

Lekker variëren met gist en hop

Volgend weekend zijn de Nederlandse Brouwerijdagen. Ruim 50 kleine bierbrouwerijen stellen hun proeflokaal open voor het publiek. 'Niet gieten, maar genieten.'

Door **Peter de Graaf**

Het begon met een cursus bierbrouwen die Bernard Smits, jarenlang voorzitter van de Moergestelse carnavalsvereniging De Pierewaaiers, kado gaf aan een vriend die 50 was geworden. Ze volgden de cursus gezamenlijk. Kort daarna ontstond het idee om in 2006 ter gelegenheid van het 44-jarig jubileum van de carnavalsvereniging een eigen bier te introduceren.

Dat werd de Ermelindis, een fruitige tripel, vernoemd naar de parochieheilige en reuzin van Moergestel. Later volgden twee andere 'Reuzenbieren', vernoemd naar de collegareuzen uit de aanpalende dorpen Heukelom en Oisterwijk - elke kern heeft zijn eigen gilde en eigen reus. Heukelomse Mie is een blond, zacht hoppig abdijbier; Peer Paarel een stevige pikzwarte stout.

Sindsdien heeft brouwmeester Smits de smaak te pakken. 'We maken bijna elke twee weken een proefbrouwsel in onze mobiele brouwinstallatie van 50 liter', vertelt Smits. 'Het is vooral een kwestie van variëren met gist en hop. Soms maken we wel negen of tien keer een variëteit. De een is te bitter, de ander te zoet. Tot we het ideale bier te pakken hebben.'

De drie Reuzenbieren worden inmiddels op grotere schaal gebrouwen in de Proefbrouwerij in het Belgische Lochristi (bij Gent), die gespecialiseerd is in het brouwen van bier in opdracht van anderen. Daar laat ook Jan-Willem Fukkink zijn Leidsche Bieren in grotere



Bierliefhebbers op bezoek bij brouwerijmuseum De Roos in Hilvarenbeek.

Foto Marcel van den Bergh / de Volkskrant

Een paar eeuwen geleden brouwde bijna iedereen thuis zijn eigen bier

hoeveelheden (1,3 tot 4 hectoliter per opdracht) produceren. 'De recepturen maak ik zelf', zegt Fukkink. 'Maar mijn brouwinstallatie in Leiden kan maar 90 liter per keer aan. Dat is natuurlijk een astronomisch kleine hoeveelheid.'

Fukkink, werkzaam in de IT-sector, is in 2000 begonnen met bierbrouwen, als hobby. 'Ik had nooit gedacht dat ik dat zelf zou kunnen. Maar waarom ook niet? Een paar honderd jaar geleden

brouwde bijna iedereen thuis zijn eigen bier. In elke straat was wel een brouwerij.'

Zijn eerste recept voor een blond bier, met de naam 'Slim Blondje', scoorde goed bij vrienden en bekenden. In 2004 begint Fukkink officieel met zijn brouwerij Leidsch Bier, aangeprezen als 'hét speciaalbier van Leiden en omstreken'. Na Leidsch Blond volgden Leidsch Dubbel, Leidsch Weizen, Leidsch Aaipejee en - dit jaar - Leidsch Morsporter.

'Bierbrouwen is een ambachtelijk proces, te vergelijken met brood bakken en koken. Met eenvoudige ingrediënten iets lekkers maken', aldus Fukkink, die tevens bestuurslid is van het Klein Brouwerij Collectief. 'Je kunt inmiddels variëren. Er bestaan wel 15 tot 20 soorten gerstemout. Ook zijn er veel verschillende hopsoorten. Je kunt tarwemout voor een tripel gebruiken. Soms wordt fruit aan het brouwsel toegevoegd, of kruiden. De kunst is dat je wel kunt proeven dat er iets in zit, maar dat je als drinker niet kunt zeggen: hé, er zit steranijs of koriander in.'

De potjes met koriander en andere kruiden staan ook op de plank in de microbrouwerij van Museumbrouwerij De Roos in Hilvarenbeek, naast de brouwketel. Maar of ze soms gebruikt worden in de Bikse Tripel of de Konjel, dat wil Louis Geraerts niet zeggen. 'Dat is het geheim van de smid', zegt hij tijdens de rondleiding door de brouwerij.

De oude brouwerij De Roos werd gesloten in 1933, omdat er in die tijd nog nauwelijks vraag was naar bieren van hoge gisting. Zestig jaar later besloot de kleinzoon van de vroegere brouwer de vervallen brouwerij in ere te herstellen. Na de restauratie, met behulp van een grote groep enthousiaste vrijwilligers, is in de voormalige 18de eeuwse boerenschuur nu het museum gevestigd.

De oude bierketels, schrootmolen en roerkuip staan er nog, maar worden niet meer gebruikt. 'Ze voldoen niet meer aan de huidige standaarden voor de productie van levensmiddelen', vertelt vrijwilliger Geeraerts na zijn werkdag bij verzekeraar Interpolis. Maar in de nieuwe microbrouwerij ernaast wordt weer 'Roosbier' gemaakt, in diverse variëteiten.

