

OP ONDERZOEK IN HET HOGE NOORDEN

REPORTAGE

Het 'hazy' Groninger mysterie





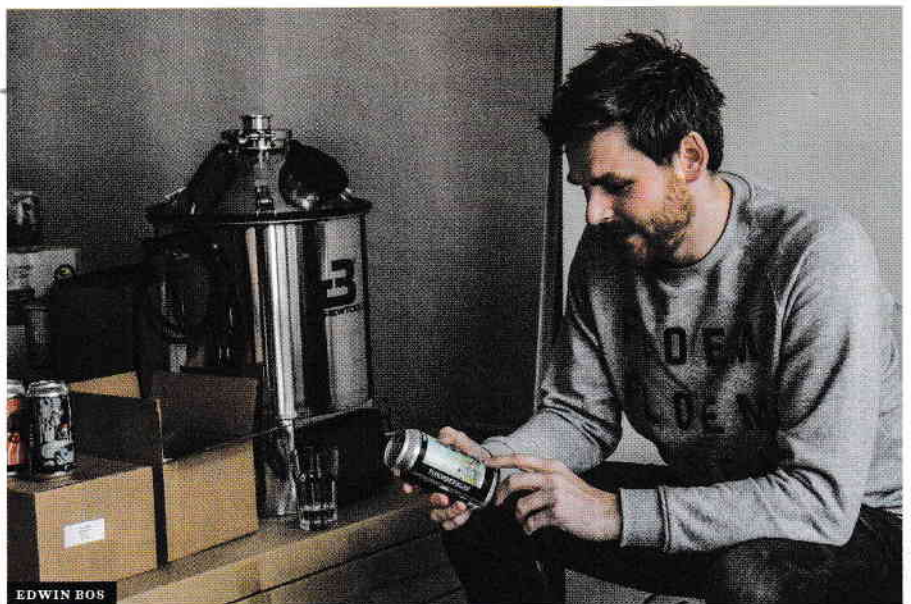
Welk geheim schuilt er achter al die nieuwe smaakvolle New England IPA's van Groningse bodem? Is het de schone lucht, het heldere water of is misschien de vruchtbare kleigrond de bron van al dat moois? Hopster reisde af naar het Hoge Noorden om dit troebele mysterie te ontrafelen.

Onstuimig weer zorgt voor dreigende Hollandse luchten boven het Groninger landschap. We zijn op weg naar Holwierde, een dorp enkele kilometers ten noorden van Appingedam. Dit stadje aan het Damsterdiep heeft een bierhistorie die al eeuwen teruggaat. Vanwege haar schone water dreigde Appingedam zelfs een geduchte concurrent te worden van de stad Groningen. "Tot in het Grote Verbond in 1462 werd vastgelegd dat er in de steden geen bieren van buitenaf mochten worden verkocht," vertelt Edwin Bos van Floem Craft Beer, vanuit zijn woning in Holwierde.

Bos is overtuigd van de kracht van een goed verhaal achter een craftbrouwerij. Op termijn wil hij een brewpub in Appingedam openen om zo zijn bieren nog dichterbij 'de oorsprong' te brengen, het vroegere riviertje de Floem. Het liefst in een pand aan het water, net als vroeger. Het bieravontuur begint voor Bos in 2018 met een Red IPA, althans dat is de eerste batch met een serieus volume. "Na een doe-het-zelf-pakket had ik me al helemaal verloren in het boeiende brouwproces, waarmee ik eindeloos kon experimenteren. Met mijn recept voor de Red IPA durfde ik het voor het eerst aan, om in het groot buiten de deur te brouwen." Het bier krijgt de passende naam het Grote Verbond en valt in de regio zeer in de smaak. De 5 hectoliter is zo verkocht. "Omdat ik zelf niet echt een rijke bierervaring had, hing ik minder aan de traditionele stijlen en heb me al vlot verder gespecialiseerd in de IPA's." Bos leest alle vakliteratuur die hij kan vinden, bekijkt video's en probeert vooral zelf heel veel uit. "Nog steeds brouw ik thuis graag met kleine batches van 20 liter, zodat ik lekker veel kan uitproberen en recepten verder kan verfijnen." De aanpak van de Groninger neemt een grote vlucht als hij besluit om over te schakelen op blik. "Zodoende kwam ik uit bij Bax in Groningen. Wel moest ik dan qua volume verdubbelen en ik besefte me dat ik 1000

