

Made in Bogdike:

bieroase in de Groninger Veenkoloniën

Tekst en foto's:
Tim Bodewes

In de zomer op het terras in de zon en in de winter binnen behaaglijk bij de verwarming, genieten van een ruim assortiment ter plaatse gebrouwen bier. Met zicht op twee unieke glazen brouwketels en een in de week zicht op de brouwer die daarmee de bieren brouwt. Tussen de middag een goede lunch later in de middag smakelijke borrelhappen en in de avond een uitstekende maaltijd bereid met verse producten uit de regio. En aan het einde van de dag loop je van de plek waar je zit rechtstreeks naar je hotelkamer, om de volgende dag te genieten van een uitgebreid ontbijt en verder te gaan waar je op de bierkaart gebleven was. Klinkt te mooi om waar te zijn? Dan ben je nog niet in Veendam geweest en heb je in september van dit jaar de PINT-proeverij met noordelijke bieren niet gevolgd. Dan ken je Brouwhotel Parkzicht namelijk nog niet.

"Veendam is de hoofdstad van Oost-Groningen, maar absoluut niet het toeristische centrum van heel Nederland," geeft brouwhoteleigenaar Appie Weij toe. Op het eerste gezicht kun je de geboren en getogen Veendammer daarin geen ongelijk geven. De Oost-Groningse stad heeft te maken met leegstand in het winkelcentrum, zoals zelfs tegenover het brouwhotel te zien is. En het groeiende aantal windmolens, zowel naast de N33 als vlak over de grens in Duitsland, maakt de omgeving niet aantrekkelijker.

Maar wie door de leegstand en windmolens heen kijkt, ziet wat Veendam te bieden heeft. Naast onder andere het Veenkoloniaal Museum, het in 1878 gebouwde stadhuis en recreatiepark Borgerswold, kun je als bierliefhebber niet om Brouwhotel Parkzicht heen. Gelegen in het centrum van Veendam, als een bieroase in de Groninger Veenkoloniën, op een plek in Nederland waar rust en ruimte de boventoon voeren. "En wat natuurlijk hier heel erg opvalt, is de vriendelijkheid," vult Appie aan.

Het familiehotel

Vanaf zijn 14de werkt Appie in het hotel. Hij is begonnen in de bediening en sinds 2011 is hij enig eigenaar. Van kinds af aan wilde hij hotelier worden. "Ik heb ook nooit andere ideeën gehad. Het is voor mij direct de horeca in. En Parkzicht in." Na de basisschool en de middelbare school in Veendam, heeft hij het vak geleerd op de middelbare hotelschool in Groningen. Hij heeft tijdens zijn opleiding stage gelopen in de biersteden Hamburg en Bitburg. Daar leerde hij de Duitse 'gemütlichkeit' en biergastronomie kennen.

Het familiehotel bestaat sinds 1931. Waar Appies overgrootvader 90 jaar geleden begon met vijf hotelkamers, is dat aantal in de loop van de jaren uitgegroeid tot 47. In de jaren 80 zijn de zalen bijgebouwd, waar bands zoals Golden Earring en Cuby & The Blizzards hebben opgetreden. Eind jaren 80, toen de bands steeds meer bekendheid genoten en te prijzig werden, maakten de zalen plaats voor een discotheek. Na het vallen van de Berlijnse muur kwamen daar veel Duitse bussen met toeristen op af, zo weet Appie zich nog te herinneren. "Het was een soort arrangement. Bedrijven uit de Eemshaven wilden de boten vol hebben voor de Butterfahrt." (Zie kader)

Tot 1994 heeft de discotheek doorgedraaid. "Toen hebben we de boel verbouwd. Onze discotheek ging mooi op tijd dicht. Want het hotel werd groter. Er moest geen overlast komen," vertelt Appie.

In 2005 onderging het hotel opnieuw een grote verbouwing en is het restaurant erbij gebouwd. Daarmee leek het hotel compleet. "Het was vroeger echt een hotel met een restaurant. Het is nu een totaalconcept met een groot restaurant, een grand café, een terras, zalen en 47 kamers."

Bier voor 25 cent per liter

Appie ergerde zich lange tijd aan de hoge prijzen voor speciaalbier van de grote brouwers. Het verschil met de inkoopprijs van speciaalbier ter opzichte van pils en het kleine verschil in productiekosten, waren hem te groot. "Vandaar werd ik getriggerd op een beurs in Duitsland, waar gezegd werd: maak je eigen bier voor 25 cent per liter." Dat sprak hem aan. Maar tijdens het omrekenen naar Nederlandse prijzen kwam hij er snel achter dat het brouwen van bier bij lange na geen 25 cent ging kosten. Het was aanzienlijk meer.

Toch liet het idee van eigen gebrouwen bier hem daarna niet meer los. "Want horeca is niet alleen een glas bier mooi intappen en serveren. De beleving is veel meer, in plaats van alleen schnitzel of tournedos."

