

INTERVIEW

Bierbrouwen naast een vaste baan

De acht van Brouwerij Groninger brouwen naast hun vaste baan een eigen speciaalbier. „Normaal kost een hobby geld. Wij verdienen er aan.”

CARLIEN BOOTSMA

Marco Attema (43) heeft een niet te onderdrukken scheppingsdrang. Hij wil al tijden niets liever dan een puur product op de markt zetten. Iets creëren, maar wat precies? „Ik heb een tijd nagedacht over een wijngaard, maar om dat nu in Nederland te beginnen...”, zegt Attema mijmerend aan zijn keukentafel in Hoogezand. Bij hem aan tafel collega's Karin Wassen en Jan Tijs Sijbring. Hij had van tevoren niet kunnen overzien dat zijn drang iets te creëren heeft geleid tot een Gronings biercollectief.

Het idee kwam ineens. Eureka! Bier moet het worden. Onderscheidende bieren met pure smaken. Een probleempje: zelf weet hij weinig van bierbrouwen. Hij besluit zijn droom desondanks na te jagen en verzamelt een groep mensen om zich heen. Ieder met eigen kwaliteiten en kennis: een bioboer, drie bierbrouwers, een logistiek medewerker, een marketeer en twee 'reclamejongens'.

Brouwerij Groninger is geboren. Een groep van zeven mannen en één vrouw. Allen met een passie voor bier, of alcohol in het algemeen. Dit is nu anderhalf jaar geleden.

Vorig jaar maakten de acht met hun bieren hun debuut tijdens het jaarlijkse Groningse bierfestival. Het biermerk ontstond binnen een jaar tot een steeds groter product. Afgelopen jaar brouwen ze 16.000 liter bier.

De grondstof voor hun bieren komt van Landgoud in Kloosterburen. Hero Havenga, de eigenaar van de speltboerderij is één van de acht. Attema: „Het begint allemaal met lokale producten. Alleen gebruik



Marco Attema en Karin Wassen van brouwerij Groninger Bier. „Het geeft een kick om in een café te komen waar ons eigen bier op de kaart staat.”

FOTO JAN ZEEMAN

van Gronings bronwater is voor ons niet voldoende”, zegt hij met een knipoog.

De acht hebben allemaal een full-time baan en houden zich naast hun werkzaamheden vooral bezig met hun product. Best pittig, maar niet onmogelijk. „Het geeft een kick om in een café te komen waar ons eigen bier op de kaart staat”, zegt Karin Wassen (43). Ze is de enige vrouw in het gezelschap en gaat over de marketingstrategie. Wassen: „Een dubbele baan is alleen vol te houden als je iets neerzet waar je trots op bent.”

Attema blijft als 'aanstichter' de verbindende factor. Hij houdt de productie van begin tot eind scherp in de gaten. „We hebben alles gaandeweg moeten leren. Het is een bijzondere wereld. Bierbrouwen is één, maar daarachter zit nog een hele we-

**‘Dubbele baan
houd je vol als je
iets neerzet waar
je trots op bent’**

reld van distributie en verkoop.”

Er is best veel bieraanbod uit Groningen. Hoe zorg je ervoor dat je zichtbaar en onderscheidend bent? Attema: „Door een onderscheidend product neer te zetten.” En daar is flinke inzet voor nodig. Het stel komt maandelijks bijeen om te discussiëren over nieuwe smaken en om nieuwe brouwsels te proeven. De tafel in de woonkamer van gees-

telijk vader Attema staat dan helemaal vol met verschillende soorten bier. „Het lijkt na een bierproefavond alsof er flink gedronken is”, zegt Attema lachend. „Maar een groot deel van het bier gaat na het proeven door de gootsteen.”

„Professioneel bier drinken noemen we dat”, zegt Jan Tijs Sijbring (47), kort grijs hanenkammetje. Hij is chemicus van beroep en een van de brouwers. „Ik heb nu eigenlijk twee banen”, zegt hij. Erg is dat niet. „Ik mag me buigen over het leukste gedeelte: brouwen en proeven.”

Sijbring brouwt al meer dan 25 jaar. Uitproberen is een belangrijk onderdeel van zijn taak. Zijn huis staat vol 'proefpruttepotsjes' en de kelder ligt afgeladen vol met bier.

Sijbring wil even wat duidelijk maken: „Bier komt niet uit een keu-

ken, bier komt uit een fabriek. Mensen hebben vaak een romantisch beeld van bierbrouwen. Bier maken is echter puur techniek.” Volgens de chemicus kan iedereen bier maken, maar bijna niemand kan het heel goed: „Uitmuntend bier maken, dat is niet zomaar iets.”

Sijbring ziet Brouwerij Groninger meer als hobby dan als werk. Hij grinst. „Normaal kost een hobby alleen maar geld, wij verdienen er iets aan.” Van dat geld zien ze echter weinig terug. „Alles wat we verdienen gaat weer in de ontwikkeling van een nieuw speciaalbier.”

Bierfestival

Vandaag is het Bierfestival Groningen in de Martinikerk van 19.00 tot 23.00 uur. Morgen van 13.00 tot 17.00 uur.