

# Juomaposti

NUMERO  
4/2024

HINTA  
8,20€

*Herkullinen  
makumatka  
läpi Liettuan*

OLUT-  
MATKALLA  
BELGIAN  
GENTISSÄ  
JA LONTOON  
HACKENYSSÄ

ISTU ILTAA  
JUOMAPOSTIN  
HELPPOJEN  
HERKKU-  
RESEPTIEN  
KERA

*Sopiiko viski  
illallisjuomaksi?*

*Kazeen  
Shiuan*



HOROSKOOPPI  
GURUT OLUIDEN KIMPUSSA,  
HANNUN JA ARDEN  
OLUTARVIOT  
ISOJEN PANIMOJEN  
VUOSI 2023  
RISTIKKO  
JOULUOLUTTA  
KOTIPANIMOSSA

"JUOMAT MÄTSÄTÄÄN  
RUOKAAN EIKÄ TOISINPÄIN!"

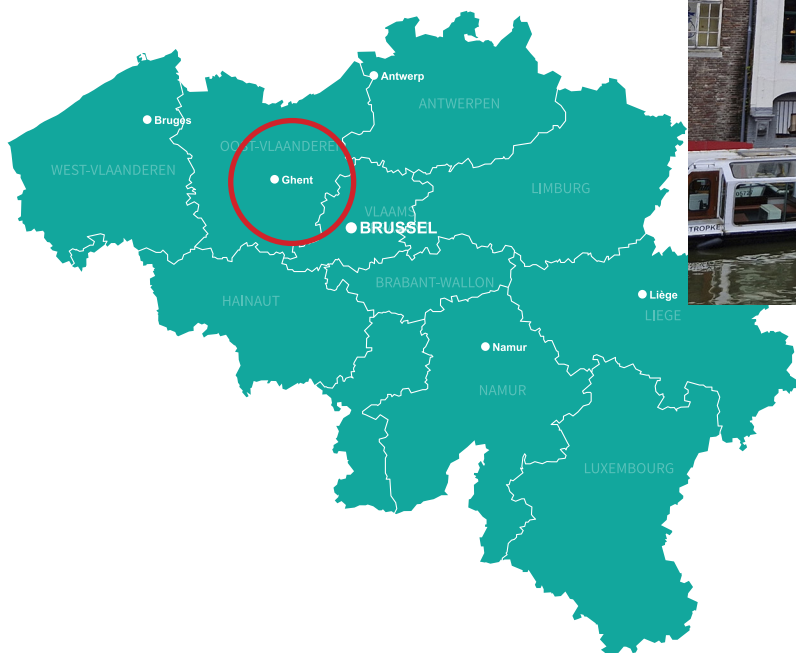
# Gent

- OLUELLA MENNEEN  
AJAN LOISTOSSA



Gent on Itä-Flanderin provinssin pääkaupunki pohjoisessa Belgiassa. Se oli naapuriprovinssin pääkaupungin Bruggen kanssa merkittävä villateollisuuden keskus keskiajalla. Niin merkittävä, että kunniansa vuosina 1200-luvulla se oli jopa yksi Euroopan suurimpia kaupunkeja, suurempi kuin esim. Moskova. Kuten Bruggessa, keskiajan suuruus näkyy Gentissä edelleen sen ehkä tärkeimpänä piirteenä: Kaupungissa on pittoreski, erittäin hyvin säilynyt keskiaikainen vanha kaupunki. Suorastaan unelma jalan liikkuvalla turistille, ja koska kyseessä on Belgia, myös olutturistille.





### BAARIKIERROS KESKUSTASSA

Jos Britanniassa käydään perinteisesti pubissa ja Baijerissa biergartenissa, Belgiassa ja Hollannissa perinteinen olutkuppila on tummalla puulla sisustettu, yleensä pienehkö, ns. ruskea kahvila eli bruin café. Pienissäkin kahviloissa on usein varsin monipuolinen olutlista, erikoistuneemmissa oluita voi olla satoja. Painotus on yleensä vahvasti perinteisissä belgialaisissa merkeissä.

Kaupungin klassikkokapakoiden kiertelyn voi aloittaa vaikkapa nimihirviöstä Het Waterhuis aan de Bierkant, joka kääntyy kuta kuinkin ”Vesihuoneeksi oluen puolella”. Lähellä Groentenmark-toria, Gravensteen-linnalle johtavan Vleeshuisbrug-sillan kupeessa joen laidalla olevan kuppilan tunnistaa linnalta päin tullessa helposti suuresta ”Bierhuis” tekstistä talon kyljessä. Toisesta suunnasta tullessa kannattaa sen sijaan olla tarkkana, ettei kävele sillan kupeeseen vähän piiloon jäävän baarin ohi.

