



GEBROUWEN IN GRONINGEN

> MARIJE SIETSMA

Ooit was Groningen de graanschuur van Nederland.

Geen wonder dus dat deze streek een rijke bierhistorie kent. Inmiddels is lokaal gebrouwen bier aan een enorme opmars bezig. Er zijn diverse Groninger bieren te koop die stuk voor stuk een hele eigen smaak hebben.

1. Laten we klinken

De nieuwste aanwinst zijn de bieren van **Brouwerij Martinus**.

Momenteel worden in Brouwerij Martinus vier bieren gemaakt: een Blond, een Bruin, een Pale Ale en een Tripel. De brouwerij (met café en winkel) is van woensdag tot en met zondag geopend van 15.00 tot 20.00 uur.

> www.brouwerijmartinus.nl

2. Rokkenjagerbier

Jeroen Bax en Sepp Jansen maakten met het **Bax Bier** al een aantal mooie bieren. Dit jaar hopen ze ook de deuren van hun eigen brouwerij te kunnen openen op het voormalige Suikerunie-terrein. Hun bieren dragen robuuste namen als Rokkenjager, Oma's Pruim, Hiphopper en Ketter en zijn verkrijgbaar in Groningen én de rest van Nederland.

> www.baxbier.com

3. Vloeibaar Brood

De drie oprichters van **Pivo Brouwers** hebben eigenzinnige ideeën over bier. Al hun bieren zijn gebrouwen volgens het Reinheitsgebot en worden ongefilterd en ongepasteuriseerd gebotteld om zo veel mogelijk smaak te behouden. De brouwerij is gevestigd in woon-werkgemeenschap De Biotoop. Hier brouwen ze onder meer Vloeibaar Brood, een bovengistende donker weizen en Groningse Glorie, een ondergistend bier geïnspireerd op de Zuid-Duitse stijl.

> www.pivobrouwers.nl

4. Rock-'n-roll

Deze brouwerij heeft maar liefst negen oprichters, waaronder boer **Hero Havenga de Poel**. Zijn biologische Oberkulmer Rotkorn spelt wordt gebruikt als basis voor de bieren die waar mogelijk streekgebonden zijn en volgens de oprichters 'altijd kwaliteit en bijzondere smaken met een vleugje rock-'n-roll' bieden. Zo kunnen bierliefhebbers genieten van Spelt Pale Ale, Oerspelt Weizen en Sweet Stout.

> www.groningerbier.nl



BREWED IN GRONINGEN

> MARIJE SIETSMA

Groningen was once the granary of the Netherlands, so naturally the region has a rich beer history. Meanwhile, locally brewed beer is on the up and up, and various Groningen beers are available, each with its very own and distinctive taste.

1. Martinus brewery

The latest addition are the beers by Brouwerij Martinus. Currently, they produce four beers: a blond, brown, pale ale, and a triple beer. The brewery (with café and shop) is open from Wednesday through Sunday from 3 - 8 pm.

> www.brouwerijmartinus.nl

2. Bax beer

Jeroen Bax and Sepp Jansen have already produced some high-quality beers with their Bax beers, and hope to be able to open the doors of their very own brewery at the former Suikerunie grounds. Their beers have cheeky names such as Womaniser, Grandma's Plum, Hiphopper and Heretic and are available in Groningen and the rest of the Netherlands.

> www.baxbier.com

3. Pivo Brewers

The three founders of Pivo Brewers have their own ideas about beer. All of their beers are brewed according to the Reinheitsgebot and are bottled unfiltered and unpasteurised to maintain optimum taste. The brewery is established in the De Biotoop living and working community, where they brew beer such as Liquid bread, a top fermentation darker white beer, and Groningen Glory, a low fermentation beer inspired by south German style.

> www.pivobrouwers.nl

4. Groninger brewery

This brewery was established by no fewer than nine founders, including farmer Hero Havenga de Poel. His organic Oberkulmer Rotkorn spelt is used as the basis for the beers that are regional where possible and, according to the founders, always have 'quality and special tastes with a touch of rock 'n roll'. Beer lovers can sample van Spelt Pale Ale, Oerspelt Weizen white beer and Sweet Stout.

> www.groningerbier.nl



GEBRAUT IN GRONINGEN

> MARIJE SIETSMA

Einst war Groningen die Kornkammer der Niederlande. Kein Wunder, dass diese Region eine reiche Brautradition hat. Heute ist lokal gebrautes Bier wieder stark im Kommen. Es gibt verschiedene Groninger Biere, die alle ihren eigenen Geschmack haben.



1. Brauerei Martinus

Die jüngste Brauerei von Groningen ist die Brauerei Martinus. Zurzeit werden bei Martinus vier Biere gebraut: ein Helles, ein Dunkles, ein Pale Ale und ein Tripel. Die Brauerei (mit Lokal und Laden) ist mittwochs bis sonntags von 15.00 bis 20.00 Uhr geöffnet.

> www.brouwerijmartinus.nl

2. Bax Bier

Jeroen Bax und Sepp Jansen brauten mit ihrem Bax Bier bereits mehrere gute Biersorten. Dieses Jahr hoffen sie, auf dem ehemaligen Suikerunie-Gelände ihre eigene Brauerei eröffnen zu können. Ihre Biere mit den witzigen und zum Teil gewagten Namen sind in Groningen und im Rest der Niederlande erhältlich.

> www.baxbier.com

3. Pivo Brouwers

Die drei Gründer von Pivo Brouwers haben ihre ganz eigenen Vorstellungen von Bier. Ihre Biere sind allesamt nach dem Reinheitsgebot gebraut und werden unfiltriert und unpasteurisiert abgefüllt, damit möglichst viel vom Geschmack erhalten bleibt. Die Brauerei wird in der Wohn- und Kreativgemeinschaft De Biotoop betrieben. Hier braut man u. a. „Flüssiges Brot“, ein obergäriges dunkles Weizenbier, und „Groningse Glorie“, ein untergäriges Bier nach süddeutscher Art.

> www.pivobrouwers.nl

4. Brauerei Groninger

Zu den neun Gründern dieser Brauerei gehört Landwirt Hero Havenga de Poel. Sein biologische angebauter Oberkulmer Rotkorn-Dinkel dient als Grundlage für die regionalen Biere, die sich den Brauern zufolge durch „Qualität und besonderen Geschmack mit einem Hauch Rock-‘n’-Roll“ auszeichnen. Bierliebhaber können u. a. Dinkel-Pale-Ale, Urdinkel-Weizen und Sweet Stout genießen.

> www.groningerbier.nl

