

bevolking niet overleven. Want de jacht op stekelvarkens gaat slecht. Als Kabia's betovergrootvader niet terugkeert, wordt er een week rouw afgekondigd. Maar op dag drie keert de jager terug, met een vet stekelvarken. Dat moet gevierd, dus brouwt betovergrootmoeder Kabia iets speciaals. Het resultaat is een verrukkelijk palmier,



brouwen in zijn flatje in Leeuwarden. Zijn bier slaat zo goed aan dat hij een kleine Friese brouwerij koopt. Met bier uit die ketels rijdt hij in 1998 naar Jan Fleurkens.

Gezamenlijk richten de heren Mongozo Beers op. Het gaat boven verwachting. Enkele jaren later lanceren ze *mbeye*, een eeuwenoud bananenbier van de Masai in Kenia en Tanzania. Ook dat slaat aan, vooral bij vrouwen. Jan Fleurkens verkoopt zijn café om zich volledig aan het bierbedrijf te kunnen wijden. Dan slaat het noodlot toe. Henrique Kabia komt om bij een tragisch verkeersongeval. „We waren kapot,” zegt Fleurkens. „Maar we besloten door te gaan. Henrique zou niets anders hebben gewild.”

Tegenwoordig worden Mongozo's bieren geproduceerd bij de Belgische brouwerij

Afgelopen oktober kwam Mongozo met een pilsener. Niet zomaar een biertje, maar 's werelds eerste biologische, Fairtrade en bovendien glutenvrije pils. „Het heeft tweeënhalve jaar geduurd voor we het procedé rond hadden,” vertelt Janssen. „We wilden een lekkere doordrinkpils te maken.” En dat is meer dan gelukt. Tijdens een blinde proeverij op de Internationale Horeca Expo in Gent werd het bier gekozen tot beste Belgische pilsener: geen geringe prestatie.

De bieren van Mongozo zijn verkrijgbaar bij onder andere Mitra-slijterijen, bierenzo.nl en Wereldwinkels. Waarschijnlijk komt de pils binnenkort in de schappen van Albert Heijn. „We zijn momenteel in onderhandeling,” zegt Janssen. „AH heeft ons benaderd en daar zijn we erg trots op.” *Mongozo!* —Gunilla Konow

“ We werken in de geest van Henrique en geven de mensen in de Derde Wereld een eerlijke kans.

—Fran Janssen

nicolaas klei over wijn

De Hongaren komen

Ik heb een leuk beroep. Wanneer iemand op mijn stoep staat, is dat meestal geen opdringerige collectant, hardcore zevendedagsadventist of stadswacht die meldt dat m'n fiets fout geparkeerd staat, maar een goedgehumoreerde importeur met proefflessen. Miranda Beems, heette deze. Invoerder, zoals de Vlamingen zo schoon zeggen, van Hongaarse wijnen. Tsjja, dubde ik. Dankzij www.imperialwijnkoperij.nl heb ik diverse prima Hongaarse wijnen geproefd, maar ik ben ook eens gekidnapd door een overenthousiaste Hongaarse-wijnfunda-

mentalist die me onder dwang van veel charme en een copieuze lunch een dag lang dwong zijn hele assortiment te proeven, terwijl ik bij elke volgende fles probeerde te bedenken hoe je tactvol uitlegt dat ook deze weer meurt naar schoonmoeders vettig verstoffte kruidenrekje en qua smaak doet denken aan haarolie met fiks roos en een vleug oorsmeer. Maar vol verwachting klont mijn hart bij iedere nieuwe wijn, dus ook deze nam ik blij in ontvangst. Leuk, etiketten in zo'n taal die slechts aan het Fins verwant is. Geen idee welk

woord producent, druif of streek aanduidt. Net of je weer voor het eerst met wijn kennismaakt. Hoewel, misschien staat er: gootsteenontstopper, ideaal-ter uitwendig gebruiken. Of: Pippi's medicijn tegen erwten in de neus. Of om schoenen te poetsen.

Maar nee, deze Hongaren riekten niet naar schoenpoets. Ze geurden naar wijn, ze smaakten naar wijn. Aparte wijn, andere wijn, maar goede wijn. Kruidig, net als die eerder geproefde wijnen, maar nu lekker karaktervol. Voor details over wijnen, druiven, gebieden, zie www.mirandabeems.nl (020 4190779)

Wit:

■ Pannonhalmi apátsági, st. martinus 2010, €8,99. Slank, druivig, kruidig. Niks meer, ook zeker niks minder.

■ Nyakas, budai irsai olivér 2010, €7,99.

Lentefris droog als sauvignon, maar dan geurend naar muskaatdruiven.

■ St Andrea, örökké egri fehér 2008, €18,99.

Afkomstig uit een oud inheems geslacht, modieus bevriend met jetsetdruiven. Rijk, rijp, bloesengeuren, weelderig, maar met welopgevoede zuren.

Rood:

■ St Andrea, akutyafáját, egri bordivék 2007, €9,99.

Rood fruit, specerijen, helder, gezellig anders.

■ St Andrea, merengó, egri bikavér superior 2008, €28,99.

Donker fruit, leer, specerijen, rijpe tannines. Hongaarse fantasie op sjeke merlot.



ot
n
t