mij heel bijzonder."

Aardappels
Cees van Tiggelen uit Halsteren levert biologisch geteelde aardappeltjes van het type Triplo aan Chris Liebau. „Dat zijn aardappels die je niet hoeft in te spuiten omdat ze niet vatbaar zijn voor de aardappelziekte vitoftora. De distillateur gebruikt ze voor de alcohol. In Polen doen ze niet anders, hè. Zetmeel wordt net als suiker gemakkelijk omgezet in alcohol, schijnt niet zo ingewikkeld te zijn. Ik vind het mooi dat Chris in de streek zoekt naar producten die puur zijn. Geproefd heb ik de oesterwodka nog niet, maar ik denk dat het lastig is mijn eigen aardappels te herkennen."

Oesters
Voor de oesterwodka wordt het vocht en vlees uit de Imperialoesters gebruikt, de platte Zeeuwse oesters. Leverancier Jean Dhooge van de Oesterij in Yerseke is zelf 'niet zo'n wodkadrinker', maar proeft de oesters wel in de borrel terug. „Imperialoesters hebben een sterkere smaak dan andere oersters en een langere nasmaak. Dat maakt ze uniek." Dhooge vindt het leuk een flesje aan klanten mee te geven. „Ook neem ik weleens wat mee naar oesterbars en restaurants, en het wordt daar heel positief ontvangen. Ik merk dat het verhaal erachter aanslaat."



▲ Jean Dhooge.

Slijtersunie: nieuwe, hippe wodka bedenken is slim

Ron Andes van de Slijtersunie begrijpt wel dat Chris Liebau gekozen heeft voor een nieuwe wodka in plaats van een nieuwe gin. „Gin is echt een hype, er komt er elke week wel eentje bij. Ik schat dat er zeker 350 soorten te koop zijn in Nederland. Van wodka's zijn er niet meer dan enkele tientallen. Daarmee kun je je in ieder geval beter onderscheiden."