

Bier!



Abdij Maredsous
**Trots op eigen
microbrouwerij**

Brasserie Lupulus
**Pierre Gobron
flikte het weer**

Brouwerij Wilderen
**Groeien met
Clarisse en Kanunnik**

Graanrepubliek Groningen
De kracht van lokaal





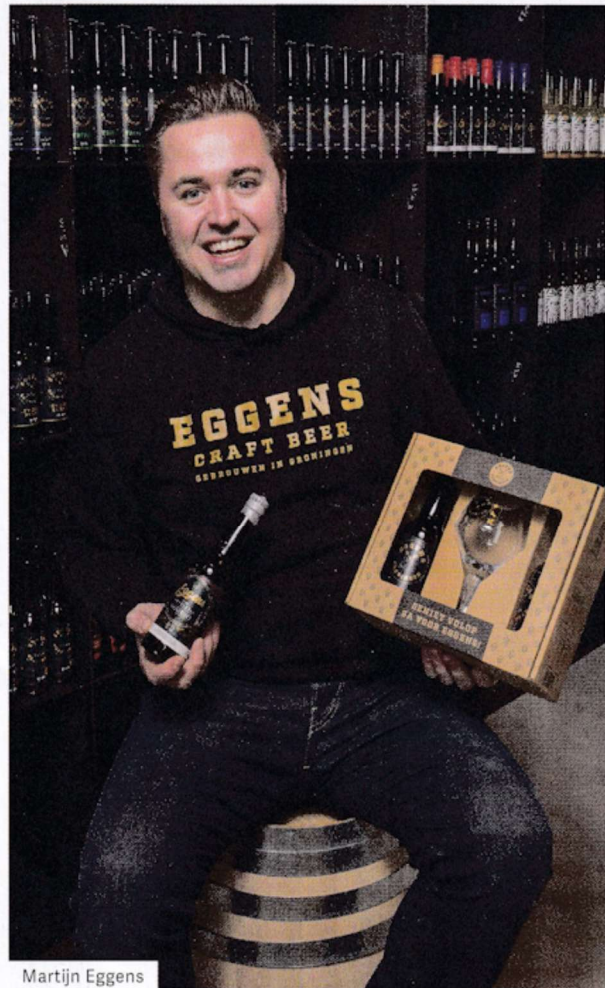
Eggens Craft Beer in de Graanrepubliek:

De kracht van lokaal

Door Sander van Werkhoven



Zes jaar nadat hij voor het eerst onder zijn eigen naam bier op de markt bracht loopt Martijn Eggens in het voorjaar van 2023 rond in De Graanrepubliek. Op het randje van Groningen en de Duitse grens beschikt hij in deze voormalige reparatieloods voor locomotieven eindelijk over zijn eigen brouwerij. Hoewel 'eigen' misschien niet zo van toepassing is. Als onderdeel van een coöperatie is hij één van de 30 eigenaren van het hele project. Waarin ook lokale graanboeren, een cateraar én distilleerderij Hooghoudt participeren.



Martijn Eggens

Het is 2019 en op de drukke beursvloer van de Horecava in Amsterdam loopt een jonge Groninger rond. In zijn tas een paar folders met informatie over zijn eigen biermerk: Eggens Craft Beer. De bieren die hij aan de man/vrouw probeert te brengen zijn bekende klassiekers, blond en tripel. Her en der begint hij een gesprek met de rëndlopende horecaondernemers. Immers, dit is de jaarlijkse hoogmis voor de Nederlandse horeca en wie daaraan wat wil verkopen moet hier zijn. Van corona heeft dan nog niemand gehoord, er ligt gewoon een nieuw horecaseizoen in het verschiet. Met een paar genoteerde kratten in het orderboekje keert hij ver na middernacht weer huiswaarts. Om de volgende dag alweer vroeg achter zijn bureau plaats te nemen om zijn functie als medewerker van de alarmcentrale uit te voeren. "Dat waren lange dagen", herinnert Martijn Eggens (33) zich. "Ik werkte daarvoor bij Imperial Tobacco in Groningen als accountmanager.

Zodra ik 's middags klaar was sprong ik in mijn bus om de bieren te bezorgen die waren besteld. Het hele land heb ik wel gezien. Weken van tachtig uur waren niet uitzonderlijk." Het harde werken betaalt zich letterlijk en figuurlijk uit. De flesjes met daarop zijn eigen achternaam verschijnen op steeds meer plaatsen in het schap of halen de bierkaart van cafés. "Alles wat ik verdiende stopte ik gelijk terug in mijn bieren."

"Zodra ik 's middags klaar was sprong ik in mijn bus om de bieren te bezorgen die waren besteld. Weken van tachtig uur waren niet uitzonderlijk."