Appie had zelf geen kennis van bierbrouwen. Hij moest op zoek naar iemand die dat wel had. Hij wist gelukkig waar de Veendamse brouwer Jakob Melessen woonde. Hij herinnert zich de eerste ontmoeting in 2017 nog goed. "Ik moest naar de bouwmarkt, ik liep langs zijn deur en dacht hier woont Jacob. Ik heb gewoon aangebeld."

Butterfahrt: een stukje Groningse geschiedenis

Butterfahrt, in het Nederlands ook wel 'botervvaart' genoemd, is rond 1975 ontstaan. In die tijd zijn rederijen in de Eemshaven bij Delfzijl begonnen met vaartochten om af te komen van overtollige voorraden boter en suiker. Toen deze boter- en suikerbergen verdwenen, bleef de Butterfahrt. Maar dan als eendaagse vaartocht, waarbij de schepen vanuit de Eemshaven naar internationale wateren voeren zodat passagiers aan boord belastingvrij goederen konden kopen. Vooral sigaretten, parfum en alcoholische drank waren gewild. Op 1 juli 1999 eindigde de Butterfahrt, toen de belastingvrije boottochten door de Europese Commissie werden verboden.

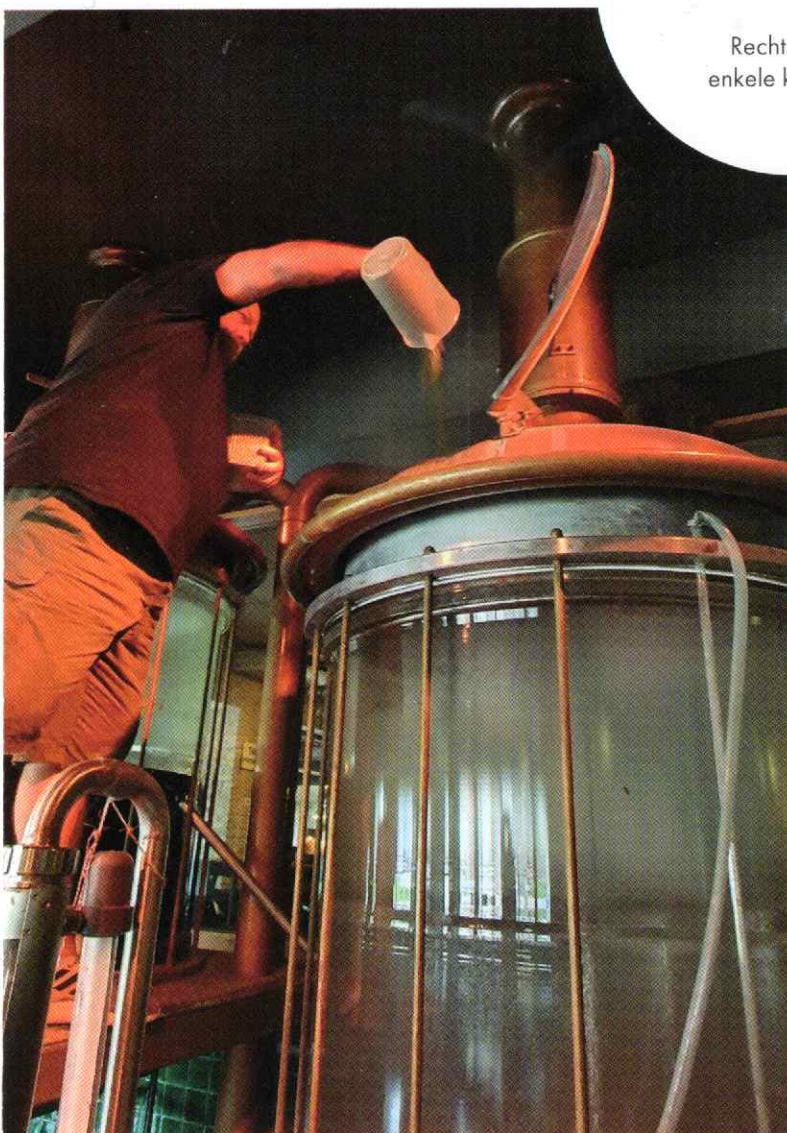


Bogdike in actie

Scott en Appie aan het werk

Linksonder wordt hop toegevoegd

Rechtsonder
enkele koeltanks





De trots van brouwer Scott

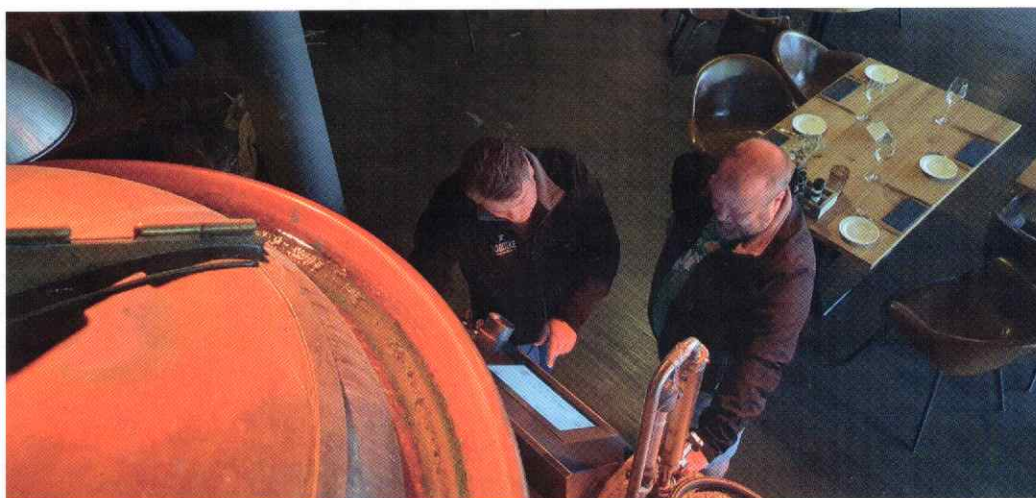
De brouwketel van bovenaf





Berry White, een bier dat bij de derde PINT Online proeverij in het pakket zat.

**"Dat is wel een nadeel,
ik ben meer een pilsdrinker,"
stelt Scott vast**



Het klikte tussen beide Veendammers. Toen de ketels in het restaurant van het hotel stonden, kon het proefbrouwen beginnen. Het eerste bier, een weizen, was in 2018 klaar.

Glazen brouwketels

De brouwketels in het restaurant van het brouwhotel zijn uniek in de Benelux. Ze worden in München gemaakt door de Duitse ketelbouwer Joh. Albrecht Brautechnik. De ketels zijn van koper en de wanden van glas, waardoor het brouwproces goed te volgen is. "Het is een trekpleister op zich, ook al staan de ketels leeg," vindt Appie.

De brouwketels van het brouwhotel zijn niet nieuw. Ze stonden eerst bij de brouwerij Graaf van Heumen. Deze Gelderse brouwerij sloot in oktober 2017 haar deuren. Appie heeft de brouwketels overgenomen en met een Veendams verhuisbedrijf vanuit Heumen naar het hotel overgebracht. Hij is blij dat dat is gelukt. "Ik vind het nog steeds een van de mooiste installaties die ik ken."

