

Reportage 'Craft beer' in plaats van pils

De bierdrinker wil eens iets anders

Al jaren neemt de bierconsumptie af. Tegen die trend in wordt er wel steeds meer Nederlands speciaalbier gedronken. Straks heeft iedere gemeente wel een ambachtelijke microbrouwerij.

Van onze verslaggever
Bart Dirks

ROTTERDAM Van Kompaan (Den Haag) tot Oersoep (Nijmegen), van Kaapse Brouwers (Rotterdam) tot Bax Bier (Groningen): Nederland telt steeds meer jonge bierbrouwers die ambachtelijk speciaalbier maken. In tien jaar steeg het aantal kleine brouwers van 64 naar 220, zegt het Klein Brouwerij Collectief (KBC). Vorig jaar schreven zestig nieuwe microbrouwerijen zich in bij de Kamervan Koophandel.

De trend staat haaks op de daling van de bierconsumptie. Die daalde per hoofd van de bevolking van 77,5 liter in 2007 tot 69,6 liter in 2013. De grote brouwers wijten dat onder meer aan hogere accijnzen, maar het Klein Brouwerij Collectief denkt dat de consument vooral meer smaak en minder pils wil. De ware liefhebber wil weer eens iets anders proeven dan de Belgische speciale bieren als Leffe blond of Grimbergen Dubbel.

De Nederlandse ambachtelijke brouwers experimenteren volop met hop en gist. Populair zijn de fruitige IPN's (India Pale Ale), maar ook de zwaardere Russian Imperial Stouts en barrel aged-bieren, gerijpt op oude whisky-vaten.

De craft beer revolution waaide over uit de VS. De Amerikaanse bierconsumptie daalde in 2013 met 1,9 procent, maar de microbrouwerijen in de VS noteerden een groei van 20 procent. Ze claimen nu 14,3 procent van de Amerikaanse markt.

Zo hard gaat het hier nog niet. De acht grootste brouwers hebben 95 procent marktaandeel, aldus Nederlandse Brouwers, de koepel van onder andere Heineken en InBev Nederland. "Wij juchten de opkomst van de onafhankelijke brouwers toe, want het maakt het bierlandschap gevarieerder", zegt een woordvoerder van de koepel. "Onze leden doen dat ook, met alcoholvrij bier, witbier en Radler - een combinatie van bier en citroenwater."

De onafhankelijke brouwers zeggen weinig last te hebben van de horeca-contracten die bijvoorbeeld Heineken afsluit met cafés. "Speciaalbier op fles mag sowieso op de kaart en vaak mogen er ook een of twee streekbieren op de tap", zegt voorzitter Constant Kelmans van het Klein Brouwerij Collectief. "De horeca vindt het helemaal geweldig."

"Cafés schenken graag enkele lokale bieren", bevestigt woordvoerder Joris Prinszen van Koninklijke Horeca Nederland. "We zien steeds meer brewpubs zelf brouwen. De gast waar-



Flessen worden afgevuld in de kleine en ambachtelijke brouwerij Oersoep in Nijmegen. Oersoep brouwt tientallen 'complexe en gelaagde bieren', veelal op basis van 'wilde gisting'. Foto Marcel van den Bergh / de Volkskrant

220

kleine brouwers zijn er al in Nederland; tien jaar geleden waren het er nog maar 64

Haagse Belg met een missie

Café Restaurant Rootz, in het centrum van Den Haag en in Scheveningen Haven, noemt zich 'De Belg van Den Haag', maar sinds twee jaar valt vooral de uitgebreide Nederlandse bierkaart op. "We schenken al zeventig soorten Belgische bieren, maar in de staat van de crisis zijn de jonge Nederlandse brouwers zich enorm gaan onderscheiden", zegt Patrick van Aller van Rootz, dit jaar uitgeroepen tot beste bierrestaurant. Van Aller

speelt in op de trend, zegt Jordi Clavel. "Sinds vijf jaar verkopen we landelijk de bieren van de grotere kleine brouwers, zoals Jopen uit Haarlem en Brouwerij 't IJ uit Amsterdam. Sinds kort hebben

ziet het als zijn missie om 'de man in de McGregor-trui die altijd een Brandje neemt' eens iets bijzonders te laten proeven. Wat zou hij aanraden om kennis te maken met het craft beer van eigen bodem? "De Maximus Saison uit Utrecht, de Jopen Trinitas Triple uit Haarlem, de Doe Maar Scotch Ale van Brouwerij De Prael uit Amsterdam, de Velduil van Brouwerij het Uiltje in Haarlem en natuurlijk De Kompaan 45 Vrijbuiters uit Den Haag."

veel vestigingen en tot twee meter schapruimte voor zes tot acht bieren uit eigen regio. Deze markt groeit en daarvan plukken wij graag de vruchten."

