

DR BLUES serveert kwaliteitsbieren als geneesmiddelen

Als een dokter aan het brouwen slaat, is de kans groot dat hij zijn bieren met een knipoog als geneesmiddelen tegen vervelende kwaaltjes neerzet. De wereldvermaarde, in Genk en het Leuvense opererende Amerikaanse anesthesist dr. Admir Hadzic lanceerde intussen al vijf bieren die zich niet alleen onderscheiden door hun heerlijke smaak, maar ook door hun aabare flesjes en hun boeiende verhaal. Bovendien opent hij medio volgend jaar in het centrum van Leuven een heuse DR BLUES outlet waar kleine brouwers hun edele producten kunnen presenteren.



De Amerikaans-Leuvense topanesthesist-gitarist toast alvast op de DR BLUES outlet waar hij vanaf medio volgend jaar lokale bieren van kleine brouwers wil promoten.

DR BLUES Belgian Brews is het geestes- en geestrijke kind van dr. Admir Hadzic, een aanstekelijk enthousiaste en positief ingestelde Amerikaanse arts, wetenschapper en filantroop en de befaamde auteur van medische handboeken die uitgroeiden tot bestsellers.

The New York Times verkoos hem zes jaar op rij tot beste arts en hij organiseerde vele filantropische outreach-programma's over de hele wereld. Van 2008

tot 2015 was deze befaamde anesthesist professor aan Columbia University in New York en hij ontving tevens verschillende eredoctoraten aan Europese topuniversiteiten. Vandaag werkt hij in het Ziekenhuis Oost-Limburg (ZOL) in Genk.

Dr. Hadzic richtte ook verschillende succesvolle ondernemingen op en voert de Big Apple Blues Band aan, die wereldwijd toert en in 2010 met 'Brooklyn Blues' de top tien van bluesalbums

haalde (Real Blues Magazine). Hun albums 'Energy' en 'Manhattan Alley' worden door radiostations over heel de wereld gespeeld. The Big Apple Blues Band heeft al meermaals in ons land gemusiceerd, onder meer in 2016 en 2017 in het Leuvense Depot en in de Missy Sippy Blues & Roots Club in Gent. Dr. Hadzic bezit trouwens ook nog een opnamestudio in New York.

"Ik ben geboren in Sarajevo (voormalig Joegoslavië), maar emigreerde op erg jonge leeftijd naar New York City; de Big Apple stroomt trouwens nog steeds volop door mijn aderen. Ik was professor aan Columbia University en gaf les aan de KU Leuven toen ik hier mijn echtgenote Catherine Vandepitte ontmoette; intussen zijn we gehuwd en hebben we drie kinderen. In het ZOL leid ik de afdeling Anesthesie, in alle bescheidenheid één van de beste in de regio."

"We bouwen immers 'centres of excellence' en vier jaar geleden heb ik één van mijn centra aangepast aan de Belgische regels en een deel van de 'New York School of Regional Anesthesia' (NYSORA), de organisatie die ik oprichtte en waarvan ik manager ben, getransplanteerd naar het Genkse ziekenhuis. We ontwikkelden er het onderzoeksprogramma en ontvangen bezoekers van over de ganse wereld. We publiceerden ook de hoofdboeken die bijna alle opleidingen in deze branche gebruiken", licht dr. Hadzic toe.

Belgische brouwsels

De levendige herinneringen aan de creatie van zijn eerste Tripel in 2004 maken hem nog altijd lichtjes lyrisch. "Tijdens een muziektournee in België met the Big Apple Blues Band, waarin ik als Dr. Blues basgitaar speel, leerden we totaal onvoorbereid jullie krachtige speciaalbieren kennen. Onze eerste ervaring met Belgische Tripels scherpte onze creativiteit om nieuwe muziek te schrijven en zette me ertoe aan om de Belgische brouwsels te ontdekken."

"Belgisch bier is trouwens een brede culturele ervaring; bier wordt ook gebruikt om te koken, om producten te produceren zoals met bier gewassen kaas en in food pairings. Het Belgische bier is tevens Unesco-werelderfgoed; op 30 november 2016 kreeg onze rijke biercultuur een plaats op de Represen-



DR BLUES heeft zijn uitvalsbasis aan de Leuvense Vaart, waar zich ook een muziekopnamestudio bevindt.

tatieve Lijst van Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid”, weet hij.

