



# De Leuvense liefde voor de banaan

Leuven is dit jaar de Stad van de Smaak maar met de grootste collectie bananensoorten ter wereld mag Leuven ook wel wereldhoofdstad van de banaan genoemd worden. Deze twee factoren brachten restauranthouder Fabian Deckers tot bij een nieuwe lekkernij: de bananenlikeur.

“Eigenlijk is alles begonnen op een vergadering van de Leuvense horeca”, zegt hij. “Schepen Els Van Hoof vroeg zich af waarom de Leuvense horecamensen geen eigen product in elkaar zouden steken in het kader van de Week van de Smaak. Al snel waren we het daar over eens en begonnen we plannen te maken. Eerst was het de bedoeling om een koffie op de markt te brengen.”

## Hoe zijn jullie dan uiteindelijk bij een bananenlikeur terechtgekomen?

Fabian: “Weinig mensen weten dat Leuven de wereldhoofdstad van de banaan is. Dat hebben we te danken aan professor Swennen, die aan de K.U. Leuven een echt bananenlab heeft. De grootste bananen-collectie ter wereld is daar aanwezig. Je vindt ze echt in alle kleuren: van geel over groen tot oranje. Ze maken er ook invitroplantjes voor export naar andere landen. Als er in Afrika bijvoorbeeld een oogst mislukt door een of andere schimmel, dan kunnen we vanuit Leuven die kweek toch nog opnieuw opstarten.”

## Experiment

### Stond het definitieve recept voor Musa Lova snel op punt?

Fabian: “Nee, we hebben nogal wat moeten experimenteren. Eerst was het onze bedoeling om als ingrediënten rum, honing en uiteraard bananen te gebruiken. Eerst en vooral kwam het erop aan om de juiste bananensoort te vinden, want de ene soort leent zich beter voor likeur als de andere. Ook bij die wetenschappelijke achtergrond heeft professor Swennen ons heel erg geholpen.” Maar ook de overige ingrediënten zijn nog aardig gewijzigd.

Fabian: “Inderdaad. Uiteindelijk hebben we besloten om de rum eruit te laten. Het evenwicht tussen rum en honing was moeilijk te vinden. We hebben dan twee verschillende versies gebrouwen: een variant met zeste van citrus en appelsien en met Leuvense honing en ook een variant met koffie en room. De versie op basis van honing heeft een alcoholgehalte van 35 procent en is vooral populair bij mannen. De koffiervariant leunt meer aan bij Baileys en wordt met zijn 17 procent meer gedronken door vrouwen.”

## Pralines

### Heeft Musa Lova nu zijn grens bereikt of zijn er nog mogelijkheden om het recept uit te werken?

Fabian: “We zijn nu bezig om gerechten te ontwikkelen waarin Musa Lova als ingrediënt wordt gebruikt. Foodpairing is de jongste jaren een steeds grotere trend. Het is in elk geval een heel dankbaar product om mee te werken. Het past perfect bij vlees, maar je kan er ook een parfait, een milkshake of een cocktail mee maken. Er zijn zelfs pralines op basis van Musa Lova en daarvoor is er al interesse vanuit de Verenigde Staten.”

### Is Musa Lova al erkend als streekproduct?

Fabian: “Nog niet, maar dat moet wel kunnen. Een eerste vereiste is dat je enkel ingrediënten uit de streek gebruikt en dat is bij ons het geval. Daarnaast helpt het ook als je een straf verhaal hebt en daar zit het ook wel snor. We willen Musa Lova bijvoorbeeld laten meegaan met de reizende tentoonstelling van professor Swennen en een deel van de opbrengst afstaan aan ontwikkelingsprojecten. Ook leuk vond ik het feit dat in Colombia koffie- en bananenplantages vaak samen horen. Koffieplanten hebben veel schaduw nodig en staan daarom onder bananenplanten. Je ziet: zelfs in de natuur gaan de twee hand in hand.”

*Thomas Van Baelen*

**De bananenlikeur is verkrijgbaar bij Brasserie Improvisio (Brusselsestraat 63b, Leuven) en Vini France (Ladeuzeplein 22, Leuven).**