Exportmanager Rick Kempen van drankgroothandel Bier&Co denkt dat het aantal microbrouwerijen de komende vijf jaar groeit van 220 tot 750. "In elke gemeente is wel ruimte voor een of twee brewpubs die hun bier voornamelijk lokaal afzetten. In Amsterdam zijn er nu al zeven."

Het succes krijgt internationale erkenning. Zo zijn komende week elf kleine Nederlandse brouwers te gast op het uitverkochte Oregon Brewers Festival (80 duizend bezoekers), in het walhalla van het craft beer: Portland, een stad met 51 microbrouwerijen. De organisatie ziet dat de Nederlandse brouwers een vergelijkbare ontwikkeling doormaken. De Nederlanders op hun beurt hopen op meer exportcontacten.

V4
Bier voor baarders

Nederlandse test voor effectiviteit borstkankermedicijn

Van onze verslaggeefster
Rineke Voogt

AMSTERDAM Nederlandse onderzoekers hebben een manier gevonden om te voorspellen of het borstkankermedicijn tamoxifen zal aanslaan. Met een genenprofiel kan een arts in de toekomst beoordelen of een patiënte haast zal hebben bij het medicijn, of beter een andere behandeling kan krijgen.

Het medicijn tamoxifen is een veelgebruikte behandeling bij vrouwen met hormoongevoelige borstkanker. Jaarlijks komen er in Nederland zo'n 10 duizend nieuwe patiënten met deze vorm van borstkanker bij, die bijna allemaal behandeld worden met tamoxifen. Het middel remt het hormoon oestrogeen, zodat de tumor niet meer uitzaait of groeit.

Toch krijgt ongeveer eenderde van de vrouwen uitzaailingen, omdat de kankercellen resistent zijn voor het

Er is mogelijk een genetische oorzaak voor resistentie tegen tamoxifen

medicijn. Voor het eerst hebben wetenschappers een mogelijke genetische oorzaak daarvan gevonden; bij patiën-

ten waarbij tamoxifen niet werkt, vertonen bepaalde genen een andere activiteit.

Een genenprofiel zou bij individuele borstkankerpatiënten voorafgaand aan een behandeling kunnen voorspellen of deze zal werken. Vrouwen bij wie tamoxifen niet aanslaat, kunnen dan eerder met alternatieve medicijnen beginnen. Het onderzoeksteam van het Antoni van Leeuwenhoek in Amsterdam toonde de bruikbaarheid van zo'n genentest aan bij 680 vrouwen met

borstkanker, en publiceerde de resultaten dinsdag in het wetenschappelijk tijdschrift *Cancer Research*.

"Natuurlijk is zo'n test nooit zwart-wit", zegt molecuulgeneticus en kankeronderzoeker René Bernards - een van de onderzoekers. "Maar het zijn veelbelovende resultaten." VOOR de genentest in de kliniek komt, zullen de onderzoekers eerst nog vervolgonderzoek doen bij vrouwen die in het verleden met het middel of een placebo zijn behandeld.



Smaak

BIER DE OPMARS VAN BIJZONDERE BROUWSELS



HET UILTJE

Naam Brouwerij het Uiltje
Plaats Haarlem
Opgericht 2012
Robbert Uylenborg (28) verwacht dit jaar 1.250 hectoliter te slijten. Het Uiltje heeft 6 bieren. De rokerige en hoppige Ransul is een Russian Imperial Stout (10,5%), 'zwarter dan het hart van je ex-vriendin'. Ook de Bosuil (6%) is zwart als de nacht door de vele hop, maar smaakt daardoor juist fruitig.

OERSOEP

Naam Oersoep Brouwerij
Plaats Nijmegen
Opgericht 2011
Kick van Hout (39) en Sander Kobes (35) houden van traditie én experiment. Hun vele bieren uit de oude Honigfabriek (1.000 hectoliter) kennen vier categorieën: Donker en Dep, Bruisend en Blond, Saison en 'God is Goed' (bier uit wilde gisting, van licht tot diep zuur). Eigen ketels en put.



