

Brakelgin, van graan, maïs en cichorei: “Het geheim schuilt in het ambachtelijke stookproces”

09/07/2021 om 06:00 door Eric De Pessemier



Geert Tavernier en Bart Cools van B&B Brakelhoeven lanceerden de Brakelgin.

BRAKEL / NEDERBRAKEL -

Van de kruidige Brakelgin gingen op amper drie jaar al duizenden flessen over de toeg. Inspiratie voor hun gepatenteerde gin vonden uitbaters Geert Tavernier en Hans Cools op het veld achter hun B&B.

“In het teeltplan van de landbouwer die de velden achter ons Boutique Hotel De Brakelhoeven bewerkt, vonden we de ingrediënten van onze Brakelgin”, vertellen Geert Tavernier en Hans Cools. “Graan, maïs en cichorei vormen de basisingredienten. Die geven karakter en body aan de gin. Rozenbottel, bergthee en bergamot geven de zachte, fruitige toetsen, terwijl de gagel de afdrank verzorgt. Combineer de Brakelgin met een zachte tonic voor een klassieke top gin-tonic of met een hibiscus-tonic voor een zoetere variant. Afwerken doe je met ijs en jeneverbessen.”

Brakelrum

“Het idee om een eigen gin te creëren groeide toen veel van onze gasten ons vroegen of we een drankje van het huis hadden. Op 11 september 2018 werd de Brakelgin voorgesteld in aanwezigheid van Alexander De Croo. De Brakelgin sloeg in als een bom. Duizenden flessen werden al verkocht. Eigenlijk zijn het stenen kruiken die nadien als decoratie gebruikt kunnen worden. Het geheim schuilt in het ambachtelijk stookproces. In eerste instantie wilden we de blauwe boshyacinten er als streekproduct in verwerken. Helaas staat deze prachtige bloem op de lijst van de giftige planten.”

Ondertussen hebben we ook een zomereditie in een oude apothekersfles. Zelfs een bruine rum, de Brakelrum, werd al toegevoegd aan het gamma. Die wordt gemaakt op basis van suikerriet en is gerijpt op eikenhouten limosinvaten voor de volle smaak en de warme kleur. Zelfs de beste advocaat ter wereld vind je hier. Het is het scheutje Brakelgin die onze ambachtelijke advocaat de verfijnde smaak bezorgt”, besluiten Hans en Geert.