Het Waterhuis on ennen muinoin toiminut bordellina, mutta sittemmin asettunut siveellisemmäksi oluthuoneeksi. Klassista bruin cafe-tyyliä seuraileva lokoisa belgipubi, ainakin ennen illan turistikemppejä hetkiä. Olutvalikoima on belgialaisten oluiden osalta varsin kattava, mutta olutbongaria Het Waterhuisissa kiinnostaa erityisesti baarin omat oluet, joista tyrmäkkä Klokke Roeland -quadrupel lienee tunnetuin. Oluet tekee baarille Huyghen panimo. Oluiden kanssa saa napostelusalamia ja juustoja. Sama kahden kohteen napostelumenu on muuten monessa muussakin tämän jutun baarissa.



Heti Waterhuisin vieressä torin laidalla on ’t Galgenhuis, joka on kuriositeettina käymisen arvoinen. Paikka mainostaa olevansa Gentin pienin baari. Pieneen muinaiseen kivitönöön angetyn baarin pohjapinta-ala ei kieltämättä päätä huimaa, mutta sen viereen rakennettu suuri terassi vie idealta vähän pontta. Sisätiloiltaan kuitenkin suorastaan kodikkaan intiimi. Varoituksen sanana, yhdestä Galgenhuisin naposteluannoksesta saa juustonhimon tyydytettyä ainakin 3-4 henkeä.

Groentenmarktilta voi jatkaa parin korttelin päähän suuremmalle Vrijdagmarkt-torille. Torin laidoilla on lukuisia kapakoita ja ravintoloita vanhoissa kiltataloissa, mutta olutklassikko on torin lounaislaidalla oleva De Dulle Griet. Paikka on nimetty torin sisäänkäynnillä olevan vanhan mörssärin mukaan, joka puolestaan saa nimensä Brueghelin maalauksessa esiintyvistä kansantaruhahmosta. Siinä Dulle Griet (vapaasti käännettynä Hullu Reetta) johdattaa naisjoukkoa ryöstämään Helvettiä.

Aivan niin armotonta menoa sisätiloissa ei vieraillessa kuitenkaan (onneksi) ole. Mukavan hämärä, pitkän mallinen kahvila on vanhoilla mainoksilla ja muulla olutkrääsällä kuorutettu. Tiskin varrella mainostetaan näkyvästi baarin pitkäaikaista Orval Ambassadeur -leimaa. Kyseessä on Orvalin trappistipanimon myöntämä laatuleima panimon oluen tarjoilussa, joka takaa, että olutta saa myös muuten kuin jääkylmänä ja vuosikertojakin on tarjolla. Sama status on monella muullakin tässä jutussa mainitulla baarilla, joten mikään aivan uniikki juttu se ei ole.



Gentin keskustakadut ovat täynnä baareja, joissa voi istuskella aamupäivästä iltamyöhään.



Useimmissa baareissa belgialaiset oluet ovat laajasti edustettuna.



Orvalin lisäksi muuta varsinaista kellarointia Dulle Griet ei tunnukaan harrastavan, mutta belgialaisia oluita on kuitenkin baarin mukaan yli 500 erilaista. Joissain internet-arvioissa muuten annetaan ymmärtää, että Dulle Griet tarjoilisi myös täysiä ruoka-annoksia, mutta ainakaan vierailun aikana tarjolla ei ollut muuta kuin jokaisesta olutkahvilasta löytyvät juustot ja salamat. Arvostelijoilla lienee menneet torinlaidan ravintolat sekaisin.

Naapurikorttelista Sint-Jakobskerk -kirkon vierestä löytyy seuraava kohde, Trollekelder. Kuten nimestä voi päätellä, paikalla on peikkoja. Valtavasti peikkoja. Omalaatuinen kaksikerroksinen ravintola on somistetettu pienillä ja suurilla peikkopatsailla, joita voi sitten näppärästi tarpeeksi monen oluen jälkeen jututtaa. Yläkerrassa on peikkojen osalta vähän rauhallisempaa. Astuessani sisään tiskillä vakioasiakkaan elkein istunut Woody Allenin ja Pedro Hietasen lehtolapsen näköinen veijari olikin jo reippaassa peikonjututuskunnossa ja kohdisti huomionsa juuri sisään tulleet suomalaispeikkoon. Vaihdoin pari sanaa kielillä, joita kumpikaan ei puhunut hyvin. Sain lopulta vakuutettua olevani kunniallisella asialla: Olutta etsimässä. Alles gut! C'est bien!

