

# Baxbier, van allemansvriend tot speciaalbier





**W**at ontstond uit een gezamenlijke passie voor sport, groeide uit tot een serieuze speler in de branche van brouwerijen: Baxbier. Ter hoogte van de afslag Vinkhuizen aan de Friesestraatweg in Groningen torent de gevel van de brouwerij met deze naam uit boven de westelijke ringweg. Het is nog nét zichtbaar voor de voorbijrijdende automobilist. Een brouwerij, die naam heeft gemaakt met bieren als Koudvuur of Kon Minder en voor de liefhebbers zowel fysiek als digitaal goed te vinden is.

Het bekt lekker, Baxbier, genoemd naar een van de grondleggers: Jeroen Bax. Hij en Sepp Jansen zijn nog steeds aandeelhouder, maar de dagelijkse leiding is in handen van Jan Riemens, Kasper Hiddema en Van van den Berg. Vanaf 2016 is Hiddema betrokken bij dit bedrijf. Via de voetballerij kwam hij in contact met Jeroen Bax en begon hij, mede ter bekostiging van zijn studie *International Business*, met een baantje achter de bar in het proeflokaal. Het was een tijd waarin speciaalbieren in opkomst waren en dat had ook zijn belangstelling. Steeds meer raakte hij thuis in het bedrijf en geleidelijk verruilde hij zijn plek achter de bar voor een plek in het kantoor. 'Ik zie mijn functie niet als een doorsnee kantoorbaan', zegt hij. Het ontwikkelen van nieuwe bieren, de inkoop en de planning maken zijn baan veelzijdig.

De beide aandeelhouders blijven op afstand betrokken maar zijn beiden een andere weg ingeslagen. Wel brengt Jansen als bioloog nog steeds zijn scheikundige en wetenschappelijke kennis in bij het brouwen van bier. Voor Hiddema past deze werkplek hem als een tweede huid. Zijn opgedane vaardigheden in zijn studie komen hem dagelijks van pas in de bedrijfsvoering. Hoe boeiend dit is, blijkt vooral uit de planning van het inkopen, een van zijn belangrijkste taken. 'Op het juiste moment moeten er genoeg lege blikjes, etiketten en bepaalde hopsoorten in voorraad zijn. Enkele soorten zijn schaars en groeien vooral in de Verenigde Staten. Om het aroma zijn ze zeer gewild. Daar kunnen ze niet áán verbouwen!', zegt Hiddema. 'Ik sluit contracten af en vaak al jaren vooruit'. De planning is scherp zodat alles aanwezig is zodra het brouwen in gang gezet wordt.

### Medaille

Een tijdlijn van het bedrijf toont een paar indrukwekkende wapenfeiten. In 2015

vallen twee bieren in de prijzen, dat is wel bijzonder. De *World Beer Awards* in Londen -volgens Hiddema de Olympische Spelen voor brouwerijen- waarden Koudvuur met een gouden medaille. 'Dit had qua timing niet beter gekund en gaf absoluut een boost. Elke brouwerij kan hieraan meedoen en wordt beoordeeld door een vakjury afkomstig uit alle hoeken van de wereld.' Koudvuur was de beste in de categorie *World's Best Smoke Flavoured Beer*. Bij de *Brussels Beer Challenge* in hetzelfde jaar werd dit biertje nogmaals onderscheiden met de eerste prijs. Kon Minder werd een goeie tweede.

### Festival

Behalve door de bekroonde bieren is ook bekendheid ontstaan door het *International Craft Beer Festival* op de Ossenmarkt. Hiddema was de initiator. Dit jaar zou de vierde editie plaatsgevonden hebben (door coronamaatregelen niet doorgegaan). 'Het is een heel circus om dat te organiseren op een plek waar geen faciliteiten zijn, maar er komen altijd veel brouwerijen uit het buitenland hier naartoe.' Met dit initiatief en ook de andere activiteiten is Baxbier een ware ambassadeur voor Groningen.

### Reitdiep

Het pand van Baxbier wordt langdurig gehuurd van de eigenaar van het diamantboorbedrijf dat hier voorheen gevestigd was. Alleen de kachel in het proeflokaal herinnert nog aan de vorige eigenaar, die deze heeft achtergelaten. Door een crowdfundingactie werd het mogelijk hier een brouwerij te starten. De ligging heeft wel wat aanloop en aandacht nodig gehad. De laatste jaren verrijzen er grote appartementencomplexen aan deze zijde van de Friesestraatweg. 'Dat is een gunstige ontwikkeling', vindt Hiddema. De bewoners weten het proeflokaal annex restaurant met een

**T** Ineke van Zanten

**F** Otto Kalkhoven



**Baxbier**  
Friesestraatweg 201, 2a,  
9743 AC Groningen  
050 211 2040  
info@baxbier.com  
www.baxbier.com

**Baxbier proeflokaal openingstijden:**  
Donderdag 16.00 - 22.30  
Vrijdag 16.00 - 22.30  
Zaterdag 14.00 - 22.30  
Zondag 14.00 - 20.00





terras aan het Reitdiep goed te vinden. Ook de bootjes vanuit de binnenstad of vanaf Garnwerd leggen hier graag aan. 'Vanuit het centrum ben je hier in een kwartiertje'. Baxbier biedt veel mogelijkheden, zowel voor de particuliere sector als de zakelijke: van evenementen tot een barbecue op het terras of van diners tot gewoon gezellig een biertje doen. Bovendien kan de gast het proeflokaal combineren met een rondleiding in de brouwerij.