Eerste brouwinstallatie

Het mag dan lijken alsof Eggens simpelweg één van die honderden nieuwkomers is op de Nederlandse biermarkt, een belangrijk verschil met al die collega's is er ook. "Mijn vader is één van de oprichters van Maallust", vertelt hij. "Dus al van jongs af aan was er bij ons thuis veel interesse voor speciaalbier. Dertien jaar geleden kocht ik mijn eerste brouwinstallatie. Een Braumeister van 50 liter. Ja, meteen het beste dat er op de markt te krijgen was. Kwaliteit is voor mij erg belangrijk. Nog steeds.

Drie keer per week brouwde ik. Eerst een blond bier, gewoon een recept uit een boekje, daarna ging ik steeds meer variëren op die recepten. Maar altijd was ik pas tevreden als de smaak constant was. En dat is nog steeds mijn streven, een constant en altijd lekker bier neerzetten." Een paar jaar later neemt hij een belangrijke stap, Eggens gaat zijn eigen recepten 'in het groot' brouwen. Hij

vindt daarvoor onderdak bij de dan ook net gestarte collega's van Bax Bier, ook in Groningen. "Eerst een blond en een tripel en daar kwam al snel een weizen bij. De blonde werd niet veel later een zwaar blond. Daar was meer vraag naar." Al vanaf de start van zijn eigen biermerk is behalve kwaliteit ook lokaal een belangrijke leidraad. Lokaal gebrouwen en met, als het even kan, lokale ingrediënten.



Financieel onafhankelijk

In 2021 besluit hij dat de tijd rijp is om voortaan zijn eigen bieren ook in zijn eigen brouwerij te brouwen. Om meer financiële armslag te krijgen verkoopt hij zijn huis in Groningen. Met de overwaarde kan hij de broodnodige investeringen doen. "Ik heb voor alles wat hier staat dus ook geen bank nodig gehad. Financieel ben ik helemaal onafhankelijk", zegt hij tegen de achtergrond van een fonkelnieuwe en in China gekochte brouwinstallatie die staat opgesteld in De Graanrepubliek. Duizend liter bier kan hij er per keer mee brouwen. Om te lagere staan hem zes tanks van 2000 liter ter beschikking. Er is ruimte om dat aantal uit te breiden.

Het is een bijzonder project dat hier is gerealiseerd in Bad Nieuweschans. Een plaats die bekendheid geniet om de aanwezigheid van thermale bronnen en gelegen is op de grens van Groningen en (bijna) Duitsland. In een oude locomotievenloods is de laatste jaren hard gewerkt om nieuw leven te blazen in dit stuk industrieel erfgoed. Toch was het niet Eggens eerste optie voor een eigen brouwerij. "Toen ik dat besluit eenmaal had genomen heb ik op meerdere plaatsen

in Groningen en Drenthe wel rondgekeken." Tot dit op zijn pad komt. De Graanrepubliek is niet alleen de naam van het volledige project, het is ook de naam die in de volksmond aan dit gebied van Groningen is gegeven. In deze regio wordt al eeuwenlang de belangrijkste grondstof voor brood, bier en alcohol verbouwd, graan. Een buitenkans voor de ambitieuze bierbrouwer. En de coöperatieve opzet van het project spreekt

hem ook aan. Van de dertig leden die de coöperatie telt bestaat een belangrijk deel uit graanboeren. Sommigen telen biologisch. Op een steenworp afstand verbouwen zij de basis voor het Eggens bier. "Vorig jaar heeft de coöperatie de eerste 200 ton graan laten vermouten bij Holland Malt, hier vlakbij in de

"Vorig jaar heeft de coöperatie de eerste 200 ton graan laten vermouten bij Holland Malt, hier vlakbij in de Eemshaven."

Eemshaven. Dat was de minimale hoeveelheid die ze daar per keer vermouten. Verschillende leden maken hier gebruik van, zoals de whiskystoker, Hooghoudt en ik."

Spaanse vaten

Bijna liefkozend legt hij zijn hand op een stapel met zakken mout op een pallet. "De eerste keer dat het binnen kwam uit de mouterij was de inhoud nog warm. Zo vers. Het rook hier