Trollekelderillä ei ole aivan Dulle Grietin kaltaista olutlisäystä, mutta yli kolmesataa kuitenkin. Niihin lukeutuu paikan oma, Van Steenbergellä pantu, Trollebier-merkki, jota saa pariakin eri tyylistä. Maistamani blonde oli varsin perinteinen belgiblonde.

Illan voi päättää Orval-olueen erikoistuneeseen De Abt -ravintolaan, jos haluaa. Melko hillityn hintainen (39€) kolmen ruokalajin Orval-menu sisältää perunakroketit, olutpadan ja sabayonnen, kaikki tietysti eri tavoin Orvalilla höystettynä. Ikävä kyllä puolityhjässäkin ravintolassa palvelu oli hidasta ja ruokien puolestakin kokonaisuus jäi kovin haaleaksi. De Abt antaa ymmärtää olevansa jossain bistrin ja fine diningin rajamailla oleva astetta hienempi paikka, mutta lopulta kokemus on keskivertoa perinneruokaa väsähtäneellä pintakiillolla turisteille. Jos oikein kovasti Orvalia fanittaa, niin paikan ruuat toki ovat uusi tapa maistella tuttua olutta.



**"VANHAN RAHTIPROOMUN SISÄTILOISSA ON TUNNELMALLISEMPAAKIN PUBIFIILISTÄ, MUTTA KANSIPAIKOILLA ELÄTELLÄÄN MIELIKUVAA TROPIIKISTA, JOTA VEHREÄ KANAALINVARREN KASVUSTO KOROSTAA."**



#### **LYHYT VIERAILU VIIDAKKOLAIVALLE**

Kun historiallisesta keskustasta lähtee hieman etelään päin kohti Gentin yliopiston alueita ja etsiytyy kanaalin varrella menevälle Muinkkaai-kadulle löytää tiensä ennen pitkää kahden olutravintolan äärelle. Y-risteyksen haarassa on De Brouwzaele. Sisällä on upea panimon vanhasta kuparisesta keittoastiasta tehty baaritiski, jossa henkilökunta on ikään kuin kuparipannun sisällä tarjoillessaan. Olutlista on pitkä ja Orvalin lähettiläinää täälläkin esiinnyttään. Ikävä kyllä De Brouwzaeleessa haisi pahasti kostealle kellarille koko vierailun ajan, eikä sisällä tehnyt mieli istua. Terassi on kuitenkin varsin mukava.

Aivan De Brouwzalen vieressä kanaalissa lilluu ravintolalaiva Kaffee de Planck. Vanhan rahtiproomun sisätiloissa on tunnelmallisempaaakin pubifiilistä, mutta kansipaikoilla elätellään mielikuvaa tropiikista, jota vehreä kanaalinvarren kasvusto korostaa. Jos viileä eurooppalainen kesäpäivä ei olisi pilaamassa meininkiä, kannella voisi kuvitella istuskelevansa viidakon jokilaivassa. Iltaisin meno laivalla lieenee railakasta. Ruokaakin saa.

Olutharrastajalle mielenkiintoiseksi proomun tekee 100-200 oluen (määrä vähän vaihtelee mainostekstistä riippuen) valikoima, jota voi pöytiin jaetusta paksusta vihkosta selaila ja tilailla. Van Steenberge on tehnyt myös tälle ravintolalle oman oluen nimeltä Plankckse. Huom: De Planckissa käy vain käteinen tai paikallinen mobiilimaksu, eikä tästä erityisemmin varoiteta etukäteen. Tarjoilijan kanssa voi neuvotella myös tilisiirron, mutta varaamalla käteistä pääsee astetta helpommin.



Belgian olutvalikoima on monipuolinen, joten jos ravintolassa on tarjolla tasting-annoksia, kannattaa tarttua tilaisuuteen.



## PANIMOITA

Gentin lähistöllä on tietysti lukuisia panimoita. Belgiassa kaikki on lähellä ja junaverkko kattava, joten tunninkin siirtymällä saavuttaa jo kymmenittäin panimoita. Liikaa, että kaikkia voisi tässä listata. Esim. Läheisessä Mellen pikkukaupungissa on Delirium Tremens -oluestaan tunnetun De Huyghen suurikokoinen laitos ja paikallisille baareille oluita tehnyt Van Steenberge löytyy hieman kauempaa pohjoisesta Evergemistä. Molemmissa järjestetään panimokierroksia, jos osallistujia vain on tarpeeksi. Ja vaikkei olisikaan, panimokierroksia järjestäviltä panimoilta kannattaa aina kysellä, olisiko sopivana päivänä ryhmää, jonka siivelle voisi hypätä.

