

Eggens & De Graanrepubliek

De meest gebruikte graansoort voor bier is gerst. En dat is geen toeval. Maar er zijn veel meer soorten graan waarmee bier gebrouwen kan worden. Soorten die op dit moment vooral buiten Nederland verbouwd worden. En oude soorten die tegenwoordig vrijwel niet meer gebruikt worden. Dat kan anders, vindt brouwer Martijn Eggens. Met De Graanrepubliek wil hij daarom het Groningse goud, zoals het graan uit deze provincie wordt genoemd, nieuw leven inblazen. "Want hoe mooi is het om lokale ingrediënten te gebruiken en daar mooie dingen van te maken?"



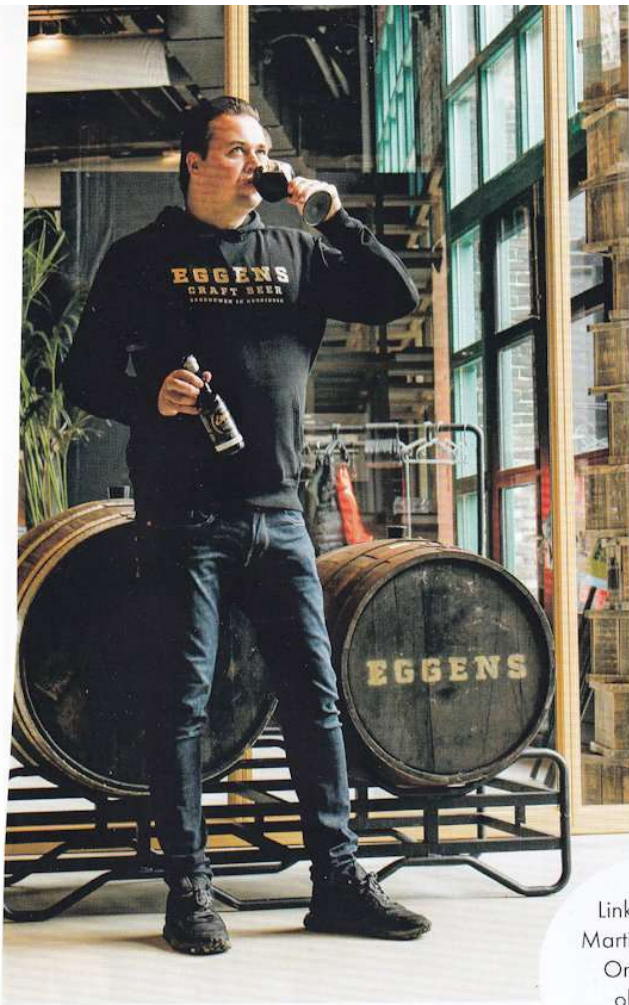
Eggens Craft Beer

De passie voor bier en voor brouwen heeft Martijn, naast brouwer ook eigenaar en naamgever van Eggens Craft Beer, niet van een vreemde. "Dat komt van mijn ouders vandaan. Zij zijn medeoprichters van Maallust in Veenhuizen," verklaart hij. Met zijn zelf aangekochte Braumeister van 50 liter is Martijn, net als veel andere brouwers, thuis begonnen met het brouwen van bier. "In het begin met het boek erbij, maar later ga je ook wel eens experimenteren. Bijvoorbeeld met tarwe of haver, omdat je een zachtere smaak wilt."

Vanaf het moment dat Martijn in 2016 begon met brouwen, deed hij dat met de gedachte om eigen bieren op de markt uit te brengen. Met die ambitie is Martijn in 2017 gaan huurbrouwen bij Bax Bier in de stad Groningen. En dus niet bij Maallust. "Want ik wilde het op eigen kracht doen," licht hij toe.

Hij wilde geen huurbrouwer blijven en is daarom eind 2020 op zoek gegaan naar een eigen locatie. Niet op een industrieterrein, maar op een ruime plek met een groot terras en een mooi historisch pand. Tijdens zijn zoektocht liep hij De Graanrepubliek tegen het lijf. "En het DNA paste bij elkaar."





