

REPORTAGE CRAFT BREWERY

Marco Attema brengt een nieuw oer-Gronings bier op de markt: Groninger. Hij wil er de kroegen en slijterijen mee veroveren.

Nieuwe wolf duikt op in Groningse kroegen

GEERT JOB SEVINK

GRONINGEN Een gestileerde wolvenkop, die de bierdrinker onverschrokken in de ogen kijkt. Dit is het logo van een nieuw bier, dat binnenkort de kroegen en slijterijen wil veroveren: Groninger. Het ziet er stoer en robuust uit, precies hoe de mensen van Craft Brewery hun zelf gebrouwen bier willen aanprijzen.

Bedenker is Marco Attema, in het dagelijks leven ambtenaar bij de gemeente Assen. „Ik ben liefhebber van goed eten en drinken en daarom altijd op zoek naar pure en eerlijke ingrediënten. Daarom ben ik eens een cursus bierbrouwen gaan doen bij het Biergilde in Groningen.”

Dat bleek een schot in de roos: „Je staat te roeren in die pan, laat het vergisten en als je het resultaat proeft, denk je: heb ik dat gemaakt? Het is echt bier! Op het Bierfestival van twee jaar geleden in Groningen heb ik met een weizenbier deelgenomen aan de brouwedstrijd en daar haalde ik de derde plaats. Dus dan doe je het helemaal niet slecht.”

Gestimuleerd door het succes ging Attema over bierbrouwen lezen en ontdekte dat er in Amerika steeds meer kleine ambachtelijke brouwerijtjes ontstaan. „Eindelijk wist ik wat ik wilde, ik wilde ook zo'n brouwerij. En dan liefst in het centrum van Groningen met een café erbij, zodat mensen kunnen zien hoe het bier gebrouwen wordt. En bij voorkeur met Groningse ingrediënten.”

Attema verzamelde een team om zich heen van zeven mannen en een vrouw die allemaal hun eigen expertise inbrengen, alles wat komt kijken



Marco Attema met zijn spelt pale ale.

FOTO GEERT JOB SEVINK

‘Je staat te roeren in die pan en als je dan proeft, denk je: heb ik dat gemaakt’

bij het brouwen en in de markt zetten van een nieuw bier.

Attema: „We hebben nu nog geen eigen brouwerij, maar we brouwen wel zelf. We maken nu twee soorten bier: een sweet stout en een spelt pale ale. De stout wordt gebrouwen in Friesland en de pale ale brouwen we in Salland. Het is dus niet zo dat we het brouwen aan de brouwerij overlaten. We hebben nu een voorraad

van enkele duizenden liters. We hebben er voor gekozen geen extreem bier te maken, maar bier dat de pilsdrinker ook kan waarderen.”

Vanaf 1 april is het bier Groninger verkrijgbaar bij Mitra's aan de Vismarkt in Groningen, in Haren en Hoogezand en in de kroegen de Toeter, de Pintelier en de Koffer. En op 9 april, twee dagen voor het Bierfestival, houdt het Feithuis in Groningen een bierdiner met Groninger.

„We fantaseerden erover om kort voor de lancering van ons bier een gerucht de wereld in te helpen dat er een wolf in Nederland was gesigneerd”, vertelt Attema. „Maar we werden ingehaald door een echte wolf, die nota bene ook nog door Groningen is gelopen. Hij was eigenlijk net een paar weken te vroeg.”

www.groningerbier.nl