binnen... echt geweldig." Het is zijn ambitie om in de toekomst de samenwerking met de graanboeren uit te breiden. En zo hopelijk oude graansoorten die ooit ook werden verbouwd weer tot leven te wekken en daarmee zijn bier te brouwen. Het graan dat hij laat vermouten gebruikt Eggens niet alleen voor zijn eigen bier. Hij wijst op een forse slang die een bruine vloeistof naar de ruimte van de burens pompt. Daar heeft de Groninger distilleerder Hooghoudt een nieuwe installatie neergezet om het door de Coöperatie De Graanrepubliek gebrouwen 'basisbier' – "bier met 8% alcohol, maar gebrouwen zonder hop", te destilleren waardoor het alcoholvolume van de vloeistof stijgt tot pakweg 80 procent, maar dat brengen we terug tot 65 procent. Dit gaat in de fonkelnieuwe en in Spanje gemaakte eikenhouten vaten om over drie jaar en één dag Dollard Whisky op te leveren. "Dat is het mooie van dit project, er zijn veel samenwerkingen. We doen hier alles met lokale granen. De Coöperatie maakt er whisky van, ik bier, de bakker maakt er brood van, en dat in de toekomst hopelijk ook met mijn bierbostel. En het zou toch te gek zijn als straks de haver melk in de koffie voor de gasten ook van lokale haver is gemaakt." Want ook dat is De Graanrepubliek. Voor het gebouw is ruimte voor een fors terras waar vanaf de lente de Eggens-bieren ook geserveerd worden. Daar bemoeit Eggens zich overigens niet mee. Een cateraar zal de exploitatie van de horeca voor zijn rekening nemen. Het moet allemaal bijdragen aan een gezonde exploitatie van het complex. Nadrukkelijk wordt ook de samenwerking gezocht met lokale praktijkopleidingen zodat leerlingen hier het vak van bakker, brouwer of horecamedewerker kunnen leren. En het zou toch te gek zijn als ze hier in de toekomst ook het vak van kuiper kunnen leren!? Hij noemt het bewust. Want er was al sprake van om zo'n opleiding hier te realiseren. "Maar helaas overleed de man die dat gedeelte voor zijn rekening zou nemen."

Vatrijping

Ondanks de verdrietige aanleiding brengt het Eggens wel op zijn stokpaardje. De rijping van zijn bier op houten vaten. Een indrukwekkend aantal heeft hij al op zijn conto staan. Recent tikte hij nog een aantal wijnvaten uit Spanje op de kop van Tonelería J.L. Rodríguez en speciaal voor de fotograaf heeft hij een uniek exemplaar van zijn laatste creatie meegenomen. Een quadrupel, een jaar lang gerijpt op vaten waarin oorspronkelijk Spaanse Oloroso sherry heeft gelegen en die er na 23 jaar lang zijn gebruikt om de jenever van buurman Hooghoudt op smaak te brengen. Het zal de officiële opening van De Graanrepubliek opluisteren op 16 maart. "Ik vind vatrijping echt machtig mooi. Al die tijd die vooraf gaat aan het moment dat je de inhoud kunt bottelen en wat er in die tussentijd met de smaak gebeurt, dat is zo fascinerend." Als het even kan zoekt hij de vaten zelf uit. "Afgelopen zomer was ik met mijn vriendin net buiten Malaga op bezoek bij een wijnboer. Daar is het niet zo van, even een paar vaten kopen, nee, je wordt echt de hele dag meegenomen. Je ziet waar de wijnen worden verbouwd, we bezochten hun eigen kuiperij, en natuurlijk aten we 's avonds mee. Voor mij is het belangrijk om het zo te doen, om zo het verhaal achter de vaten te leren kennen." Is er een standaardbier dat hij gebruikt voor de vatrijping? "Dat hangt er vanaf. Ik kijk naar het type vat en bepaal dan wat ik er op leg.

Niet alle bieren van Eggens worden hier gebrouwen. Voor de grotere batches van de hardlopers werkt hij nog samen met andere brouwerijen.



Dat kan een quadrupel zijn, of een barleywine. Maar ook een tripel kan interessante resultaten opleveren." De houten tonnen met bier zijn overigens niet te zien in De Graanrepubliek. Die bewaart Eggens in een loods elders in Groningen. "Vatrijping heeft maar één nadeel, het is soms lastig om te bedenken wat een consument over een jaar gaat drinken. En een thuisdrinker maakt weer andere keuzes dan iemand in de horeca. Je kunt maar op één plek je geld uitgeven."

Uit de regio

Niet alle bieren van Eggens worden hier gebrouwen. Voor de grotere batches van de hardlopers werkt hij nog samen met andere brouwerijen. Het geeft hem de ruimte om in De Graanrepubliek verder te bouwen aan zijn eigen merk. Graag zou hij het lokale aspect verder uit willen werken. We gebruiken ook hop uit de

regio. Een grondstof die nu nog maar amper wordt verbouwd in de streek. En wie weet kan hij met één van de aangesloten graanboeren ook een paar oergranen weer tot leven wekken, zoals Emmer en Spelt. Het zou toch mooi zijn als we uiteindelijk de grondstoffen in ons bier ook traceerbaar kunnen maken. Ook de hop. Dat is het mooie, er kan zoveel lokaal." ■

