

De Kromme Jat komt met rookbier



GRONINGEN Jaap Lindeman, brouwer van Stadsbrouwerij De Kromme Jat, presenteert gisteren zijn nieuwe biertje in café De Wolthoorn. „Je moet ervan houden”, zegt de brouwer over zijn Rauch 60. Het bier is van het type rookbier. Het ruikt naar gerookt vlees en de afdrank is wat bitter. „Het is even afwachten of het in smaak valt. Zo ja, dan ga ik er meer van brouwen en die worden nog rokeriger dan de eerste productie.” Lindeman is zelf een liefhebber van de typisch Duitse biersoort. Naast de presentatie vierde de brouwer gisteren zijn zestigjarige verjaardag in het café aan de Turftorenstraat. „Daarom heet het bier ook Rauch 60, bij een tweede brouwsel zal het jaartal wegvallen.”

FOTO JAN WILLEM VAN VLIET

Nieuw bier Kromme Jat ruikt naar rookworst

Brouwer Jaap Lindeman is gisteren zestig jaar geworden. Ter gelegenheid heeft hij een nieuw bier gebrouwen: Rauch 60, een bier met een rooksmaak.

JACOBINE MELIS

GRONINGEN Het nieuwe biertje van Stadsbrouwerij De Kromme Jat uit Groningen is amberkleurig en heeft weinig schuim. Met de neus in het glas ruikt het naar gerookte hammen, rookworst of naar voorverpakte, gerookte maakreel. Een slok uit het glas. Het is stevig van smaak. „Ja, je moet ervan houden”, zegt Jaap Lindeman (60), brouwer van De Kromme Jat. Lindeman heeft zijn biertje, Rauch 60, gebrouwen met mout dat van tevoren gerookt is. „Je ruikt het niet goed aan het mout zelf, maar tijdens het brouwen versterkt de roksmaak.” De naam van het nieuwe biertje verwijst naar de Duitse oorsprong van rookbier. De Duitse stad Bamberg in het noorden van Beieren staat er bekend om. „Ik vind rookbier zelf heel erg lekker, daarom wilde ik graag zo’n soort bier maken.”

De roksmaak en -geur komen duidelijk naar boven, maar van Lindeman mag het rokeriger: „Het bier is nog een vrij lichte variant; van de echte liefhebbers mag de roksmaak iets sterker aanwezig zijn.”

Lindeman brouwde vier fusten van dertig liter voor de presentatie van het bier in De Wolthoorn. Naast de presentatie vierde Lindeman gisteren zijn verjaardag. „Als het bier aanslaat wil ik meer maken. Het liefst wil ik dan alles zelf doen. Zelf mout roken met turf als basis, daar krijgt het mout en zo ook het bier een intensievere smaak van.”

Lindeman speelt met het bier in op de barbecuehype. „Het bier is lekker bij een stukje vlees.” De ondertitel op de fles verwijst naar de relatie tussen vlees en het bier. In het Latijn staat de Groningse spreuk: roege swienen dijen et best. „De geur en de smaak van het bier doet denken aan vlees.” Het is een mooi biertje om mee te koken. „Heerlijk om zo’n half flesje in een stoofschotel te doen.”

De Kromme Jat brouwt sinds 2011 zijn eigen bier. Naast het nieuwe Rauch, brouwt Lindeman de Golden Raand reeks en gIPA's, de Groningse versie van het populaire Indian Pale Ale. „Deze is minder zwaar dan normale IPA's, waarbij de mensen na één biertje al vol zitten. Dat wil ik natuurlijk niet. Je moet zin krijgen om er nog een te bestellen.”