

Mercure Hotel Groningen Martiniplaza x De Kromme Jat

Aan de gevel van Stadsbrouwerij De Kromme Jat wappert fier de groen-witte vlag van de stad Groningen. Als hij het bezoek ziet, stapt brouwer Jaap Lindeman met een gulle lach op ons af. Een hartelijke, ferme Groningse handdruk geeft Rick Haandrikman, manager van Mercure Hotel Groningen Martiniplaza, en mij het gevoel dat we meer dan welkom zijn in de brouwerij aan de Sontweg.

'Best beer out Stad'

De Kromme Jat is een naam met historie. "Zo rond de vijftiende eeuw waren er in Groningen zo'n 250 brouwerijen gevestigd. Vooral aan de Cromme Jat – de huidige Turfvoersingel – werd veel gebrouwen. Op die historische plek in de stad zijn wij ook begonnen, vandaar de naam Stadsbrouwerij De Kromme Jat", legt Jaap uit, die de brouwerij runt samen met broer Willem. "Van Lauwerszee tot Dollard tou, van Drenthe tot aan 't Wad. Best beer out Stad." Met deze omschrijving presenteert de stadsbrouwerij haar bieren. Jaap begint gelijk honderdait te vertellen over zijn bieren. Over de tripel die gebrouwen is met Groningse honing, het speciale rookbier dat hij heeft gemaakt ter gelegenheid van zijn zestigste verjaardag en over de talrijke experimentele bioswaksels. Het duurt niet lang of er volgen allerlei smakelijke anekdotes afkomstig uit ruim 45 jaar horeca-ervaring. Hier spreekt een rasechte Groninger die doet wat zijn hart hem ingeeft. "We zijn trots op onze regio en daarom gebruiken we zoveel mogelijk grondstoffen uit de omgeving. Laatste ontwikkeling is dat we nu ook bezig zijn zelf hop te verbouwen."

Ambachtelijk, puur en lokaal

Terwijl de woedenstroom doorgaat, komen de flessen en de glazen tevoorschijn. Druk vertellend trekt Jaap de dop van een fles Golden Raand Amber. Passt, sist het, als de kroonkurk van de fles gaat. De glazen worden gevuld met een donker, amberkleurig bier. Rick en ik nemen alle verhalen van Jaap als een spons in ons op. De moete schuimkrag is lichtgekleurd. Even valt er een stille als we allemaal een slok nemen. "Ahhhhh", verzucht Jaap, terwijl hij tevreden kijkt naar zijn glas.

"Dere is heerlijk. Beetje zoet en drinkt lekker weg", aldus Rick, die sinds de introductie van de speciaalbieren in zijn hotel aan een smaakontdekkingstocht is begonnen.

"Prachtig al die smaken. De belangstelling voor ambachtelijk, puur en lokaal is sterk in opkomst. Dat merken we in ons hotel dagelijks. Onze gasten vragen steeds meer naar streekproducten. Met plezier adviseren we dan de bieren van De Kromme Jat."

Gronings genieten

In de hotelbar van Mercure Hotel Groningen Martiniplaza kun je niet om de Golden Raand-bieren van Stadsbrouwerij De Kromme Jat heen. "Op de bar hebben we de bieren een prominente plek gegeven", vertelt gastheer Jacob, die ervoor zorgt dat het zijn gasten aan niets ontbreekt. John zit in de bediening en heeft het speciaalbiervirus goed te pakken. "We hebben drie verschillende Groningse bieren van De Kromme Jat: de zeer toegankelijke Golden Raand Amber, de wat zwaardere Golden Raand Tripel van 8% en de GIPA, een Groninger India Pale Ale, een bier met een stevige bitterheid." Nadat ik mijn keus heb bepaald schenkt John het bier op vakkundige wijze in. Met een reusachtige hamburger en een Golden Raand Amber voor me, zet ik het echte Groningse genieten nog even voort.



John pours the brewery together with his brother Willem.

33

"The brewer from
De Kromme Jat is a
purebred 'Groninger' who's
doing what he loves."

The green and white flag of the city of Groningen flies proudly outside De Kromme Jat brewery. When he spots us, brewer Jaap Lindeman greets us with a warm smile. Rick Haandrikman (manager of the Mercure Hotel Groningen Martiniplaza) and I get the feeling from Jaap's hearty, firm Groningen handshake, that we are more than welcome at the brewery on Sontweg.

'Best beer in the city'

De Kromme Jat is a name with history. "In the fifteenth century, there were around 250 breweries in Groningen. There was a particularly large number of breweries on the Cromme Jat – what is now the Turfvoersingel. We also started up on that historic spot in the city, hence the name 'Stadsbrouwerij (city brewery) De Kromme Jat,'" says Jaap, who runs the brewery along with his brother Willem. "From Lauwerszee to Dollard, from Drenthe to 't Wad. Best Beer in the City." The brewery presents its beers with this tagline. Jaap starts talking nineteen to the dozen, telling us about his beers. About the triple, which is brewed with Groningen honey, the special smoked beer that he made to celebrate his 60th birthday and the numerous experimental brews. It's not long before

all sorts of tasty anecdotes come flowing out, from over 45 years' experience in the business. This is a purebred 'Groninger' who does what he loves. "We're proud of our region, and so we use local ingredients as much as possible. The latest development is that we're now working on growing our own hops."

Traditional, pure and local

While the conversation continues to flow, the bottles and glasses appear. Busy telling another story, Jaap takes the cap off a bottle of Golden Raand Amber. Passt, it hisses as the crown cap comes off the bottle. The glasses are filled with a dark, amber coloured beer. Rick and I soak up Jaap's stories like sponges. The lovely foam collar is lightly coloured. Finally, there is a moment's silence as we all take a sip.

"Ahhhhh," Jaap sighs, taking a satisfied look at his glass. "This is delicious. A little sweet and drinks well," according to Rick, who's been on a tasting-journey of discovery since the specialty beers were introduced at his hotel. "All those wonderful flavours. People definitely have a growing interest in the traditional, pure



Weighing bags of malt the old-fashioned way!



The work field of John, the hotel restaurant.

34



and local. We notice that every day in our hotel. Our customers ask more and more often for local produce. It's our pleasure to recommend De Kromme Jat beers."

Groningen-style pleasure

In the hotel bar at the Mercure Hotel Groningen Martiniplaza, the Golden Raand beers from the City Brewery De Kromme Jat take centre stage. "We've given the beers pride of place on the bar," says host Jacob, who makes sure his guests can't miss them. John is on

the waiting staff and has really caught the special beer bug. "We have three different Groningen beers from De Kromme Jat: the very easy Golden Raand Amber, the somewhat heavier Golden Raand Triple at 8% and the GIPA, a Groninger India Pale Ale, a beer with a robust bitterness." After I've made my choice, John skilfully pours the beer. With a giant burger and a Golden Raand Amber in front of me, I get ready for some true Groningen-style pleasure.

TEXT BY ALAIN SCHEPERS - BEER PHOTO BY MICHEL SPRUKERS