

SCHUIM VAN HET NOORDEN

Drie provincies, drie brouwerijen, drie bieren, één pakket. De Noorderling is een proeve van bekwaamheid van drie Noordelijke brouwerijen. Wij proefden de stemming bij de brouwers.

GRUTTE PIER

Fries Amber, zo heet het bier dat Frans Filius uit Leeuwarden maakte voor het brouwproject De Noorderling van deze krant. Een amberkleurig bier van hoge gisting. „Ik hou van klassieke bierstijlen als amber, dubbel of tripel”, zegt Filius (34).

Hij begon een jaar of acht geleden thuis te brouwen, als hobby. Vier jaar geleden, na het volgen van enkele bierbrouwersopleidingen, begon hij zijn eigen brouwerijtje. Grutte Pier Brouwerij werd genoemd naar de zestiende-eeuwse Friese rebel, die faam geniet als vrijheidsstrijder tegen Hollandse en Saksische dominantie. Want Filius wil vooral een *Fries* bier brouwen. „We willen geen fratsen. Je weet wel, van die rare biernamen met vreemde ingrediënten. Die bieren die zo lekker hip zijn in het Westen.”

„Ik hou van ambachtelijk werk, hou van koken en heb een goede reuk- en smaakontwikkeling. Ik bleek al snel toegankelijke bieren te kunnen maken. Mijn eerste brouwsel van 1000 liter had ik binnen een paar uur aan de lokale Leeuwarder horeca verkocht. En toen moest ik door.” Filius heeft sindsdien niet meer omgekeken. „We groeien gigantisch, dit jaar brouwen we al 2000 hectoliter.” Dat brouwen gebeurt (nog) niet in eigen brouwketels. „We zijn *huurbrouwers*, wij huren ketels bij bijvoorbeeld Admiraals Bierbrouwerij in Aldtsjerk en bij Bax in Groningen.”

„Onze missie is om mensen in het Noorden te stimuleren eens wat verder te kijken dan de klassieke pils en



Medewerker Van van den Berg tapt een proefglas van een van de brouwsels van Baxbier in Groningen.

bekende bieren. Ik wil dat Grutte Pier op elke tap in Friesland is te vinden, net als in kleine winkeltjes. We willen een regionaal bier zijn, hoewel we ook in de schappen van Mitra en Jumbo liggen. Onze doelgroep is de pilsdrinker. Die moeten we overtuigen om Grutte Pier te nemen, dus moeten onze bieren goed *doordrinkbaar* zijn en vol smaak. Want de pilsgroep is best moeilijk over te halen om speciaalbier te gaan drinken.”

Het bier van Grutte Pier stroomt al uit vele taps in Leeuwarden en omstreken, vooral dankzij mede-eigenaar Renze Sil, die als verkoop-leider noest pionierswerk verrichtte. Speciaalbierecafé De Markies is in de Friese hoofdstad het vertrekpunt. Daar zwaaien Menno Feenstra en Michelle Beerstra de scepter, daar ook ontstond het idee voor Grutte Pier. In het assortiment zitten nu onder meer een blond, een amber, tripel, bock en de Kuit.

De laatstgenoemde is een eerbetoon aan de Groningse ontdekkingsreiziger Abel Tasman, die in december 1642 als eerste Europeaan voet aan wal zette in Nieuw-Zeeland. In dat land leerde Frans Filius brouwen bij de *Craftwork Brewery* op het Zuidereiland: „De beste van het land.” Kuit is een samenwerkingsproject met zijn oude leermeesters van *Craftwork*. „Daarnaast ben ik ook nog bezig met het maken van een zuur bier met wilde gisting, gerijpt op eikenhouten vaten. Een beetje richting Orval, een tripel in een ton.” Toch wel een beetje on-Fries dus.

BAXBIER

Vaten staan keurig gerangschikt, het metaal van de ketels glanst, vrachtwagens rijden af en aan. Het is druk bij brouwerij Bax aan de Friesestraatweg in Groningen. Baxbier heeft een stormachtige ontwikkeling doorgemaakt, zoals veel kleine brouwerijen de laatste

jaren is overkomen. Maar dat je in vier jaar van 0 naar 4000 hectoliter groeit, en verhuist van je huiskamer naar een groot pand langs her Reitdiep met vijftien medewerkers in dienst, dat hadden de oprichters niet kunnen bevroeden.

Het eind is volgens Jeroen Bax nog niet in zicht. „De markt voor speciaalbier is geëxplodeerd. *Craft beer* beslaat nu zo'n 8 procent van de markt: dat is al heel veel in vergelijking met tien jaar geleden, maar nog niets in vergelijking met de 22 procent die speciaalbier inneemt in de Verenigde Staten. Hier is de groei nog mogelijk, hoewel we ook moeten toegeven dat pils in Nederland beter is dan het Amerikaanse dus nigen mensen iets minder naar een overstap.”