Als onderzoeker weet dr. Hadzic hoe hij wetenschappelijke kennis moet toepassen om nieuwe dingen te maken. “Toen ik zowat tien jaar geleden begon af te spreken met Catherine geraakte ik pas helemaal in de ban van Belgische bieren. Ik ben eigenlijk geen bierdrinker en als dokter promoot ik het drinken ook niet, maar ik degusteer wel speciaalbieren voor mijn plezier en als inspiratie; zo proefde ik al met veel smaak Duvel, St. Bernardus en Omer. Deze bieren zijn zo geweldig en inspirerend omdat ze je bij wijze van spreken op reis nemen naar een andere wereld. We geraakten hierdoor zelfs zo geïnspireerd dat mijn Big Apple Blues Band acht jaar geleden een reclamespot voor de Amerikaanse markt heeft opgenomen voor Duvel”, lacht hij.

Liefde op het eerste gezicht

Toen Dr. Blues in België belandde en op slag verliefd werd op de Belgische biercultuur besloot hij al snel de DR BLUES Belgian Brews Beer Clinic op te richten. Zijn Belgische uitvalsbasis bevindt zich aan de Leuvense Vaart, waar ook een muziekopnamestudio is gevestigd. Het eerste brouwsel, Admiral (intussen omgedoopt tot PaceMaker), gekruid met verse met de hand geoogste Belgische hop, werd meteen een succes. Hoewel Dr. Blues vaak lezingen geeft als wetenschapper of docent lijkt het publiek dan ook vooral geïnteresseerd in zijn bierrecepten.

“Toen we drie jaar geleden deelnamen aan het Zythos Bierfestival, merkten we dat vele Belgische bieren uitstekend zijn, maar dat weinige een verhaal hebben. Daarom veranderden we de naam van ons eerste bier, Admiral zoals de meest voorkomende vlinder in Europa (admiraalvlinder), en presenteerden we onze bieren als medicijnen waarbij drie personen een essentiële rol spelen: de dokter,

de apotheker en de verpleegster. Afhankelijk van de symptomen en je pijnpeil laat je je dan het gepaste bier voorschrijven. Kwaliteit is immers een objectief gegeven, maar het verhaal en de persoonlijke ervaring maken bier pas uniek. We moeten kwaliteit en drinkervaring dus met elkaar verbinden”, stelt hij.

Achter zijn bieren gist dan ook een leuk verhaal: Dr. Blues schrijft de biervoorschriften/geneesmiddelen voor, de brouwer (apotheker) bereidt en overhandigt de recepten en Dr. Blues' verpleegster (nurse) Emily dient ze toe aan diegenen die de DR BLUES-'therapie' nodig hebben. Welke recepten je nodig hebt, hangt af van je symptomen; je kan snel zelf de diagnostische test uitvoeren en de beste therapie voor jezelf bepalen, van milde pijn (problemen met je hond, auto of gsm) over hevige pijn (problemen met je kinderen, je financiën, je belastingen, je ex, ...) tot de ernstigste klachten (problemen met je baas, vrouw, partner of schoonmoeder). DR BLUES biedt voor elke pijngradiatie de oplossing, voorgeschreven door de dokter.

Wie nog nooit een DR BLUES-recept heeft geproefd en behoefte heeft aan



professioneel advies bestelt best wat de dokter (Dr. Blues) voorschrijft door de intensiteit van haar of zijn 'pijn' te omcirkelen op de analoge pijnscore (intensiteitsschaal) en de hiervoor voorgeschreven behandeling te volgen.

Zo staat Placebo (niet-alcoholisch) voor geen pijn, SuperPills (6,2%; een organische IPA) voor milde pijn, NerveBlock (Blond Tripel; 8,5%) voor erge pijnen, PaceMaker (Fresh-Hopped Tripel; 8,5%) voor heel erge pijn en PainKiller (Full Body Dark; 10%) voor de ergste pijn. DR BLUES zet de productie van Placebo momenteel wel 'on hold'.

Verpleegster

Marc Knops, de 'apotheker' van DR BLUES, is één van de bekendste Belgische brouwers met meer dan veertig jaar ervaring in het maken van ambachtelijke bieren. Toen dr. Hadzic naar België verhuisde, kwam hij in contact met deze vermaarde brouwer van onder meer Domus, Achel Extra, Brugse Zot en Delirium Tremens. Ze besloten samen Admiral te brouwen, een Tripel met verse Belgische hop die onmiddellijk aansloeg en erg positieve kritieken oogstte op verschillende festivals.