VANDESTREEK

Naam vandeStreek bier
Plaats Utrecht
Opgericht 2012
De broers Sander (31) en Ronald (28) van de Streek experimenteren er lustig op los. Dit jaar brouwen ze 400 hectoliter bij vier brouwers. Vast in hun assortiment: Broeders (6,3%), een fris hoppig tarwebier, en Dark Roast (7,8%). De gebrande smaken van de Dark Roast komen uit gebrande mouten en, jawel, koffie.



KETELBINK

Naam Ketelbink Bier
Plaats Rotterdam
Opgericht 2013
Ketelbink Bier begon als geintje op een studentenzolder. Gijs Burgers (27) gaf vervolgens zijn laatste 5.000 euro spaargeld uit om de eerste 10 hectoliter te laten maken bij de Rotterdamse brouwerij De Pelgrim. In één dag was alles verkocht. De blonde Ketelbink (6,8%) zit in 75 cl-flessen, goed voor twee à drie glazen.



Ambachtelijk bier verovert Nederland: gemaakt door jonge brouwers die ooit in de keuken begonnen en nu dromen van een eigen ketel en proeflokaal. Wat bezielt hen? V sprak tien brouwers en stelt een paar van de aardigste bieren voor.

Door Bart Dirks



Bier

Toen Sander van de Streek 16 werd, kreeg hij een zak siroop voor zijn verjaardag. Door er kokend water bij te gieten, werd het bier. Toen hij vorig jaar 30 werd, kreeg hij ook een bijzonder cadeau: zijn vriendin had aan familie en vrienden 700 liter bier verkocht, nog te brouwen door Sander en zijn jongere broer Ronald (28). 'Toen moesten we dus hard aan de bak.'

De Utrechtse broers doen niets liever. Sinds 2010 experimenteerden ze met een ketel voor 20 liter en al snel voor 50. Dan weer zuur bier, dan juist fruitig, met veel of juist met weinig hop, met een hoog of laag alcoholpercentage. De passie werd in 2013 een serieuze zaak, dit jaar brouwen én verkopen Sander en Ronald van de Streek 400 hectoliter (40 duizend liter). Laatst zaten ze samen in de auto, terug van een afspraak bij een grote slijterijketen. 'We zelden: willen ze echt ons bier distribueren? Dat is gewoon bruuut!'

Zie hier in een notendop de craft beer revolution die door Nederland raast. Jonge gasten, vaak vrienden die elkaar kennen uit hun studententijd, bedenken en maken hun eigen brouwsels. Eerst in de keuken, vervolgens op grotere schaal bij bestaande brouwerijen. De droom is om van 'brouwerijhuurder' door te groeien naar eigen brouwketels met een brewpub, een proeflokaal.

'De craft beer revolution draait om goede bieren met bijzondere smaken', zegt Tsjomme Zijlstra (34) van Kaapse Brouwers in Rotterdam. 'Ook dat je kunt zeggen: ik vind deze niet lekker. Anders dan Heineken. Daar is niks mis mee. Ik vind dat het ergste wat je van een mens of product kunt zeggen: niks mis mee.' Ronald van de Streek beaamt het. 'Craft beer heeft honderd keer meer smaak dan pils, van zoet naar zuur, van bitter naar soms zelfs zout. Het experiment is minstens zo belangrijk als het eindresultaat.'

De nieuwe ambachtelijke brouwers zijn eigenwijs, puristisch, stoer, ze hebben baarden en dragen houthakkershemden. En ze gaan hard, blijkt uit cijfers van het Klein Brouwerij Collectief (KBC). Waren er in 2003 pas 64 microbrouwerijen, nu zijn dat er 220. Bijna 60 daarvan zijn het afgelopen jaar begonnen. De craft beer revolution komt uit de VS, waar in de jaren tachtig en negentig talloze microbrouwerijen zijn ontstaan als antwoord op de slappe pilseners van Budweiser, Miller en Coors. De nieuwe brouwers schuwen het experiment niet en strooien kwistig met hop. Ze zijn schatplichtig aan onder meer de Belgische brouwtraditie, maar ze durven ook verder te gaan. Zeker IPA's (India Pale Ale), fruitig bier met veel hop, zijn geliefd. Wie uitgekeken raakt op hop, experimenteert met al dan niet wilde gist.

