

REPORTAGE

Al 500 hectoliter BaxBier

Er wordt in Groningen hard gewerkt aan een nieuwe bierbrouwerij. BaxBier kan straks zijn eigen speciaalbiertje maken vanaf de Friesestraatweg, waar ook nog eens een proeflokaal komt. De vooruitzichten zijn uitermate goed.

BOUKE NIELSEN

Een jongensdroom is het voor Jeroen Bax (27). Hij wilde altijd al ondernemer worden en werd bierbrouwer. Wie wil dat niet? „Ik had altijd al ideeën. Zo veel dat binnen de familie al werd gezegd: Ach daar heb je Jeroen weer, het wordt toch niks.”

Hij bouwde vanaf zijn zestiende veel productkennis op, zoals hij het met een vette glimlach uitdrukt. 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 aan de Friesestraatweg in Groningen.

Maar het is niet die aanstaande brouwerij die hem de status van serieuze brouwer geeft, nee, het is zijn trackrecord uit het voorbije anderhalf jaar dat vertelt dat hij het niveau van geestdriftig hobbyist in korte tijd ontgroeid is. 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 docentenopleiding geschiedenis Jeroen Bax runt de brouwerij samen met biomedisch wetenschapper Sepp Jansen die momenteel hard werkt aan zijn promotie op kankeronderzoek.

„Bier brouwen is geen hogere wiskunde”, zegt Bax. „Kijk, 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. Het komt heel precies. Wij kunnen een biertje heel 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.

En de ene batch - vers brouwsel - moet smaken als de volgende, dus wordt het laatste biertje uit de vorige even geproefd naast de eerste van de nieuwe. Het smaakpalet moet dan leeg zijn, zo stelt Bax. Geen nasmaak van koffie in de mond, om maar wat te noemen. Beoordelingsformulier erbij en aan de slag.

Kenneren en liefhebbers zijn ze. Daarom zijn ze ook begonnen in 2014. Of eigenlijk een dik jaar eerder, tijdens een vakantie met vrienden in Oostenrijk. Ze hadden wat zelfgebrouwen bier mee en iedereen vond dat zo lekker dat ter plekke werd besloten ermee verder te gaan.

En sindsdien gaat het snel. „We hebben eigenlijk niet eens zo veel tegenslagen beleefd”, blikt Jeroen Bax terug. „De markt voor speciaalbiere zit in de lift en we liften dus mee.”

Op dit moment bestaat de markt



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



voor ongeveer 5 procent uit speciaalbiere, Bax' verwachting is dat het plafond ergens bij de 15 tot 20 procent ligt en hij denkt dat er over enige jaren het aantal brouwerijen in Nederland is gestegen naar pakweg vijfhonderd. Er vallen dus partijen af. „En grote brouwers gaan de kleintjes opkopen”, verwacht Bax. Bij die opgekochte partijen wil Bax 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. En een terras aan de achterzijde, direct aan het Reitdiep, moet er ook komen.

Want BaxBier moet worden beleefd. Er komen hapjes bij: worst met ingrediënten die ook voor bier worden gebruikt, kaas die in bier heeft gelegen. Het moet allemaal leiden tot wat Bax duurzame groei noemt. Niet te snel, niet te wild, sociaal ondernemerschap.

En permanent zijn ze op zoek naar speciaalbiertjes met gekke namen. Klikjesbier bijvoorbeeld. Raad maar eens waaruit die bestaat. En dan is er zelfs een biertje dat Oma's Pruim heet. Een oma uit de familie Bax zat met al haar nazaten onder haar pruimbomen en zei dat 'de pruimen van oma weer goed waren'. Jeroen Bax: „We zijn bij ons in de familie van de poep- en plashumor, dus de dubbelzinnigheid zagen we alle-

**Crowdfunden**

BaxBier zit midden in een crowdfundingproces met het Groningse platform All4funding. Er moet een ton op tafel komen voor een totaalinvestering van bijna 2 ton in de nieuwe brouwerij. Er is al bijna 20.000 euro binnen.

maal. Dat werd dus een biernaam. Het is bovendien een fantastische naam als je in de kroeg bestelt.”

Een lentebiertje werd Rokkenjager, passend bij rokjesdag. Het lijkt wel een beetje op storytelling, waarbij verhalen worden verzonden. Zoals de bank die vertelt dat een klant verdwaalt en dan tegen zijn tweede huis aan loopt.

Bax: „Nee, dat doen we niet. Ik ben helemaal van dat soort storytelling. Sociaal en duurzaam willen we zijn. Kijk, we rijden nu nog in een transportauto die op diesel rijdt omdat we ons een andere uitvoering niet kunnen veroorloven. Maar zodra we geld hebben, gaan we in een andere auto investeren.”

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. „Je moet mijn bier willen. Er komt steeds meer vraag en pachters willen mijn bier graag verkopen. Als grote brouwers dat niet toelaten, verspele je pachters en ondernemingen. Er komt vanzelf ruimte voor ons.”