Emily is een magische verpleegster met hop in haar haar die met Dr. Blues werkt in zijn Beer Clinic. Ze ademt vakkennis, straalt een zelfverzekerde houding uit en toont een helende glimlach. Bovendien bezit ze een indrukwekkende pose en een vastberaden, maar kalmerende blik.

30.000 Watt

De DR BLUES-bieren zijn gebaseerd op eeuwenoude en traditionele Belgische recepten die werden verrijkt met verse hop, rijpingstechnieken en ons handelsmerk, een evenwichtige mix van mout, granen en kruiden. De artisanale bieren van DR BLUES Belgian Brews worden geproduceerd in de DR BLUES Beer Clinic in België. De muziek van the Big Apple Blues Band, die met een energie van 30.000 Watt door de luidsprekers knalt, wekt de gist en verbetert de gisting en voegt complexiteit toe aan de smaken.

De Wall of Sound produceert onafgebroken akoestische energie, waarbij de geluidsdruk voor een permanente zachte vibratie van het bier zorgt. De flessen bewegen lichtjes mee met de muziek, waardoor ze sneller evolueren naar een completere smaak. Muziek

schenkt volgens dr. Hadzic immers het leven aan alles, ook aan bieren.

“Sommige processen zijn ook vernieuwend; zo gebruiken we droge en verse hop. Speciaalbieren zoals DR BLUES ondergaan een volledige gisting en komen tot rijping gedurende het proces in de fles”, licht Dr. Blues toe.

Net zoals champagne profiteren topkwaliteitsbieren van een lichte schudding tijdens het rijpingsproces om de (tweede) gisting te bevorderen. En net als bij champagne kan je tijdens het rijpingsproces ook de fles even zoenen en vervolgens terugleggen om het gistingproces te voltooien.

“In de DR BLUES Beer Clinic gebruiken we een signaalgenerator om een signaal te injecteren dat is afgestemd op de resonantiefrequentie van de bierplanken om de bierflessen te schudden. De akoestische energie wekt de gist om zich te vermengvuldigen en de gesofisticeerde, complexe smaken te schenken die inherent zijn aan de magie van onze bieren”, verduidelijkt dr. Hadzic.

Zijn meesterbrouwers gebruiken de beste Belgische en internationale hop en hun gepatenteerde recepten combineren de eeuwenoude Belgische kennis van bierbereiding met de wetenschappelijke vooruitgang. “Meer dan 50% van onze hop komt uit België, meer bepaald het West-Vlaamse Poperinge. Zo werken we samen met De Smet uit Poperinge, waar intussen al de derde generatie aan het roer staat”, vertelt de zaakvoerder.

De keuze en selectie van granen is belangrijk bij het maken van bier, waarbij de voorkeur uitgaat naar Belgische topkwaliteit. Elk recept van DR BLUES Belgian Beers combineert gerst met andere granen om karakter, kleur en body aan de ongefilterde bieren toe te voegen. De mix van granen blijkt meteen uit de kleur bij het uitschenken.

Ondoordringbaar

De grootste vijand van bier is licht, beklemtoont hij. Bier dat wordt blootgesteld aan licht ondergaat immers snel een oxidatieproces dat zijn smaak, levensduur en kwaliteit negatief beïnvloedt. Om de blootstelling aan licht te verminderen bottelen de meeste bierproducenten hun bier dan ook in vaten of donker getinte flessen.



“Onze bieren worden geproduceerd in de DR BLUES Beer Clinic, waar ze luisteren naar 30.000 Watt sterke Big Apple Blues-muziek. De immense akoestische energie voegt complexiteit toe aan de smaken”, verklaart dr. Admir Hadzic, alias Dr. Blues.



DR BLUES daarentegen omhult zijn flessen volledig met lichtondoordringbaar materiaal ('completely sleeved') dat ze bovendien een stijlvolle look schenkt. DR BLUES Beer wordt in volledige duisternis gehuld tot het klaar is om geserveerd te worden in een DR BLUES-glas.

Dit op maat gemaakte glas voor DR BLUES Belgian Brews heeft een lange steel om het bier langer koel te houden. Het in laser geëtste 'DR BLUES' op de bodem stimuleert het borrelen. Na het uitschenken (flesjes van 33 cl) moet het bier twee tot vijf minuten ademen om zijn smaken volledig vrij te geven (de 'neus'); bier dat in de fles rijpt, moet immers worden gedecanteerd.

