

Proost

Een toast op
de Week van
het Neder-
landse bier.
FOTO 123RF

Groningen brouwt best

Het is de Week van het Nederlandse bier. Volgend weekeinde zijn de Open Brouwerijdagen. We praten met Jeroen Bax, een jonge brouwer die van Groningen onze bierstad wil maken.

Door **Felix Wilbrink**

Zo, Jeroen Bax heeft met één zinnetje al mijn hart gestolen. Bax is Gronings bier en dat is best bijzonder, want in heel Nederland barst het tegenwoordig van de brouwerijen. Groningen bleef daarin tot voor kort wat achter. Behalve dan met Bax, want die brouwerij gaat als een speer. Johan Bax begon in de keuken van zijn moeder, heeft inmiddels dankzij crowdfunding een eigen brouwerij en een proeflokaal. Hij is vandaag het vlaggenscheepje voor de Week van het Nederlandse bier. Loopt nog tot en met 21 mei.

Dus keek ik even op zijn website welke bieren ik al van hem heb geproefd en daar staan *Koud Vuur*, *Smoked Porter*. Even voor de smaakoriëntatie: porter is zwart en lijkt op stout. Stout en porter hebben chocolade en koffietonen in de smaak gemeen. Maak je een flesje porter of stout open, dan heb je ook echt wat in het glas.

Bax zegt dat het geweldig is bij een zomers kampvuur. Dat snap ik, als je de gerst inderdaad iets hebt gerookt is dit beslist een

buitenbier. Daar komt dan die hartstelende zin: „Lekker met een Hooghoudt Premium graanjenever erbij.” Ja, daar is die eerste aanwijzing dat 'jongeren' de jenever weer hebben gevonden. Hoogste tijd!

Wat doe je aan de Week van het Nederlandse bier? Jeroen Bax: „We zijn drie dagen geopend en hebben vandaag een hamburgerrestaurant op bezoek in het proeflokaal. Volgend weekeinde kun je gewoon langskomen tijdens de Open Brouwerijdagen waarmee de week wordt afgesloten. Iedereen mag de brouwerij in.”

„Bij mij is het begonnen met een passie voor smaak en bier. Eerlijk gezegd, ik had een beetje te veel van het goede spul genuttigd en zag een oproep voor een kookwedstrijd op RTL4. Ik kook heel graag en veel en dacht: kom, ik geef me op. Twee weken later deed ik daadwerkelijk mee en kwam nog tot de halve finale ook. Meteen zag ik kans om bij alle gerechten ook een bier te presenteren. Dat was in 2013 nog niet zo gewoon als nu. Combinaties maken is heel erg leuk.”

„Ik kookte heel veel met mijn vader en op een dag zagen we een item over zelf bierbrouwen. De volgende dag waren we op weg naar Almere naar een winkel met thuisbrouwspullen en op zaterdag hadden we ons eerste bier gebrouwen. En nog lekker ook. Het tweede brouwsel belandde echter direct in de gootsteen. Ik was met de hond aan het wandelen en zag dennenappels in het bos. Dat zou het worden, bier dat naar dennenbos zou ruiken. Haha! Het rook naar hondenpoep, direct weggegooid. Helemaal niet erg, als je bang bent fouten te maken zul je nooit wat nieuws ontdekken.”

„Verbijsterend hoe snel het allemaal gaat. Toen ik begon, was ik de tweede Groningse brouwerij, inmiddels zijn er een stuk of acht. Waaronder heel goeie ook nog. We hebben een gezamenlijk doel: Groningen moet de bierstad van Nederland worden.”

„Kijk, als zo'n Groningse student straks de wereld in trekt, zal hij eeuwig hunkeren naar de mooie bieren die hij hier dronk. Het Obelix-effect, zeg maar: altijd trek in everzwijn.”

**Koud
Vuur**

Jeroen Bax: „We begonnen de brouwerij in 2014 en al heel snel hadden we de receptuur voor de *Koud Vuur*. Direct een groot succes. We, dat zijn mijn kompaan Sepp Jansen en ik. Hij is een echte wetenschapper en kan met een paar formules zorgen dat een bier zoeter blijft of juist bitterder. Met *Koud Vuur* zaten we direct goed. We wonnen goud op de *World Beer Awards* en werden later uitgeroepen tot het beste rookbier ter wereld. Apetrots was ik.”