liter niet alleen meer in Appingedam kreeg weggezet." Het is de eerste van meerdere groeispurts, die Floem in relatief korte tijd doormaakt. "Blik heeft wel voor de grootste versnelling gezorgd. Het trekt meer de aandacht van een bepaalde groep fanatieke liefhebbers. Ik heb ook nog meer aandacht besteed aan het artwork, gemaakt door lokale kunstenaars. Maar

de smaak is natuurlijk allesbepalend. En daarin heeft Bax echt een centrale rol gespeeld. Ze vertalen mijn recept naar hun brouwhuis en zijn uiteindelijk verantwoordelijk voor de kwaliteit." En dat zit wel goed, kunnen we proefondervindelijk vaststellen, als de Groninger een blik Sommeron inschenkt. "Gisteren afgevuld, verser kan bijna niet." De fruitige aroma's die vrijkomen doet ons



EDWIN BOS



het water al in de mond lopen. "De verse hop is bepalend voor de smaak, zeker bij een New England IPA. Ik heb mijn eigen inspiratie voor een nieuw recept, weet welke kant ik op wil met een bier, maar Bax koopt uiteindelijk de hoppen in. Gezamenlijk komen we dan tot een eindproduct." Die wisselwerking levert in elk geval mooie smaken op, concluderen we. Cheers!

'De keuze voor blik heeft wel voor de grootste versnelling gezorgd.'

FLOEM CRAFT BEER

Toch al iets wijzer vervolgen we onze reis naar Hoogezand, waar een delegatie van Folkingebrew wacht. Na een rit zuidwaarts, met onderweg weidse vergezichten, parkeren we een half uur later aan de Foxham, opnieuw voor een woonhuis, waar Jurgen Oldenburger ons welkom heet. In de woonkamer zitten ook Eelko IJsselstein en Ronald Dijkstra aan tafel, geflankeerd door een muurschildering van een hopbel, die we herkennen van de strakke etiketten van Folkingebrew. Eerst maar eens terug naar de oorsprong van de brouwerij. Die ligt op de tribune van de Euroborg, vertellen de heren. Want behalve de liefde voor FC Groningen komt

daar ook een gedeelde passie voor bier aan het licht. En die laat nog verder op wanneer ze elkaars brouwsels proeven en eigenlijk wel versteld staan van de smaak, lacht Dijkstra, als hij er weer aan terugdenkt. "Overigens zijn de credits dan vooral voor Mark, die zich echt in het recept had vastgebeten en al heel veel research had gedaan."

Mark Beldman is tegenwoordig als hoofdbrouwer van Folkingebrew nog steeds verantwoordelijk voor de receptuur, die vanaf het begin in het teken staat van IPA in allerlei varianten. "Daar houden we zelf ook allemaal van," vertelt IJsselstein. "En we zijn altijd liefhebbers gebleven. We verdiepen ons dan ook alleen in stijlen die we zelf ook het lekkerst vinden."

Een spontaan aangeschafte brouwketel wordt in 2017 geplaatst in de tuin achter de winkel Just in Beer, in de Folkingestraat in Groningen, van Justin van Akkeren gezet. En daarmee is het volledige Folkinge-quintet genoemd. Oldenburger: "De rest kocht daar vaak lekkere bieren in. Ik werkte er op zaterdag. Zodoende kenden we elkaar. Justin brouwde daarvoor in het klein wel eens wat in de winkel, ook om de klanten een beetje mee te nemen in dat proces."