Linksboven:
Martijn Eggens
Onder:
de olorosovaten



De Graanrepubliek

De Graanrepubliek, zoals het gebied in Oost-Groningen vroeger ook werd genoemd, is een coöperatie met 30 leden. Naast Eggens Craft Beer, Hooghoudt en Bakkerij Wiebrand, die alle drie in De Graanrepubliek hun producten maken en verkopen, bestaat de coöperatie uit meerdere akkerbouwers en verschillende andere ondernemers. Ieder met zijn of haar eigen expertise. "Op die manier heb je veel kennis en kunde in huis, die elkaar kunnen versterken," vertelt Martijn. "En allemaal met hetzelfde streven, om ervoor te zorgen dat mensen meer producten van eigen bodem gaan eten en drinken."

De Graanrepubliek is gevestigd in de Oude Remise. Deze voormalige locomotievenloods uit 1876 staat in de aan Duitsland grenzende plaats Bad Nieuweschans. Martijn was meteen verliefd op het gebouw. "Je ziet hier zo veel vakwerk zitten in het plafond, de daken en de staanders. En dat moet terugkomen." Na een verbouwing van anderhalf jaar, is het gebouw in maart van dit jaar officieel in gebruik genomen en ieder weekend voor publiek geopend.

De brouwinstallatie

De nieuwe uit China afkomstige brouwinstallatie is vorig jaar in De Graanrepubliek gezet en meteen in gebruik genomen. De zes lagertanks van ieder 2.000 liter en de vier op een rij staande brouwketels van ieder 1.000 liter glimmen nog. Martijn vertelt trots: "De meeste brouwerijen hebben drie ketels. Op de plek waar je gaat inmaischen, kook je vaak ook. Dat hebben wij niet. Dus elke ketel heeft zijn eigen functie. Het grote voordeel daarvan is dat we achter elkaar door kunnen. Dus we kunnen gemakkelijker twee keer op een dag brouwen. Of zelfs drie keer."

Met de brouwinstallatie van De Graanrepubliek kan de brouwerij 28 Plato volmout brouwen. Dat is geen klein bier. En dat is niet alleen omdat Eggens zware bieren wil brouwen. "We houden ook rekening met de oergranen die gaan komen," licht Martijn toe. "We weten nu nog niet wat die oergranen straks gaan doen met filtratie. Ik ben dus liever voorbereid voor een installatie neer te zetten met een overcapaciteit dan dat straks alles vastslibt en we alleen nog bieren van vier procent kunnen brouwen."

Brouwen met lokaal graan

Voordat Eggens zich aansloot bij De Graanrepubliek, maakte de brouwerij al zoveel mogelijk gebruik van lokale gerst en hop. En ook het gebruik van andere graansoorten werd niet geschuwd. Zo brouwt de brouwerij de weizen en de tripel al langer zowel met als zonder spelt. Anders dan bijvoorbeeld gerst, wordt dit aan tarwe verwante oergraan niet vermout maar gepeld. Gevraagd naar de smaak, vertelt Martijn dat spelt het bier een pittige en notige smaak geeft. Maar dosering is aanbevolen. "Want het valt niet bij iedereen in de smaak als je er heel veel van gebruikt," merkt hij lachend op.

Met De Graanrepubliek wil hij nog meer lokale graansoorten gaan gebruiken voor het brouwen van bier. Hij is sinds kort dan ook begonnen met het brouwen van testbatches van 20 liter. Een van die testbatches is een barley wine met rogge. Het gebruik van de verschillende soorten graan blijft spannend volgens Martijn. "We hebben geen garantie dat iets goed werkt." Pas als een testbatch door en door getest is, en het bier niet meer door de gootsteen gespoeld hoeft te worden, zal een grotere hoeveelheid van 1.000 liter gebrouwen gaan worden. "En dat komt hier in De Graanrepubliek op fust en kan dus van de tap gedronken worden."

Vermouten van lokaal graan

Naast gerst en spelt komen ook de granen haver, rogge en emmer uit de regio. Alleen de tarwe nog niet. "We hebben keuzes moeten maken. Want het vermouten van een graansoort kan op dit moment alleen in grote hoeveelheden," laat Martijn weten. "En De Graanrepubliek gebruikt nu nog te weinig tarwe om die te laten vermouten."

