

Improvisio lanceert Musa Lova



Leuven is dit jaar de Stad van de Smaak. Maar wat veel mensen niet weten is dat Leuven, via de universiteit, de grootste collectie bananensoorten ter wereld bezit. Hoog tijd om Leuven om te dopen tot wereldhoofdstad van de banaan, zo vinden Fabian en Evy Deckers van Brasserie Improvisio. Voldoende reden om een nieuw Leuven's streekproduct te lanceren: de Musa Lova, een bananenlikeur die zowel vrouwelijke als mannelijke levensgenieters moet behagen. Er komen immers twee producten op de markt: een bananenlikeur vermengd met Damiaankoffie, goed voor een alcoholpercentage van 17% en eentje vermengd met Leuvense honing, wat een alcoholpercentage van 35% oplevert. 'Musa' is de Latijnse benaming van banaan. Professor Rony Swennen van de KU Leuven, de beheerder van de internationale bananencollectie en expert op het vlak van bananen binnen de Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, gaf de nodige wetenschappelijke ondersteuning bij de creatie van het nieuwe product.

Het is niet zo bekend, maar het labo voor Tropische Plantenteelt van de KU Leuven, in het kasteelpark van Arenberg in Heverlee, herbergt de grootste bananencollectie ter wereld. Het zijn in feite back-ups van alle bekende bananensoorten ter wereld, want in tropische landen roeien ziekten of bacteriën regelmatig een complete bananensoort uit. Het veertigkoppige team van Rony Swennen ontfermt zich over 1.285 bananenplantjes.

Het gaat om de zogenaamde groeikernen van de bananenplant. Door in-vitro kamers te gebruiken krijgen de groeikernen de kans om te kiemen tot plantjes. Daaronder bierbananen, bakbananen, sierbananen, dessertbananen en zelfs een oranje banaan die uitzonderlijk veel vitamine A, B en C bevat. De plantjes worden getest, schimmel- en bacterievrij gemaakt en vervolgens wereldwijd verspreid op testvelden. Daar groeien de ziektevrije plantjes uit tot volwassen bananenplanten.

Universiteiten, multinationals, regeringen, ngo's en particuliere boeren willen allemaal bananenplantjes uit deze zeer gevarieerde biologische databank van de KU Leuven. De afdeling experimenteert ook met een diepvries-genenbank, waar zowat 800 bananensoorten worden bewaard op -196° C. Een soortgelijk systeem, met een kopie van de in Leuven bewaarde soorten, is opgezet in Montpellier.

Dat gebeurde om veiligheidsredenen, zodat bij een ramp de volledige Leuvense collectie niet verloren zou zijn. Het onderzoek in Leuven kent nergens ter wereld zijn gelijke. De collectie is door de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde

Naties zelfs erkend als werelderfgoed. "Wat veel mensen niet weten is dat de banaan, gekookt, gebakken, gemalen of gefrituurd voor meer dan een miljard mensen de belangrijkste basisvoeding betreft", verklaart de professor. "In sommige landen eten mensen dagelijks een kilo bananen. Voor hen vervangt dat brood of aardappelen".

Professor Swennen is blij een bijdrage te kunnen leveren aan een Leuven's streekproduct. "Al was mijn inbreng, naast het selecteren van de banaan en de juiste rijpheid, vooral beperkt tot proeven" zegt hij lachend. Musa Lova ontstond dus echt wel op eigen bodem. Er is geëxperimenteerd met verscheidene natuurlijke extracten en rijpheidsfases. Kunstmatige smaken werden ook geprobeerd, maar die hadden te veel snoepjesmaak.

De keuze viel uiteindelijk op het klassieke 'Cavendish'-ras, de klassieke 'supermarkt-banaan', type Chiquita in fase 4, van zijn rijpingsproces. Dat wil zeggen: erg rijp, maar net vóór de banaan zwarte vlekjes krijgt. De honing komt van Leuvense imkers en is aangebracht door professor Seppe Deckers. Koffiebranderij "Den trommel" uit Tremelo is verantwoordelijk voor de Damiaankoffie en brouwer Jan Dewachter van 't Nieuwhuys in Hoegaarden staat in voor de productie.

Musa Lova is verkrijgbaar in Brasserie Improvisio. Wie interesse heeft kan contact opnemen met de initiatiefnemer.

Fabian Deckers
fabiandeckers@telenet.be
Tel. 016 20 76 46
www.brasserieimprovisio.be