Voor het maken van goed bier „hoef je geen trucjes uit te vinden”, zegt Bax. „Begin met een goede receptuur en ga daarna *fine tuning*. Ik wist dat ik een goede proever was – heb deelgenomen aan het tv-programma *Masterchef* – ik weet hoe je de smaak vorm moet geven. We hebben bijvoorbeeld heel veel IPA's geproefd voor we daaruit een bepaalde smaak wilden selecteren. Mijn bierpartner Sepp Jansen past vervolgens de receptuur aan.”

Bax en Jansen kennen elkaar van hun studietijd, toen ze nog fietsten bij de studentenwielervederijng Tandje Hoger. „Bij de maandelijkse borrel waren wij degenen die als laatsten het licht uitdeden, we waren altijd over bier aan het praten. Een lichte vorm van *bierauteursme*. Sepp is biomedicus en woont en werkt nu in Heidelberg, waar hij onderzoeker is aan de universiteit. Maar hij is nog steeds nauw betrokken bij het brouwen: hij kan van afstand uitstekend waterprofielen beoordelen. Binnenkort krijgen we bier ook een eigen laboratorium. Nodig ook, want het is niet eenvoudig infectievrij te brouwen.”

Bax brouwt vijf vaste bieren plus vier seizoensbieren. „Elk jaar willen



Henk Timmerman (links) en Bert Calkhoven van Maallust in Veenhuizen.



Frans Filius (links) en Renze Bil proosten met bier van brouwerij Grutte Pier.

we stappen maken op het gebied van duurzaamheid. De bostel – het vaste restproduct van het bierbrouwproces – leveren we aan een varkensboer, want het is heel voedzaam voer. Verder willen we de restwarmte van de ketels gebruiken voor verwarming, en gaan we proberen CO₂ terug te winnen. Daarnaast werken we deels met jongeren met een achterstand op de arbeidsmarkt. Wij vinden sociaal ondernemen belangrijk. Onze droom is een beetje een Baxschool, zoals ooit Jamie Oliver mensen in zijn restaurants Fifteen wilde opleiden.

Intussen schenkt Jeroen een glas Grunniger IPA, dat speciaal als De Noorddeling is gebrouwen. Een beetje bitterzoet, met een alcoholpercentage van 6,5 procent. Een prima keuze.

MAALUST

Het zijn Zware Jongens, daar in Veenhuizen. Zo noemen ze zich althans. Heeft niks te maken met de criminelen achter de deuren van de Penitentiaire Inrichting, maar alles met een groepje mannen dat een aantal jaren geleden bij elkaar kwam om biertjes te drinken en te dromen van een eigen brouwerij.

Henk Timmerman, hobbybrouwer en bierkenner, is een van hen. „Met een clubje wilden we tien jaar geleden onze liefde

voor bier omzetten in een eigen brouwerij. Maar de bank wilde niet meewerken. Toen hebben we in ons ondernemersnetwerk eens rondgekeken wie er wel een biertje lust. Uiteindelijk hebben we 25 mensen bereid gevonden om via crowdfunding te kunnen starten.”

Henk Timmerman, die ook projectleider was van het

Ontwikkelingsbureau Veenhuizen, met als taak historische gebouwen in oude luister te herstellen, viel het oog op wat ooit de graanmalderij was van de kolonie Veenhuizen. De eigenaar van het pand, het Rijksvastgoedbedrijf, wilde het wel aanpassen aan de specifieke wensen van de bierbrouwer van de club, Bert Calkhoven. Ziedaar: brouwerij Maalust was geboren.

Sinds 2011 stromen er opmerkelijk bieren uit de ketels: de Vagebond (een Vienna-bier), de Kolonist (een tarwebier) of de Land-

loper (een bock). „We maken de ambachtelijke en traditionele bieren die wij zelf ook lekker vinden”, zegt brouwer Bert Calkhoven. „Blond, dubbel, de 1815 en natuurlijk onze tripel: de Zware Jongen.”

De Drentse Bruun uit De Noorddelingtrilogie is een vol bruin bier met de smaak van karamel, een vleug rozijn, dadels en koriander. Het wat kruidig bittere biertje heeft 7,5 procent alcohol. „Niet de lichtste, maar wij zijn dan ook zwaar genoeg”, lacht Calkhoven. Om er serieus aan toe te voegen dat ze er best trots op zijn dat het succes zo groot is dat ze de capaciteit momenteel uitbreiden. „Het plan kwam tot stand in samenwerking met Monumentenzorg, de gemeente en de Welstandscommissie. Wij hebben er belang bij om het monumentale karakter van de brouwerij te behouden.” De brouwcapaciteit gaat van 2.400 hectoliter naar wel 3.500 hectoliter.

Ook op smaakgebied wordt flink aan de weg getimmerd. „Samen met de Dienst Justitiële Inrichtingen leggen we een eigen hopveld aan van 2 hectare achter de gevangenis. Het veld wordt onderhouden door de gedetineerden. In oktober brouwen we ons 'experimenteerbiertje' De Vreemdeling met onze eigen hop. Past ook in de geschiedenis van de streek. Kijk maar naar de Feizer Hopbel, ooit een bekende brouwerij met eigen hop.”



Onze missie is om mensen in het Noorden te stimuleren eens wat verder te kijken dan de klassieke pils en bekende bieren



De drie biertjes van De Noorddeling.