In landen als Amerika, Denemarken en Italië gebeurde van alles, maar het Nederlandse

Bierlexiconnetje

Barrel Aged 3 tot 6 maanden gerijpt op whisky- of wijnvaten. **Braggot** Zoet bier met tarwe en honing. **Coffee stout** (Espresso stout): Bier met koffie toegevoegd. **Eisbock** Door vriesdestillatie van zwaar bier worden waterkristallen gescheiden van de alcohol en neemt het percentage toe; 9-12% of meer. Recordhouder is een Schotse Eisbock (65%). **(Russian) Imperial Stout** Zwaar, donkerkleurig, bitter bier. Tsarina Catharina II van Rusland was er dol op. **India Pale Ale (IPA)** Goudgeel met hoge hopbitterheid, fruitige smaak. De Britten deden extra hop in hun bier zodat het houdbaar bleef tijdens de lange zeereis naar India. **Porter** Donker bier uit bruine mout, veel hop. Traditie uit Londen. **Rauchbier** Donker bier met gerookte mout. Traditie uit Bamberg (D). **Saison**: Droog, zoetig bovengistend bier. Traditie uit Henegouwen (B).

KAAPSE BROUWERS

Naam Kaapse Brouwers

Plaats Rotterdam

Opgericht 2013

Tsjomme Zijlstra (34) pakte het met een serieus aan door zijn partnerschap met met speciaalbrouwerij De Molen (Bodegraven). 6 bieren, zoals Kaapse Gozer (Imperial Oatmeal Stout, 9,8%). Proeflokaal op Katendrecht met oude ketels van De Molen.

KOMPAAN

Naam Kompaan

Plaats Den Haag

Opgericht 2012

Jasper Langbroek (32) en Jerpen van Ditmarsch (33) brouwen 800 hectoliter. 5 vaste bieren (zoals Handlanger, 8,2%, bittere afdrank met tonen van dennennaalden en citrus), 4 seizoensbieren en 'barrel aged'-bieren die rijpen op vaten van onder meer Jack Daniels. Plannen voor flinke brouwerij en pub op de Binckhorst.



RAMSES

Naam Ramses Bier

Plaats Hooge Zwaluwe

Opgericht 2007

Ramses Snoei (45) brouwt 18 single hop-bieren, waaronder Moby Dick (6,5%), Ijsbeer (8,9%) en Ibis (5,7%). Met behulp van investeerders opende hij onlangs een kleine brouwerij in Hooge Zwaluwe. De productie groeit gestaag, dit jaar 600 hectoliter. Snoei brouwde zijn eerste bier 24 jaar geleden in Amerika.



voor baarden

bierlandchap is jarenlang monotoon geweest', zegt Rick Nelson (28) van Oedipus Brewery in Amsterdam. 'Dat verandert in rap tempo.' Drie jaar geleden zeiden hij en drie vrienden: het is nu of nooit. 'We hadden wel een idee van smaak, maar wisten niet precies hoe je bier moest maken. We zijn autodidact.'

In Amerika is de Nederlandse bierrenaissance niet onopgemerkt gebleven. Eind deze maand, op het Oregon Brewers Festival (80 duizend bezoekers, uitverkocht) zijn elf Nederlandse ambachtelijke brouwers speciale gast, waaronder Rooie Dop, De Molen, Oedipus, het Uiltje en Oersoep. Maar waarom gaat het uitgerekend nu zo hard?

'Craft beer heeft honderd keer meer smaak dan pils: van zoet naar zuur, van bitter naar zout. Het experiment is minstens zo belangrijk als het eindresultaat'

De eerste verklaring is het einde van de crisis na zeven jaar. 'De crisis heeft een generatie gefrustreerde mensen opgeleverd', zegt Gijs Burgers (27) van het Rotterdamse Ketelbink Bier. 'Ik studeerde af met twee masterdiploma's en moest nog een jaar bijklussen om de huur te betalen. Niet precies wat je verwacht van het leven.'

Hij brouwde al twee jaar als hobby en merkte dat buren bereid waren te betalen voor zijn speciaalbier. Goedkoop zijn de nieuwe brouwsels niet. 'Ik heb toen mijn laatste 5.000 euro spaargeld aan de Rotterdamse stadsbrouwerij De Pelgrim gegeven. Ik dacht: het ergste wat me kan gebeuren, is dat mijn geld weg is en er duizend liter bier in de kelder staat. Maar een dag na het lanceringfeest was alles verkocht.'

