



*The best of Belgium,
Beer & Bites*

PALM, RODENBACH EN CORNET DAGEN REIZIGERS UIT

Katia Belloy

*Met het vliegtuig reizen is snel en efficiënt. Alleen de wachttijden in de luchthaven steken menig reiziger tegen. Naar aanleiding van 60 jaar Brussels Airport buigt Swinkels Family Brewers Belgium (voorheen Palm Belgian Craft Brewers) deze wachttijd om tot een aangename belevenis in een pop-upbar met bieren en sterrenhapjes van Viki Geunes (t Zilte**, Antwerpen). Meteen kan de reiziger ook kennismaken met de uitstekende typisch Belgische bieren van de brouwerij. "Een concept dat internationaal zal worden uitgerold over verschillende travellocaties", aldus Peter Buelens, Public Relations & Communication Manager van Palm & Rodenbach.*

In drie maanden tijd zijn er ongeveer 2,5 miljoen reizigers voorbij de Best of Belgium Beer & Bites-pop-up gelopen, dagelijks degusteerde ook een honderdtal personen de bieren en hapjes, maar nog veel meer kijkers werden aangetrokken tot het beste wat België te bieden heeft: bier dus, én streekeigen gerechtjes. Chef Viki Geunes ging daarbij uit van de karakteristieken van het bier om dan een aanknopng te vinden in het hapje. De brouwerij koos drie bieren die in de gouden prijzen gevallen zijn op de World Beer Award, aangevuld met een voor

de gelegenheid 'special edition' (zie kader).

Het mag duidelijk zijn dat de pop-up niet zomaar een café was waar reizigers wat bier gingen hijsen vooraleer ze op het vliegtuig stapten. Dit was een sfeervolle bar met gezellige zetels en tafels, een bierkrant, professionele bediening en uiteraard exquisite biertjes, in proefglaasjes van 18 cl en bijbehorend hapje.



PASSENGER EXPERIENCE

Brussels Airport was op zoek naar een 'passenger experience' gelinkt aan 'Belgian treasures', iets extra's en anders dan wat er al op de luchthaven aanwezig was. Voor deze pop-up werd grondig nagedacht over die meerwaarde en dat zal zeker nog zijn vruchten afwerpen in toekomstige travellocaties. "We hebben ook stappen gezet om onze bieren in de winkels op de luchthaven te krijgen en in de permanente horeca", vult Peter Buelens aan.

Chef, waarom hebt u ervoor gekozen om met Palm samen te werken, een samenwerking die ondertussen al tien jaar loopt?

Viki Geunes: "Was dat kiezen voor elkaar? Het was vooral de juiste ontmoeting op het juiste moment. We hebben dezelfde visie: doe wel en zie niet om, met respect voor identiteit en traditie. We zijn enorm op elkaar ingespeeld en weten wat we van elkaar kunnen verwachten. De Belgische brouwerijen hebben een moeilijke periode achter de rug, maar Palm heeft er altijd voor gekozen om te blijven experimenteren en vernieuwen, met respect voor ambacht en authenticiteit."

Is Palm erg veranderd door de overname door Bavaria?

Viki Geunes: "Palm is er sterker uitgekomen. De brouwerijen zijn erg complementair. De identiteit van Palm, Rodenbach en De Hoorn is gebleven. Alleen de slagkracht is vergroot. Er moet een balans zijn tussen het commerciële, ambachtelijke en creatieve in de bierwereld. De metierkennis dragen we hoog