### Limburgs terras

Is de consument de uiteindelijke doelgroep voor Baxbier? Hiddema legt uit dat dit iets gecompliceerder is, want de groothandel, festivalorganisatoren en ook de horeca zijn belangrijke afnemers. 'Degene die het biertje drinkt, is niet altijd degene die het heeft ingeslagen. Dat blijft zoeken naar een balans en de markt blijft dynamisch. Want welk bier is nou specifiek bedoeld voor de slijter of de speciaalzaak en welke zet je af bij de groothandel?' In het hele palet van kwaliteit, smaak en prijs is 'wat verwacht je en wat is het je waard' telkens een afweging. 'We moeten ook niet bang zijn om met een bier te stoppen en je moet daarnaast de trends volgen.' De liefhebber van een speciaalbier is bereid om daar een goeie prijs voor te betalen maar misschien ligt dit voor een gemiddelde cafébezoeker die een paar biertjes achteroverslaat toch iets anders. De verkooplijnen lopen vanuit het proeflokaal, de genoemde afnemers maar ook via het internet. Vooral in coronatijd helpt dit laatste en is het mooi om te zien dat klanten enthousiast zijn over een mooi gemixt bierpakket. Het zwaartepunt van afnemers ligt vooral in het noorden, maar ook op een Limburgs terras kun je zomaar een Baxbier bestellen.

### Regenwater

Uitgaande van een normale situatie (zonder virusbeperkende maatregelen) werken er vijftien mensen in de brouwerij, in het proeflokaal en op kantoor. Ze doen nagenoeg alles zelf in het productieproces. Van het begin tot het eind: brouwen, afvullen en distribueren. Bier bestaat in de basis uit vier ingrediënten: water, mout (van verschillende graansoorten zoals gerst, tarwe, haver en rogge), hop en gist. Daarbinnen wordt er eindeloos gevarieerd met bijvoorbeeld kruiden, fruit, cacao of vanille en is het resultaat een allemansvriend of een speciaalbier voor de echte liefhebber. In twee gevallen leidden de ingrediënten tot een samenwerking met externe partijen. Voor één biersoort geldt dat voor het sociaal project Toentje. De mensen die hieraan





meewerken, verbouwen hop in een grote tuin in de Oosterparkwijk. Ze verbouwen daar ook voor de voedselbank en zochten het bedrijf op met de mededeling dat ze een stuk grond over hadden. Samen met Baxbier is hierin geïnvesteerd en elke derde week van september –je kunt er de klok op gelijkzetten- wordt de verse hop geoogst. De winst gaat naar Toentje. In het andere geval is samenwerking gezocht met Rainbeer. Hiervoor wordt regenwater opgevangen op het dak van het pand, gefilterd en bewerkt tot een bier met de naam Zoere Stoever. Deze samenwerking is een mooi voorbeeld van het anticiperen op veranderende ecologische omstandigheden. Doordat steeds meer buitengroen betegeld en beklinderd wordt, vindt het regenwater moeilijk zijn weg in de grond. Door het op te vangen en het te bewerken, krijgt dit probleem meteen ook aandacht.

### Blik

Een andere overweging in duurzaamheid is het verpakken in glas of blik. Van glas wordt vaak gedacht dat het beter is voor het milieu. Het is recyclebaar door het om te smelten. Dit kan echter maar een paar keer en kost veel energie. Hoe anders is dat met blik. Dat kan oneindig hergebruikt worden en heeft daarnaast nog een aantal belangrijke kenmerken. Het is licht, dat bespaart distributiekosten, het wordt veel sneller koud (in de koelkast) en de inhoud wordt niet blootgesteld aan licht. 'We zijn de eerste brouwerij in Noord-Nederland die met een afvalmachine voor blik is begonnen. 'Uiteindelijk is blik beter voor het product en voor de planeet', concludeert Hiddema. Hij denkt dat over een aantal jaren hun bier vrijwel alleen nog in blik wordt verkocht. De ontwikkelingen in het bedrijf gaan zo snel dat dat nu al voor zeventig procent het geval is. 'Het gaat sneller dan verwacht. Voor de consument is dat wennen, want verstokte bierdrinkers drinken bier uit een fles.' Om deze gewenning geleidelijk om te buigen, wordt voorlopig nog ingezet op beide verpakkingsmaterialen.

Het brein achter de nieuw ontwikkelde bieren is Van den Berg. 'Hij bedenkt nieuwe receptuur en weet precies welke invloed bepaalde ingrediënten op de eindsmaak hebben.' Na een brainstorm met bierkenners wordt een poging gewaagd om een nieuwe biersoort te brouwen. Telkens maar honderd liter, want als het meer is en het experiment mislukt, laat je te veel kostbare ingrediënten weglopen. Het wachten op het resultaat wordt trouwens ook aardig op de proef gesteld. Dat duurt een maand.







### *Bierbeleving*

Baxbier ziet een toenemend aantal horecaondernemers dat graag betrokken wordt bij nieuwe speciaalbieren. De grote bekende biernamen laat het gemiddeld koud wat kleinere bierbrouwerijen doen. Toch krijgen de kleinere steeds vaker een ingang en komt het voor dat de grote bierbrouwer contact zoekt. 'We moeten het samen doen in ons bedrijf en niet alleen kijken naar wat een ander doet. We weten dat de consument nieuwe dingen wil proberen en dat hij een verhaal over het bier weet te waarderen. Het voegt iets toe aan zijn bierbeleving. Je moet je onderscheiden en je bent nooit klaar.' Dat laat ook de tijdlijn op de website zien. Deze blik met een knipoog vooruit naar 2024 wanneer de elektrische auto volledig op bierbostel (een restproduct) rijdt en de eerste brouwerij op een andere planeet in 2049 wordt geopend. Zo ver is het anno 2021 nog niet; het restproduct wordt nu nog opgevoerd aan de waddenvarkens nabij Uithuizermeeden.

**B**