

Biertjes proeven op de

REPORTAGE BIERFESTIVAL

● Gronings bierfestival vond plaats in de Martinikerk

Door Diane Romashuk

Foto's: Pepijn van den Broeke

Groningen "Kunnen we de kerk bezichtigen?", vragen twee toeristen die zaterdagmiddag nieuwsgierig op de rij voor de Martinikerk afkomen. "Dat kan, maar dan wel onder het genot van een biertje", luidt het antwoord van de deurwachter. Voor de gelegenheid is het gebedshuis namelijk omgetoverd tot standplaats voor het Bierfestival Groningen 2011.

Ondanks de vroege aanvangstijd van 16.00 uur en het mooie terrasweer, stroomt de kerk vrijwel direct vol met dorstige bezoekers. Binnen belanden zij dan ook in het walhalla voor de bierliefhebber.

Het gele goud waar van geproefd kan worden, varieert van blond tot donkerbruin, van zoet tot bitter en van standaard tot zeer speciaal met bijvoorbeeld zee-kras, kers, banaan of kokosnoot als ingrediënt.

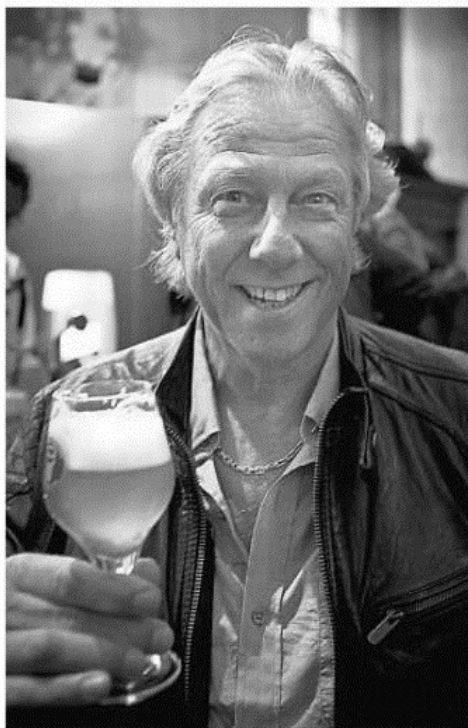
Hollandse zuinigheid is hier taboe: de proefglazen worden door de tappers van kleine, middelgrote en grote bierbrouwerijen, retail- en horecabedrijven ruim boven de aangegeven 15 centilitermaat gevuld.

Het publiek laat het zich welgevallen, om uiteenlopende redenen. "Wij hebben Ruig & Rood-bier ontdekt van Brouwerij de Molen", roepen de twee roodharige vrienden Menno van Dijk (28) en Klaas de Vries (26) in koor. "Alleen al vanwege de naam fantastisch. En we hebben Vuur & Vlam nog te gaan."

Het uit de Verenigde Staten afkomstige clubje internationale studenten waaronder Danielle Bilek (20), neemt alles aan wat ze kunnen bemachtigen. "Thuis mogen we nog niet drinken en zelfs het tapbier is hier beter dan daar." Een vierkoppige jury doet zich te goedge aan tien kandidaten voor de titel 'Beste Groninger Tripel'.

Later op de avond zullen zij geheel tevree dat van Thijs Sybring, met als geheim ingrediënt de Groninger koek, tot winnaar uitroepen. Ook wordt het binnenkort in productie genomen.

Naast het bier is het vooral ook de locatie die de goedkeuring van de bezoekers draagt. René Beyer (53) en Marcel Leipoldt (46) hebben zich in de kerkbanken genesteld met stiekem eigen meegenomen kaas en Groningse mosterd. "Uniek, ik heb nog nooit zo een bierproeverij meegemaakt", aldus de laatste. Als echte bierfanaten wilden ze deze festiviteit sowieso niet missen. "Zoals een ander een wijnkelder heeft, heeft



"Een lichte Pitt bier met twee soorten hop en een zoetje erin", zo wordt **Jan Niemeijer** (59) uit Hoogveen het volgens Groningse receptuur gemaakte Toeterblond aangeboden dat enkele weken geleden exclusief voor café De Toeter werd bedacht. Niemeijer houdt wel van zoet en het blondje bevat hem dan ook wel. "Vast lekker bij de mosselen!"

hij een bierkelder. En hij woont in een appartement", verklaart Leipoldt al wijzend op Beyer de aanwezigheid van het Amsterdamse duo. Alleen het bieraanbod valt hen tot dusver helaas wat tegen: "Allemaal te zoet. Dan maar hopen dat het orgel straks gaat spelen."

