



## Bananenlikeur met een academisch tintje

Auteur >> Tine Bergen  
 Campuskrant >> Jaargang 21 nr. 4 (16 december 2009)  
 Campuskrant-rubriek: [Onderzoek](#)

Personen >> [Deckers](#)  
 Personen >> [Delvaux](#)  
 Personen >> [Swennen](#)  
 Onderwerpen >> [Ontwikkelingssamenwerking](#)

[15-12-2009]

De nieuwe bananenlikeur Musa Lova is niet alleen een mix van banaan en rum met honing of koffie. Het streekproduct brengt ook heel wat expertise van de K.U.Leuven samen én koppelt daaraan bovendien steun voor projecten in Afrika.

“Leuven is dit jaar niet alleen ‘Stad van de Smaak’, het is ook de stad van de banaan. Professor Rony Swennen biedt in zijn labo’s onderdak aan

de grootste bananencollectie ter wereld,” begint initiatiefnemer Fabian Deckers van brasserie Improvisio. “Zo groeide het idee om iets met bananen te doen. Met een drank van rum, honing en banaan ben ik naar professor Swennen gegaan. Hij vond het blijkbaar wel lekker en hij deed meteen suggesties om de smaak nog te verbeteren.”

“Gezien de smaakwaliteit wist ik dat we het beste konden werken met de Cavendish,” vult professor Swennen aan. “De gewone banaan die hier in de winkel ligt. We moesten vooral nog een keuze maken in de afrijpingsgraad. In maart hebben we voor de eerste keer samen gezeten en nu is de likeur er.”

“Brouwer Jan Dewachter van ‘t Nieuwhuys in Hoegaarden heeft ons in de loop van de maanden verschillende combinaties laten proeven,” gaat Fabian Deckers verder. “Want het evenwicht tussen rum, honing en banaan is niet zo makkelijk te vinden, omdat rum nogal krachtig is van smaak. Het eindresultaat is Musa Lova. Musa is de Latijnse benaming voor banaan, en Lova staat voor Lovanium – Leuven – en love: liefde voor de Leuvense banaan.”

### Honing en koffie

“We wilden een nieuwe smaak creëren,” benadrukt professor Swennen. “Geen tweede Pisang Ambon dus. Het is trouwens ook een bananenlikeur geworden waar effectief banaan in zit. De meeste likeuren werken met aroma’s. In een banaan zitten enorm veel smaakmoleculen, die een beetje verschillen naargelang de afrijpingsgraad. Als je gaat werken met aroma’s, dan gebruik je dat palet niet.”

Naast de Musa Lova met honing is ook een minder sterke variant met koffie ontwikkeld. “We werken bewust met streekproducten: Damiaankoffie en Leuvense honing,” aldus Fabian Deckers. “Voor de honing hebben we samengewerkt met professor Seppe Deckers, wiens bijen foerageren op de Leuvense bloemenweiden. Ik ga binnenkort ook samenzitten met professor Jeroen Lammertyn, die ons kan



© Rob Stevens

vertellen welke producten we kunnen samenvoegen met Musa Lova en welke beter niet. Hij weet heel goed welke smaken elkaar versterken of net verzwakken. We experimenteren daar zelf al mee in de keuken van Improvisio, in sauzen en parfait. De likeur wordt ook verwerkt in pralines en we hebben al geëxperimenteerd met tiramisu en bananenbavarois op de Markt van de Smaak.”

“Via professor Freddy Delvaux hebben we ook gekeken hoelang en onder welke omstandigheden Musa Lova houdbaar is. Hoe reageert het bijvoorbeeld op licht? Want binnenkort komt het ook op de markt in kleinere, doorzichtige flesjes.”

Daarnaast steunt de likeur ook heel wat projecten. “De etikettering van de flessen gebeurt in een sociale werkplaats in Herent, de bakken worden gemaakt in een sociale werkplaats in Doornik. Een deel van de inkomsten van de koffie die we gebruiken, gaat naar een koffieproject in Uganda. En een deel van de verkoop van de flessen gaat naar een ontwikkelingsproject dat steunt op het bananenproject van professor Swennen in Kisangani in Congo.”

<http://www.brasserieimprovisio.be/musalova.html>

Ook te koop in de K.U.Leuven-boetiek, Oude Markt 13, Leuven, <http://www.kuleuven.be/boetiek>. Op de eindejaarsreceptie voor personeel kunt u de likeur proeven aan de stand van de boetiek.

### **Steun aan ontwikkelingsprojecten**

“In Kisangani, in het binnenland van Congo, keer je eigenlijk terug naar de oorsprong van het bananenonderzoek te Leuven,” vertelt professor Swennen. “Het gebied heeft een zeer grote diversiteit aan bananensoorten, zoals dat in de jaren 50 ontdekt werd door mijn voorganger, emeritus professor Edmond De Langhe. De teelt is daar nu verwaarloosd omdat de regio instabiel was door oorlogen, maar ook door talrijke ziekten en plagen. Na maniok vormt gebakken banaan – de zogenaamde bakbanaan of plantaan – daar het basisvoedsel. Bovendien ondersteunt de groei van de bananenplant de groei van vele andere voedselgewassen, die nodig zijn om afwisseling in de voeding te brengen en te zorgen dat de mensen voldoende mineralen en vitamines binnenkrijgen. Wanneer de banaan wegvault, krijg je dus een soort domino-effect: een voor een verdwijnen ook de meeste andere voedselgewassen.”

“We doen eerst twee jaar verkennend onderzoek, om een goede basis te leggen voor een toekomstig project. Medewerkers gaan naar de boeren in de regio om te horen wat de problemen precies zijn en om zoveel mogelijk verschillende bananensoorten te verzamelen en naar Leuven te brengen, zodat we onze collectie ermee kunnen aanvullen. De volgende stap, volgend jaar, zal dan zijn om concrete projecten uit te werken die de problemen kunnen oplossen. We werken hiervoor samen met de universiteit van Kisangani. De regio is verdeeld in negen districten en alle besturen van die districten zijn ook betrokken bij het project. Het wordt door veel ruggen gedragen en dat is heel belangrijk.”

### **Meel**

Een van de projectmedewerkers is Jean Pierre Agbema, die momenteel in Leuven is. Hij werkt voor professor Dheda Djailo, die in 1992 trouwens bij professor Swennen doctorerde. “Dit gaat niet alleen om de banaan, dit gaat ook om het samenbrengen van mensen,” beklemtoont Jean Pierre Agbema.

“De meeste bananenplanten in Kisangani zijn aangetast door virussen. Leuven kan planten aanleveren van goede kwaliteit, zodat we kunnen werken met gezonde planten. Er is in Leuven en in Congo veel kennis, maar die komt niet bij de boeren die ze nodig hebben. Via radio, tv en handleidingen moeten mensen leren hoe ze het best met de planten omgaan.”

“Daarnaast moet de bevolking gestimuleerd worden om meel te maken van de bananen. De bananen goed vervoeren is door de slechte wegen quasi onmogelijk

zodat veel oogst verloren gaat. Meel is veel makkelijker te bewaren en te vervoeren en het kan verwerkt worden in tal van producten. De technieken om de bananen snel te laten drogen en er meel van te maken bestaan, we moeten ze alleen tot bij de bevolking krijgen. Want het belang van de banaan voor onze regio kan je eigenlijk niet overschatten.”

Indien u het bananenproject van professor Swennen in Congo extra wil steunen, kan u storten op rekeningnummer 734-0194177-89 van de K.U.Leuven met vermelding “voor IHO-MUSAL1-O2010”. Voor giften vanaf 30 euro ontvangt u een fiscaal attest.