

PIONIEREN

Al 500 hectoliter BaxBier

Een jongensdroom is het voor Jeroen Bax (27). Hij wilde altijd al ondernemer worden en werd bierbrouwer.



Jeroen Bax heeft al een fraaie kachel voor het proeflokaal in de brouwerij. FOTO JAN ZEEMAN

BOUKE NIELSEN

Hij bouwde vanaf zijn zestiende veel product-kennis op en dus was de stap naar een eigen biermerk min of meer vanzelfsprekend. Op 5 april 2014 was de start van BaxBier en werd een brouwerij ingehuurd in België, over een paar maanden heeft Jeroen Bax zijn eigen brouwerij in Groningen.

Bax is het niveau van geestdriftig hobbyist in korte tijd ontgroeid. Een alleszeggend cijfer: hij zette in 2015 al 500 hectoliter ofwel 150.000 flesjes bier af en ligt bij zo'n 500 slijters. En hij won met de bieren 'Kon Minder' en 'Koud Vuur' goud en zilver op de internationale Brussels Beer Challenge.

De oud-student aan de docenten-opleiding geschiedenis runt de brouwerij samen met biomedisch wetenschapper Sepp Jansen. „Bier brouwen is geen hogere wiskunde”, zegt Bax. „Iedereen kan een ei bakken maar daarmee ben je nog geen sterrenchef. Iedereen kan onze recepten namaken, maar onze

kracht is dat we heel goed proeven. We kijken naar de balans. Wij kunnen een biertje goed *finetunen*.”

Wat dat inhoudt? Bax: „Het gaat om de geur, de smaak en de nasmaak.” Hij zegt daarmee dat bier in drie fases wordt beleefd: vooraf, tijdens en na elke slok. Neem Kon Minder: frisse citroen vooraf, beetje zoet in de mond en een licht bittere nasmaak. Kenners en liefhebbers zijn ze. Daarom zijn ze ook begonnen in 2014. Of eigenlijk een jaar eerder, tijdens een vakantie met vrienden in Oostenrijk. Ze hadden wat zelfgebrouwen bier mee en dat sloeg zo aan dat ter plekke werd besloten ermee verder te gaan.

En sindsdien gaat het snel. „De markt voor speciaalbieren zit in de lift en we liften dus mee”, aldus Bax. Op dit moment bestaat de markt voor ongeveer 5 procent uit speciaalbieren, Bax' verwachting is dat het plafond ergens bij de 15 tot 20 procent ligt. Hij verwacht dat over enige jaren het aantal brouwerijen in Nederland is opgelopen naar pakweg vijfhonderd.

Er gaan dus partijen afvallen. „En

grote brouwers gaan de kleintjes opkopen”, aldus Bax. Bij die opgekochte partijen wil hij niet horen. „Maar tegelijk besef ik dat je heel sterk in je schoenen moet staan als er een miljoenenbod komt.”

Binnenkort worden de ketels in Groningen geplaatst, wordt het pand omgetoverd in een brouwerij met leslokalen en een groot proeflokaal. Want er moet ter plekke worden onderwezen en geproefd. Het moet allemaal leiden tot wat Bax duurzame groei noemt. Niet te snel, niet te wild, sociaal ondernemerschap.

Ze moeten eerst een solide plek op de biermarkt veroveren. Dat is niet een-twee-drie gepiept. Grote partijen domineren door bijvoorbeeld kroegen op te kopen waar een pachter alleen hun bier verkoopt. „Ik koop geen plekken, ik ben ook niet in die positie”, zegt Jeroen Bax. „Er komt steeds meer vraag en pachters willen mijn bier graag verkopen. Als grote brouwers dat niet toelaten, verspelen ze pachters en ondernemingen. Er komt vanzelf ruimte voor ons.”