

Niek Hartman (24), Corviri Brouwerij

Achter het gasfornuis bij zijn ouders thuis ontwaakte zo'n 4 jaar geleden de bierbrouwer in Niek Hartman.

„Gist zet suikerwater om in een mooi product als bier. Dat is bijna een magisch proces." Hij maakte bier in de soeppan; nu brouwt hij in de kelder onder het pannenkoekenhuis waar hij werkt wekelijks 100 liter tripel of India Pale Ale.

„Over die bieren ben ik heel tevreden. Sinds april verkopen we ze hier. Als ik over het terras loop en ik zie mijn bier op zes tafeltjes staan, dan ben ik hartstikke



trots." Het bier doet de Groninger naast zijn 32-urige werkweek in de horeca. Het kost hem zo'n drie dagen aan brouwen, bottelen en slijterijen bevoorraden. „Ik zou er niet van kunnen leven: het kost te veel tijd en het is te kleinschalig." In zijn dromen runt Hartman in een

eigen pand al een brouwerij annex kroeg waar je het bier rechtstreeks uit de tanks getapt krijgt. „Je eigen product maken dat mensen ook nog lekker vinden, dat is 't mooiste wat er is."