Vanaf het prille begin zijn de ambities hoog. IJsselstein: "We kwamen al vaker bij elkaar voor bierproeverijen en hadden een gemeenschappelijke voorkeur voor vette Amerikaanse IPA's. Die waren er in Nederland nog amper. Die wilden we dus het liefste maken. En dat lukte. Ook vrienden en bekenden reageerden positief



op onze brouwsels tot een eerste testfust voor een café en een eigen tap op een bierfestival aan toe. En Justin verkocht onze eerste bieren in de winkel zo uit." Tijd om op te schalen. Folkingebrew komt daarvoor via eerst Rockin' Ludina in Groningen, terecht bij Rock City in Amersfoort. Dijkstra: "Kwaliteit is voor ons belangrijk en daar hadden ze al ervaring met het op grotere schaal brouwen van NEIPA's. Voor een huurbrouwer zijn we sowieso extreem betrokken. We volgen



het brouwproces op de voet en willen alles weten en zelf meemaken. Dan is Amersfoort niet om de hoek, dus zijn we in de buurt gaan kijken en zo kwamen we uit bij Bax.”

Best spannend, herinnert IJsselstein zich. “Sowieso omdat we toen ineens 2000 liter gingen brouwen, maar ook omdat ze tot dan toe vooral meer traditionele bieren brouwden. En wij waren inmiddels gewend om tot het uiterste te gaan in onze IPA's. Achteraf heeft dat geweldig goed uitgepakt. Er was echt sprake van een klik. Want sinds we zijn overgegaan van fles op 44 centiliter blikken is alles in een

**‘Voor een huur-
brouwer zijn we
sowieso extreem
betrokken.’**

FOLKINGEBREW

stijl,” vertelt IJsselstein. Voor ons in elk geval een mooie bijvangst in onze zoektocht naar de geheimen achter de smaakvolle IPA's uit het noorden. Dit kunnen ze blijkbaar ook heel goed.

neus, de Citra² van Baxbier, schuiven Hiddema en brouwer Van den Berg aan. Het tweetal zet in de loop van 2019 de nieuwe koers bij de brouwerij in. “Met een groep gelijkgestemde vakidioten hebben we het besluit genomen: we gaan vanaf nu alleen nog bieren brouwen die we zelf het liefste drinken,” blikt Hiddema terug. Zijn collega knikt: “En niet lang na dat inzicht kregen we de mannen van Folkingebrew en iets later Floem over de vloer. Dat zorgde voor een soort vliegwieleffect, want sindsdien is het riemen vast, volle kracht vooruit.”

Hiddema herinnert zich nog wel de lichte



stroomversnelling terecht gekomen.” IJsselstein, voormalige personeelsmanager, is inmiddels fulltime voor Folkingebrew aan de slag. De anderen – orthopedisch chirurg, softwareprogrammeur, glas-in-lood-vakman en voormalig winkelier – steken er ook steeds meer vrije tijd en energie in. Het ultieme doel is een eigen brouwerij. “Intussen brouwen we volle bak bij Bax, steeds vaker en steeds grotere volumes. De wisselwerking is echt geweldig. We kunnen alles overleggen en er is heel veel mogelijk, want Bax heeft zelf ook het assortiment helemaal omgegooid en veel geïnvesteerd in de brouwerij om kneitergoede bieren te kunnen brouwen,” glundert Dijkstra. Dat willen we dan wel eens met eigen ogen zien, maar we mogen de dam niet af voordat we in het brouwdomein achter de woning van Oldenburger even een primeur hebben geproefd: een Fruited Imperial Berliner Weisse. “Heel spannend, hoe die straks wordt ontvangen (in mei inmiddels uitgebracht, *red.*), omdat het ons eerste bier is in een totaal andere