"Tijdens die pakweg drie minuten kan je met verpleegster Emily over je symptomen praten vooraleer je geniet van het voorschrift van Dr. Blues. In het DR BLUES-glas kunnen overigens ook de meeste andere high end-bieren worden geschonken", signaleert dr. Hadzic.

Hij vraagt zich trouwens af waarom vele high end-restaurants bier discrimineren. "Het brouwen van boetiekbieren kan nochtans veeleisender zijn dan het maken van topwijnen en DR BLUES-bieren staan met hun verfijnde en complexe smaak op gelijke voet met de beste wijnen. Gelukkig is er in vele boetiekrestaurants wereldwijd een snelgroeiende trend om bier te combineren met lekker eten", stelt Dr. Blues vast.

Bier drinken is voor hem een persoonlijke beleving waarbij je proefervaring afhankelijk is van het moment en de plaats. Er bestaat dan ook niet zoiets als het beste bier: persoonlijke smaakvoorkeuren verschillen ('De gustibus et coloribus non est disputandum'), zijn van nature subjectief en kunnen dus ook nooit juist of fout zijn.

De Amerikaanse arts en wetenschapper promoot met zijn vijf recepten het drinken niet ("Geen enkel niveau van alcoholverbruik verhoogt de gezondheid", citeert hij The Lancet uit 2018), maar brouwt ze voor wie net als hij op zoek is naar een uniek verhaal. DR BLUES Belgian Brews worden bovendien op een milieubewuste manier gebrouwen, waarbij gebruikte granen van brouwprocessen nog worden benut als ontbijtgranen en als koeienvoer.

Awards

Het vakmanschap, de stieliefde en de originele aanpak van DR BLUES Belgian Beers vielen dan ook al in de prijzen. Zo werd NerveBlock (Blonde Ale, Tripel Ale) in 2018 in Valencia bekroond met de 57^{ste} Grand Gold Quality Award van de Monde Sélection uit Brussel en behaalde PainKiller (Strong Dark) in 2019 de 58^{ste} Gold Award in Rome.

"We produceren 100.000 flessen van 33 cl per jaar en krijgen bestellingen uit de USA, Singapore, andere EU-landen, Australië en Japan die we per schip versturen. We verdelen onze kwaliteitsbieren voorlopig nog in een beperkt aantal Belgische horecazaken - Het Moorinnen evenals de Missy Sippy Blues & Roots Club in Gent -, maar we hebben in brouwerij Varenbroek in Rumst, waar Marc Knops ons brouwproces leidt, recent een nieuwe vullijn geopend zodat we tot 75 cl kunnen bottelen. We beschikken ook over nieuwe gist- en lagertanks. Eigenlijk brouwen we degustatiebieren voor bierkenners met smaak. We hebben ook al enkele blind tastings georganiseerd en geloven dat dat het verschil kan maken", meent Dr. Blues.

DR BLUES biedt ook bier- en geschenkdosen aan, vergelijkbaar met executive packs. De twee gift packages bestaan uit vier flesjes en een glas en twee flesjes en een glas. Het sponsorde dit jaar tevens de awarduitreiking van de allereerste Belgische Speed Golf-competitie in De Kluizen in Aalst. "Een vriend van mij, Filip Beerens van het controversiële tv-programma 'Temptation Carwash', initieerde hier deze nieuwe sport die we als partner helpen verspreiden", licht dr. Hadzic toe.

Kleine brouwers

De zaakvoerder heeft intussen ook een grote handelsruimte verworven op een toplocatie in het centrum van Leuven, waar hij een DR BLUES outlet wil openen.

"Daar willen we tegen medio 2020 onder de slogan 'The best Belgian beers you never heard of' ook kleine brouwers helpen om hun bieren te verkopen. We willen deze lokale bieren immers opnieuw tot leven brengen en ze de uitstraling schenken die ze verdienen. Een heleboel lokale brouwers



hebben hiervoor al hun interesse betoond; ze kunnen immers in vele cafés niet terecht omdat die door de grote merken worden gerund", verklapt Dr. Blues.

Hij zoekt ook graag mensen op en heeft zijn nieuwe thuisland intussen helemaal in zijn hart gesloten. "De liefde voor het ambacht drijft Belgische brouwers en dit land heeft de plicht om deze schat te behouden. Het ambacht sterft echter traag uit omwille van de economische realiteit", waarschuwt hij.

DR BLUES

* Slachthuislaan 1, bus 102, 3000 Leuven
 * 2581 Broadway, Suite 183, New York, NY 10025
info@drblues.com
<https://drblues.com>