'Je ziet steeds meer kleine brouwerijtjes opkomen', constateert Geeraerts. 'Er is een hang naar ambachtelijk bier. Lekker speciaalbieren, voor de genietters die niet afhankelijk willen zijn van wat grote brouwers als Heineken bepalen dat er gedronken moet worden.'

Pils is lekker hoor, zegt Fukkink. 'Maar het is vooral een volumeproduct: vol gieten maar. Wij gaan voor de ambachtelijke speciaalbieren, zoals die ook in België en Duitsland worden gemaakt. Niet gieten, maar genieten.'

De Nederlandse Brouwerijdagen zijn op 24 en 25 september, www.nederlandsbier.nl.



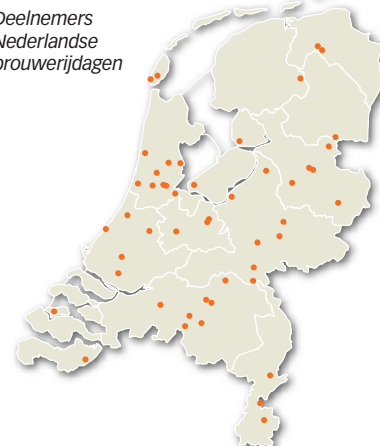
OOK DIT WEEKEND

■ Op 17 september wordt in Ruinen galerie Lanka geopend met een expositie van de Japanse kunstenaar Kay Yoshiya. De hele dag, met verschillende Japanse activiteiten, staat in het teken van de slachtoffers van de tsunami in Japan. De expositie is de komende maanden te zien in Bungalowpark Lanka, Anholt 11 Ruinen. www.hoordestilte.nl

■ Airborne Feelings organiseert nieuwe activiteiten die laten zien dat de Veluwezoom in Gelderland een belangrijke rol speelde tijdens de Tweede Wereldoorlog. De organisatie verzorgt onder meer wandel-, fiets- en autoroutes die de Slag om Arnhem centraal stellen. Alle activiteiten staan op www.airbornefeelings.nl.

Nederlands bier

Deelnemers Nederlandse brouwerijdagen



170911 © VK - rvdM. Bron/info: www.nederlandsbier.nl

Brouwen is 'in'

Bier brouwen is 'in'. Nederland telt, buiten de acht 'grote jongens' zoals Heineken, Grolsch en Inbev, ruim honderd kleine brouwerijen. Sommige zijn ontstaan uit hobbyïsme, andere zijn gelieerd aan een café dat met regionale kwaliteitsbieren wil scoren. Er zijn ook kleine bierbrouwers die zo succesvol zijn dat ze al zijn uitgegroeid tot commerciële organisaties.

'Bierbrouwerijen ontstaan vaak uit passie voor het brouwen van speciale bieren', zegt Jan-Willem Fukkink, bestuurslid van het Klein Brouwerij Collectief. 'Ze hebben een kleine productie die alleen in eigen stad of regio wordt afgezet, via cafés of slijterijen.'

Volgens Fukkink zit het aantal bierbrouwers in de lift: 'Alleen dit jaar al zijn er acht brouwerijen met een eigen brouwketel bijgekomen. De productie van ambachtelijk gebrouwen speciaalbier past in een trend. De mensen zijn meer bezig met eten en drinken, en interessante smaken.' Komend weekeinde (24/25 september) zijn de Nederlandse Brouwerijdagen. Ruim 50 kleine bierbrouwerijen stellen hun brouwerij of proeflokaal open voor het publiek. Daarmee wordt de score van vorig jaar - dertig deelnemers - ruimschoots overtroffen. 'Met de open dagen willen we de branche meer zichtbaar maken en bekendheid geven. Want de meeste kleine brouwers hebben geen budget om geld voor reclame uit te geven. Onze belangrijkste boodschap is: beste Nederlanders, er worden zo veel mooie bieren gemaakt; misschien wel twee straten verderop, terwijl u dat soms niet weet.'

■ Dit weekend zijn in Den Oever, op het voormalige eiland Wieringen, de Vikingdagen. In en om het centrum zullen Vikingen hun kampement opslaan om zo de tijden dat Wieringen regelmatig door Scandinavische zeeleden en veroveraars werd bezocht, te laten herleven. Er zijn demonstraties van oude ambachten en vechtsporten. Locatie: Havenweg 1, Den Oever. www.vikingen.nl.

■ 17 en 18 september zijn de Stoomdagen in Het Spoorwegmuseum in Utrecht. Er zijn niet alleen stoomtreinen te zien, maar ook -walsen, -trekkers, -kranen, -fietsen, -machines en de Arend, de eerste stoomlocomotief in Nederland. www.spoorwegmuseum.nl.