Inmiddels heeft Burgers een goede baan op de Amsterdamse Zuidas; Ketelbink blijft hij erbij doen. Veel andere brouwers, zoals de Utrechtse broers Sander en Ronald van de Streek, willen er

wel van gaan leven. 'Mijn broer implementeert CRM-software, ik ben marketeer voor een congresorganisatie. Het doel is over anderhalf jaar, nee dat zeg ik al te lang, over een jaar een eigen brouwerij te hebben.'

De tweede succesfactor: de consument wil weer authentieke producten, geen eenheidsworst. 'Je ziet zelfs de warme bakkers terugkomen in Den Haag. Wie had dat een paar jaar geleden gedacht?', zegt Jasper Langbroek (32) van de Haagse brouwerij Kompaan. 'Dingen maken in Nederland wordt weer sexy. Als dienstenaarschapppij waren we daar ver van afgedreven.'

Tsjomme Zijlstra van Kaapse Brouwers voelt dat haarfijn aan. De voormalige filosofiestudent zit met zijn brewpub annex brouwerijtje in de oude Fenixloods op het Rotterdamse schiereiland Katendrecht, samen met een ambachtelijke kaasmaker, bakker, patemaker en koffiebrander. Ze organiseren samen proeverijen. Intussen worden de Kaapse bieren ook naar Engeland, Brazilië, Polen en Scandinavië verscheept. 'Het is absurd.'

De groei van de craft brewers lijkt onstuitbaar. Ze zien elkaar niet als concurrenten, maar als collega's en vrienden. Speciaalbrouwers met meer ervaring, zoals De Molen in Bodegraven, staan de nieuwkomers bij met raad en daad. De concurrenten, dat zijn Heineken en Grolsch en de Belgische bierbrouwers. Een La Chouffe of een Duvel, dat was een aantal jaren geleden nog speciaal, maar nu niet meer.

Toch is doorgroeien voor de jonge brouwers geen eenvoudige zaak, zeker als je een eigen brouwinstallatie wilt financieren. 'Het begin is niet zo moeilijk: je schrijft je in bij de Kamer van Koophandel, je verkoopt je eerste duizend liter', zegt Jasper Langbroek van Kompaan. 'Maar na het eerste succes komen de keuzen. We werken allemaal voor een baas, hebben vaak al een hypotheek en een gezin. Zeg je je baan op?'

Langbroek deed dat in 2013, zijn compagnon nog niet. 'We konden de investering nog niet terugverdienen, maar het was de enige manier om verder te groeien.' Kompaan wil een grote brouwinstallatie met een fatsoenlijke afvuilinstallatie. 'De financiers komen al onze kant op. We moeten goed nadenken, want ze willen er wel wat voor terug.'

Waar is de grens? 'Onze generatie is hard aan het leren', zegt Ronald van de Streek. 'Nu nog kan iedereen overal zijn bier kwijt, want de vraag groeit ook. Op termijn wordt het lokaler. Des te leuker: vijftien brewpubs in Amsterdam, vijf in Rotterdam, vijf in Utrecht. Ken jij je lokale brouwer niet? Nee? Tsss.'

OEDIPUS

Naam Oedipus Brewery

Plaats Amsterdam

Opgericht 2012

Vier twintigers begonnen drie jaar geleden in de keuken te brouwen, dit jaar maken ze 800 hectoliter en leven ze al van hun bier. Mannenliefde (6%) met citroengras en sichuanpepers was hun eerste commerciële bier. Mama (5%) is een hoppige pale ale. Oedipus opent binnenkort een eigen brouwerij/pub op het Westerdok.



BAX

Naam Bax Bier

Plaats Groningen

Opgericht 2014

Jeroen Bax (27) en Sepp Jansen (27) lanceerden in april hun eerste bier: Kon Minder (5,2%, een Amerikaanse bluru) en Koud Vuur (8,2%, een rook porter). Bakermat is de woonkamer van Jeroens ouders. De Groningers maken dit jaar 250 hectoliter bij Brouwerij De 7 Deugden (Amsterdam Osdorp). Plannen voor eigen ketels.



ROOIE DOP

Naam Microbrouwerij Rooie Dop

Plaats Utrecht

Opgericht 2012

De Rooie Dop werd opgericht door drie vrienden die elkaar leerden kennen in een Utrechtse studentenflat. Mark Strooker (35) zette de brouwerij alleen voort. De verschillende bieren, waaronder de Chica Americana IPA (7,1%), worden voor het merendeel geëxporteerd.