"Compleet anders dan anders, bier drinken op grafstenen in een kerk", vindt ook Steven Smit (22) die zich speciaal voor het festival in een *Toten Hosen* hees. "Dit zou in Groot-Brittannië nooit kunnen in een kerk", stelt de Engelse Martin Gustaffson (27). En: "Goed om te zien dat de Hollanders nu eens voor kwaliteit gaan in plaats van voor kwantiteit", oordeelt zijn Nieuw-

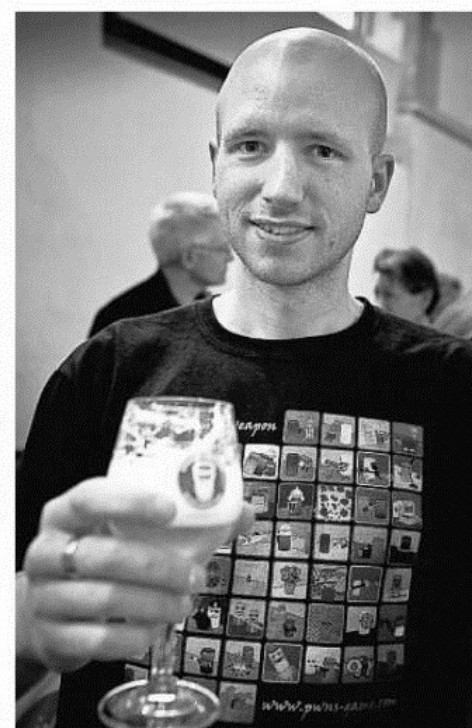
kansel in Martinker



Zoet vrouwenbier is aan Stadler **Tanka Weijer** (36) niet besteed. Op het festival ontdekt ze het liefst voor haar nieuw gerstenat. Als eerste biertje probeert ze daarom de Groninger Tripel met de naam Golden Raand. Haar oordeel: "Lekker, een lichte tripel zonder bittere nadronk. Precies zoals de schenker van De Kromme Jat beloofde."

Zeelandse collega James Donald (28). Hij doelt daarmee niet alleen op de locatie en het bier, maar ook op het stukje lamsvlees dat hij in zijn hand heeft. "Dat is met die kroketten van jullie vaak wel anders."

Nadeel van de culinaire, kleine versnaperingen zoals het vlees van Donald, blokjes kaas en de in biervorm gebakken cupcakejes waarvan de opbrengst naar goed doel Leonechild gaat, is dan weer dat ze niet echt dienst doen als stevige bodem. Misschien ligt het daaraan dat de uitstekende grafstenen waarop gedronken wordt twee uur na aftrap van het festival van bezienswaardigheid in object voor leedvermaak veranderen.



Hij ruikt er eens goed aan, de Hopquell van de Groningse Stadsbrouwerij die **Paul Deuring** (28) in zijn hand heeft. Hij begint met bieren met een lager alcoholpercentage, zoals deze met 6,0 procent. Een zesje, vindt hij. "Smaakt goed hoor. Een flinke hopsmaak en niet bitter. Hij valt alleen wat zwaar en ik moet morgen verbouwen."

Ondanks dat organisator Maik van Heerd zijn best deed om zoveel mogelijk tapbuffeten op de 'grootste bottlenecks' te plaatsen, struikelt er hier en daar steeds vaker een licht beschonken bezoeker. Zijn enige aandachtspuntje voor een tweede editie van het verder prima geslaagde festival.

Vandaag hoopt hij voornamelijk dat het niet teveel gewonden of rotzooi op gaat leveren. Want na het feest komt het op hem aan om snel de boel weer aan kant te krijgen.

Bierfestival of niet, zondagochtend is de Martinikerk ten slotte weer gewoon een heilig huisje.