Kaupungissa itsessäänkin on tietenkin muutama panimo. De Huyghen omistama mikropanimo Artevelde on aivan kaupungin turistikeskustan ytimessä historiallista kaupungintaloa vastapäätä ja tekee varsin moitteettomia klassisia belgioluita.

Sitä hieman mielenkiintoisempi on parin korttelin päästä Trollekelderistä löytyvä Stadsbrouwerij Gruut, joka on erikoistunut humalattomiin gruit-maustettuihin oluisiin. Panimo on vain 15 vuotta vanha, mutta sillä on paljon historian lastia niskansa päällä. Paljon parempaa paikkaa gruit-panimolle ei nimittäin maailmasta löydy kuin Gentin keskiaikainen keskusta. Juuri näillä seuduilla keskiajalla käytettiin gruit-mausteseoksia ja täältä seokset nimensäkkin saavat. Gruut siis edustaa tavallaan koko seudun oluenpanon historiaa, vaikka oluet modernein menetelmin tietysti tehdäänkin.

Pieni panimo hanahuoneineen on mukava ja omaperäinen sisustukseltaan. Ainakin valtava maalaus baaritiskin yläpuolella ja sitä vartioivat tiikeriraitaiset aidon kokoiset sonnit kiinnittävät huomion. Panimo tuottaa oluitaan myös lisenssillä Bavikin panimolla, mutta Gentin panimobaarissa saa tietenkin paikan päällä valmistettua tavaraa. Näistä gruit-oluista ei kannata pelätä mitään joulumausteiden tulvaa. Kokeilemani parin oluen perusteella mausteita on käytetty herkällä kädellä, raikas juotavuus säilyttäen.

Pohjoisessa, hieman vanhan keskustan ulkopuolella, noin kilometri pääkirkolta, löytyy Dok Brewing Company. Lähestyessä, jo kauan ennen panimoa itseään, alkaa 2010-luvun craft-kliseiden lista kirjoittaa itseään: Gentrifioitunut entinen teollisuusalue, hipsterihtäviä taide- ja käsityöpajoja matkan varrella, pieniä itsenäisiä kahvipahtimoita... ja viimein itse paikka: Vanhaan satamavarastoon rakennettu panimo, sen taproom ja niiden ohella "rouheaa" katuruokaa eli burgereita, bbq:ta ja pizzaa. Niin uniikkia, että liki identtisen paikan voisi löytää melkein mistä tahansa.

Naljailu sikseen, Dokin taproom on varsin mukava, ruoka hyvää ja testaamani oluetkin varsin onnistuneita. Dokin valikoima tarjoaa myös pientä oluella hengähdystaukoa Gentin perinteisten blondejen, brunejen, tripeiden ja saisonien jälkeen: Täältä saa myös muita kuin belgityylejä.



Gentistä saa paljon irti jo viikonloppuvierailulla. Kaupunki on kompakti ja keskiaikainen keskusta äärimmäisen helposti kävellen tutkittava. Mainittujen lisäksi muita olutkohteita, etenkin baareja, on tuhattomasti lisää. Heinäkuun alkuun sijoittuvalla kesävierailulla turistien määrä oli melkoinen, mutta esim. Bruggeen verrattuna ihan siedettävä. Ihmismäärien lisäksi turismilla on tietysti muita lieveilmiöitä ja niinpä esim. vähän jokainen yli viittä olutta myyvä kuppila mainostaa olevansa belgialaisen oluen aarreaikka ja myös majoitusten tasossa kannattaa olla tarkkana. Kesän turistikimman kuoren alta pystyi myös tunnistamaan kesäunta nukkuvan vilkkaan opiskelijakaupungin, joka herännee eloon lukuvuoden alkaessa.

Itä-Flanderin pääkaupunki on ehdottomasti Belgian kaupunkikierroksella kärkisijoilla siellä Brysselin, Antwerpenin ja Bruggen seurassa. Olutkohteenakin mukiinmenevä.

Miten Genttiin: Kaupunkiin pääsee helposti junalla suoraan Brysselin lentokentältä tai keskustasta, matka kestää noin tunnin.