De lokale gerst is een ander verhaal. Die wordt al op grotere schaal verbouwd en verwerkt. De Graanrepubliek heeft dan ook inmiddels 160.000 kilo eigen gerst kunnen laten vermouten bij Holland Malt in de Eemshaven in Delfzijl. Maar nog liever doet De Graanrepubliek dat zelf, lokaal en op kleinere schaal. De coöperatie heeft dan ook de ambitie om in kleinere hoeveelheden van 5.000 kilo granen te kunnen vermouten. Over een overgenomen moutinstallatie beschikt De Graanrepubliek al.



"Maar we zijn op dit moment nog niet tevreden over de kwaliteit. De mout is nog niet droog genoeg." De Graanrepubliek laat zich niet uit het veld slaan. Een werkende mouterij hoort volgens Martijn bij het verhaal dat De Graanrepubliek wil vertellen. "Dus de plannen om een andere installatie aan te schaffen, liggen er al."

Bier en stookbier

De Graanrepubliek is begonnen met de ontwikkeling van enkele eigen bieren. Dat staat nog in de kinderschoenen. Het zullen in ieder geval andere bieren worden dan de bieren van Eggens zelf. Zoals een pilsener, die Eggens inmiddels met De Graanrepubliek gebrouwen heeft. "We wilden kijken of we een pils konden maken. En dat is gelukt," vertelt Martijn. De pilsener is gebrouwen met, hoe kan het ook anders, lokale gerst. Het bier is in De Graanrepubliek van de tap verkrijgbaar. "Ik weet niet of het altijd voorradig is, maar het bier zal in ieder geval niet eenmalig gebrouwen zijn."

Naast de eigen bieren en bier voor De Graanrepubliek, brouwt Eggens stookbier voor de Dollard Whisky. Iedere week ongeveer 2000 liter. Een groot verschil met bier is dat er in dit stookbier geen hop zit. Het stookbier bevat ongeveer 8,5% alcohol en wordt na het brouwen door Hooghoudt gedestilleerd in de ruimte naast de brouwerij.

Eggens vatgerijpt

Eggens heeft zich de afgelopen jaren toegelegd op vatrijping van bieren. En dat wordt, nu de brouwerij onderdeel uitmaakt van de coöperatie, niet anders. Martijn brandt los zodra het onderwerp wordt aangesneden. "Ik vind het mooi om een smaakvol bier in de basis, zoals een quadrupel of een barley wine, extra kracht bij te zetten door ook de smaken van een ander product, bijvoorbeeld een cognac, een rum of een mooie whisky, te laten terugkomen. En om dat in harmonie in elkaar op te laten gaan." Naast de smaak, is de oorsprong van het vat voor Martijn minstens zo belangrijk. Dat komt ook terug in het vatgerijpte bier dat Eggens dit voorjaar rond de opening van De Graanrepubliek heeft gelanceerd.

Voor dit bier heeft hij de quadrupel van Eggens vanaf eind 2021 laten rijpen in twee olorosovaten. De vaten zijn 23 jaar lang door Hooghoudt gebruikt voor de productie van jenever. "En ze hebben daarvoor ook al 80 jaar dienst gedaan. Er zijn zo veel mensen die al hebben genoten van de drank die erin heeft gezeten," vertelt hij enthousiast.

Martijn is al weer druk bezig met nieuwe bieren op bijzondere vaten. Voor het laatste project wordt gebruikgemaakt van cachaçavaten uit Brazilië, waarop Martijn geen donker bier maar de Eggens Tripel laat rijpen. Het bier zal op verschillende momenten van de vaten gehaald worden. "Want we willen mensen kennis laten maken met stappen die je met vatgerijpt bier kunt maken. In het begin creëer je natuurlijk de meeste smaak, omdat het destillaat in het vat zit. Maar vervolgens krijg je ook het hout, dat langzaam smaak zal afgeven." Martijn kijkt uit naar deze zomer, wanneer de eerste flessen vatgerijpte tripel afgevuld zullen worden. En wat hem betreft blijft het experimenteren daar niet bij. "Ik zou het tof vinden om met de tripel op cachaçavaten te kijken of we biercocktails kunnen maken."

Eggens Craft Beer

Oudezijl 1

9693 PA Bad Nieuweschans

www.eggenscraftbeer.com

De Graanrepubliek

Oudezijl 1

9693 PA Bad Nieuweschans

www.graanrepubliek.nl

