

A man with short blonde hair, wearing a dark t-shirt and dark trousers, stands with his arms crossed on a mezzanine level of a brewery. The mezzanine has a black metal railing. Below him, several large, cylindrical stainless steel brewing tanks are visible. The floor is a bright yellow. In the background, there are several windows with black frames, some showing a brick wall outside. The lighting is dramatic, with strong shadows cast across the floor.

REVIVAL VAN DE GRONINGER BIERBROUWERIJ

*Menno van der Meer
Foto's: Pepijn van den Broeke*



De aanstaande brouwerij van Baxbier. Pagina 20-21: Brouwerij Martinus

Jeroen Bax (28) van Baxbier en Martijn Swierstra (26) van Brouwerij Martinus zetten de Groninger biercultuur weer op de kaart. De tijd van de massaproductie lijkt voorbij, ruim baan voor de speciaalbiere. 'Niet gieten, maar genieten.'

In de jaren tachtig van de vorige eeuw werd de nationale biermarkt gedomineerd door twintig brouwerijen. In de afgelopen jaren is het aantal bierbrouwerijen razendsnel toegenomen tot boven de driehonderd. Groningen verwelkomde Baxbier in het voorjaar van 2014 en een aantal maanden geleden zag Brouwerij Martinus het levenslicht. Jeroen Bax, de eigenaar van Baxbier, runt de brouwerij met Sepp Jansen. De twee leerden elkaar kennen bij Groninger Studenten Wielervereniging Tandje Hoger en deelden al gauw een passie voor speciaalbiere. 'We zijn heel kleinschalig begonnen. Op een gegeven moment gingen we met vrienden en familie op vakantie in Oostenrijk, waar we veel speciaalbiere proefden. We vergeleken ze met onze eerste biere en merkten dat die van ons veel lekkerder waren. Onze biere waren voller en complexer van smaak. Toen dachten we: we doen het gewoon, we gaan op grotere schaal brouwen.' Jeroen is een ondernemend type. 'Ik heb Commerciële Economie aan de Hanzehogeschool gestudeerd, maar daarna had ik het plan om leraar Geschiedenis te worden. Toch heb ik dat idee laten varen. Als ik iets bedenkt, wil ik dat namelijk het liefst meteen de volgende dag uitvoeren. Dat is het ondernemende in mij. Met Baxbier heb ik me kunnen bewijzen.'

De vader van brouwermeester Martijn Swierstra, Albert Jan, had jarenlang een drukkerij. Toen de inkomsten begonnen terug te lopen maakte Albert Jan een carrièreswitch. De monumentale drukkerij aan de Kostersgang werd omgevormd tot brouwerij, proeflokaal en feestlocatie ineen. Martijn heeft een brouwercursus aan de Universiteit Gent gevolgd en zegt in het leven drie passies te hebben: muziek, liefde en bier. 'We waren altijd al hobbybrouwers. Nu hebben we een hele professionele en efficiënte installatie staan. In het proeflokaal schenken we onze biere, die binnenkort ook verkrijgbaar zijn bij kroegen en slijterijen in Groningen. We willen Groningen weer op de kaart zetten als bierstad.'

ECHT GRONINGS: KON MINDER

Tot op heden heeft Baxbier zes speciaalbiere op de markt gebracht, met namen als Kon Minder en Oma's Pruijm. 'Sepp en ik vullen elkaar heel goed aan', legt Jeroen uit. 'Hij is meer van de wetenschappelijke benadering qua samenstelling van het bier, terwijl ik meer op intuïtie proef. Omdat ik geschiedenis heb gestudeerd, lijkt het me ook leuk om in de archieven te zoeken naar oude recepten. Wat we het belangrijkste vinden, is dat Baxbiere in balans zijn. Geen overheersende zoetheid of bitterheid, maar een goede combinatie van ingrediënten met een fijne geur en nasmaak. Het gaat ons om de totaalleving van het bier.'