Maar nu moeten we écht gaan! Kasper Hiddema en Van van den Berg rekenen op onze komst. En we zijn inmiddels zo nieuwsgierig gemaakt door alle positieve ervaringen, dat we die goeie vibe ook zelf wel eens willen voelen. De begroeting

**‘We gaan vanaf nu
bieren brouwen
die we zelf het
liefste drinken.’**

BAXBIER

bij binnenkomst in het magazijn is in elk geval allerhartelijkst. “Zoeken jullie alvast een lekker plekje in het proeflokaal, bestel wat, dan komen we er zo aan...” Da's geen straf. De voormalige technische werkplaats is omgetoverd tot een gezellige ruimte, met een lekkere alternatieve uitstraling, vol bonte kleuren. Met een glas vol 'hoppiness' voor onze

twijfel in het begin bij met name Folkingebrew. “We hadden wel een Pacific IPA in het assortiment, maar nog niet veel ervaring met dit soort New England IPA's. Wij hebben onze plannen ontvouwd en zij hebben ons daarin vertrouwd. Terugkijkend durf ik wel te stellen dat die openheid de basis is voor de vorderingen die sindsdien zijn gemaakt. We helpen elkaar en leren van elkaar. En dat geldt voor elk recept dat hier wordt binnengebracht. Als Baxbier zouden we commercieel niet in korte tijd zoveel nieuwe smaken in dezelfde stijl kunnen uitbrengen.” De grotere volumes aan IPA-varianten die inmiddels aan de Friesestraatweg worden gebrouwen, zijn ook de internationale hopproducenten niet ontgaan. Hiddema: “Waar sommige interessante hopsoorten vroeger onbereikbaar bleven, kunnen we nu goede contracten afsluiten met de telers die er echt toe doen. Zij krijgen ook door dat hier mooie dingen gebeuren en bieden zelfs aan om te experimenteren met nieuwe producten in hun assortiment. Dat prikkelt ons weer, maar ook Floem



en Folkingebrew, om nog meer nieuwe smaakcombinaties uit te proberen.” Van den Berg is er alleen maar blij mee. “Al onze ideeën en creativiteit komen hier bij elkaar. We stuwen elkaar op. Dat daagt mij en mijn collega Nic Veenstra uit om alleen nog maar meer uit ons ketels te halen. En om ons nog verder in de technieken te verdiepen en te kijken wat er mogelijk is in ons brouwhuis en zo nodig extra te investeren. Dat kunnen we doen door onze gemeenschappelijke drive. We leggen de lat steeds hoger.”

Voelt Baxbier zich daarmee eigenlijk als de grote broer? “Da’s veel teveel eer,” reageert Hiddema resoluut. “Dan zie ik ons liever als het clubhuis, waar mooie dingen ontstaan en gelijkgestemden samenkomen. Want inmiddels komen er ook nieuwe leden op ons af, zoals Poolside en White Dog, die ook graag vette NEIPA’s brouwen. Dat inspireert en verbindt.”

Dus daar schuilt het geheim. Het zit ‘m in vruchtbare Groningse voedingsbodem. Niet letterlijk de klei, maar het enthousiasme om samen te groeien en beter te worden. Hiddema: “Op vrijdagen is het hier soms een soort zoete inval. Dan zitten we met wat tassen Britse en Amerikaanse IPA’s bij elkaar en moeten we concluderen ‘Poeh, we zijn er nog niet...’ Overigens ontmoedigt ons dat niet. Integendeel. Het motiveert alleen maar om er een week later gewoon nog harder tegenaan te gaan. Samen staan we sterker. Dat is de grote kracht van dit collectief.”



VLN: VAN VAN DEN BERG, RONALD DIJKSTRA, KASPER HIDDEMA, JUSTIN VAN AKKEREN, MARK BELDMAN, EELKO IJSSELSTEIN EN JURGEN OLDENBURGER.