



▲ Proost! Jeroen Bax (links) en Sepp Jansen heffen het glas op hun zelfgebrouwen Bax Bier. Foto Geert Job Sevink

## Van fietsvrienden naar brouwbroeders

Lieke van den Krommenacker

**GRONINGEN 'Kon minder' en 'Koud vuur'. Dat zijn de twee eerste smaken van het nieuwe Groninger Bax Bier, gebrouwen in een Leekster huiskamer door Jeroen Bax en Sepp Jansen.**

De weg naar hun eigen brouwerij klinkt sympathiek en eenvoudig. „Veel drinken, veel lezen en veel leren.“ Jeroen Bax (26) ontvangt lachend in zijn 'proefbrouwerij', het huis van zijn ouders Leek.

Tussen de printer en een reisledikant in de studeerkamer ligt een verdwaald knuffelkonijn op een stapel dozen met flessen blond en donker bier. In de hoek staan een paar fusten, het teveel dat er in de propvolle schuur niet meer bij kon. Op het vuur in de keuken pruttelt de ragout voor de eerste Bax Bierbitterballen.

Het is openingsweek voor Bax en zijn racefietsvriend en compagnon Sepp Jansen (27). Sinds afgelopen januari zijn de twee formeel eigenaar van brouwerij Bax-bier, waarvan de dependance in Leek is gevestigd. Grote hoeveelheden – het duo bereidt per maand 3000 liter bier – brouwen ze in Amsterdam. Ze azen op een pand in Groningen.

Krap vier maanden na de officiële oprichting vinden de eerste biertjes via slijterij Mitra aan de Vismarkt hun weg naar de klant. Ook slijter Van Erp en de cafés De Koffer, De Toeter en Time Out zijn afnemers. Gehuld in grijze Bax biervesten venten de heren opgewekt hun waar uit.

Een hoog alcoholpercentage hebben de beide bieren bewust niet, legt Jansen aan een geïnteresseerde klant uit. „De smaak zit 'm niet in de alcohol, maar in de combinatie van de ingrediënten. Daar experimenteren we mee.“

Zo gebruiken de brouwers, geïnspireerd door Amerikaanse en Engelse bieren, minder granen dan we in Nederland gewend zijn. Onder meer citra hop, koriander, en sinaasappelschillen voorzien het bier van zijn eigen smaak.

Bax gaf voor het bierbedrijf zijn docentenopleiding geschiedenis op. Jansen, biomedisch wetenschapper, promoveert aan het UMCG op kankeronderzoek. In de zaterdagse brouwactiviteiten vindt hij de fysieke inspanning en afleiding die hem motiveren in zijn wetenschappelijke werk.

Mitra-eigenaar Bas Bergmans roemt de mannen om hun lef. „Ik ben erg voor dit soort initiatieven. Mooi dat ze het aandurven.“