Baxbier is volgens Jeroen veruit de grootste Groningse brouwerij en hun biere zijn verkrijgbaar bij iedere Mitra in het land. Het bier wordt nu nog geproduceerd in ketels van brouwerijen met over-

capaciteit, maar in het voorjaar van 2016 moeten er in Groningen een eigen brouwerij en proeflokaal staan. Over de locatie kan Jeroen nog niets zeggen, behalve dat die vlak bij de Hanzehogeschool is. 'Ideaal voor afstudeerfeestjes dus', merkt hij op. Bij Brouwerij Martinus heb je drie keuzes: blond, bruin en pale. In de brouwerij kunnen maximaal negen biere worden getapt. 'Ons huidige aanbod is vrij toegankelijk. We willen eerst een goede basis leggen en biere brouwen die ook in kroegen worden geschonken. Wat meer experimentele biere komen later. Komende winter willen we bijvoorbeeld een hele zware quadruple maken', vertelt Martijn in het proeflokaal. 'In een quadruple zit meer dan tien procent alcohol. De winter is de periode van de verwarmende en zoete biere, in de zomer drinken veel mensen liever wat drogere en minder zoete drank.' Water is volgens Martijn een heel belangrijk ingrediënt van bier. 'Wij halen ons water uit de Drentsche Aa, een bron van oerwater. Als een brouwerij uit een andere stad onze recepten zou kopiëren met ander water, krijg je echt een heel andere smaak. De hop is overigens niet lokaal geteeld.' Martijn benadrukt dat Brouwerij Martinus voorlopig vooral Groningen als afzetmarkt heeft. 'We willen het bier eerst zo dichtbij mogelijk verkopen, in kroegen en slijterijen. We hoeven ook niet zo nodig met ons bier in de supermarkt.'

OPMARS VAN KLEINE BROUWERIEN

Jeroen en Martijn zien hun brouwerijen niet als concurrenten. De totale bierconsumptie is in de afgelopen jaren gedaald, maar speciaalbier zit enorm in de lift. 'Je zou kunnen zeggen dat we dezelfde missie hebben', zegt Martijn. 'Je moet samenwerken om van Groningen weer een leuke bierstad te maken. Lokale biere dragen bij aan de identiteit van Groningen.'

Jeroen kan zich daar helemaal in vinden. 'Ik ben een voorstander van lokale producten. Door de nieuwe brouwerijen wordt iedereen scherper en beter. De trend is dat mensen steeds vaker kiezen voor goede producten die bij elkaar passen. De Kaaskop in de Zwanestraat is bijvoorbeeld een winkel die inspelt op die behoefte.'

De bierbrouwers zijn open over hun manier van werken. 'Door het bierproces inzichtelijk te maken en rondleidingen te geven, maak je mensen er bekend mee', geeft Jeroen aan. Ook Martijn heeft geen geheimen. 'Juist niet. Terwijl je het drinkt, zie je hoe je bierje wordt gemaakt. Die transparantie streven we na, mensen willen zien waar hun producten vandaan komen. Daarom willen we ook brouwercursussen, workshops en proeverijen organiseren.'

STUDENTEN EN LOKAAL BIER

De meeste studenten hebben het logischerwijs niet al te breed en letten bij het kopen van bier goed op de prijs. Kratten uit de aanbieding gaan altijd

hard in de supermarkt en anders zijn de budgetbierblikken nog een optie.

Toch mis je volgens Martijn de echte beleving van de stad als je student bent in Groningen en nog nooit een lokaal bierje hebt geproefd. 'Pils kun je overal drinken, ons bier hoort echt bij de stad. Bij Brouwerij Martinus proef je Groningen. Ons bier is een terecht product, waarbij je goede gesprekken voert en tot rust komt. Het proeven van lokaal gebrouwen bier hoort bij de ultieme Groninger studentenbeleving.'

Bij lokale brouwerijen gaat het om bier én beleving, en daar betaal je een paar extra euro's voor. Toch spoort Jeroen studenten aan om eens wat nieuws te proberen. 'Je merkt dat er langzaam maar zeker minder bier voor massaconsumptie wordt gedronken. Lokale bierbrouwerijen zijn goed voor een stad. Studenten zitten in een onderzoekende levensfase. Probeer ook eens een genietbier. Ik zou zeggen, meer genieten in plaats van gieten.'