De brouwinstallatie is halfautomatisch. De ketels, van ieder 1000 liter, worden verwarmd door een stoomgenerator in de kelder van het hotel. Na het brouwen wordt het bier door leidingen, die zichtbaar onder het plafond van de hottellobby hangen, naar de vergistings- en lageringstanks gepompt. De tanks staan prominent in de eigen slijterij D'r Bij, naast het hotel, waar ook de afvulmachine van de brouwerij staat.

Goede wijn is nog geen bier

Ten minste één keer per week brouwt Scott Hawkins, die het brouwen van Jakob Melessen heeft overgenomen, in het hotel-restaurant. Op een doordeweekse dag, meestal op vrijdag, vanaf het moment dat hotelgasten nog genieten van hun ontbijt. "Dan is het minder druk in het restaurant en heb ik meer ruimte," aldus Scott.

Scott komt uit Australië. Hij zat in de wijnindustrie. Voor zijn komst naar Nederland was hij van plan om wijn te maken in Frankrijk. Dat liep anders.

**"Ik wist alles van vergisting
Maar ik wist eigenlijk niets van bier"**

De liefde bracht Scott naar Veendam. "Ik wist alles van vergisting. Maar ik wist eigenlijk niets van bier." Bij Baxbier in Groningen heeft Scott leren bierbrouwen.

Met het brouwen bemoeit Appie zich niet. Hij vertrouwt erop dat Scott weet wat hij doet. Scott heeft dan ook de vrije hand om de bieren te maken. Maar volgens Scott betekent dat niet dat hij brouwt wat hij wil. "Ik wil bier brouwen voor de mensen die hier wonen. Daarom hebben wij de tijd genomen om onze pils hier te ontwikkelen. Niet alleen om pils te maken die ik wil drinken, of die Appie wil drinken, maar die de mensen hier in de buurt willen drinken."

Groninger bieren, Groninger namen

In de relatief korte tijd dat er gebrouwen wordt, heeft het brouwhotel een ruim assortiment van twaalf vaste bieren op de kaart staan. Een aantal daarvan hebben een echte Groningse naam. Zoals het zware donkerblonde bier Miesgaster, dat achterbaks betekent.



Zoals de quadrupel genaamd Klôkjebruier, het Groningse woord voor iemand die wel een borrel lust. En zoals het blonde bier, Tammo's Blond, dat verwijst naar een Groningse jongensnaam en ook bekend is van de campagne 'Tachtig Tammo' en de filmpjes van TikTok Tammo. Met de Groningse naam Fietswoater op het etiket maakt het brouwhotel ook radler. Het bier wordt gemaakt van de eigen pilsener en citroenlimonade van Hooghoudt. Volgens Frans Ruiter mag radler geen vrouwenbier genoemd mag worden. Maar als dat anders was, is de radler van Bogdike volgens Appie meer een mannenbier. Minder zoet en meer bier.

Bier met een vleugje vruchten

Het brouwhotel waagt zich ook graag aan bieren met toegevoegde vruchten. Zoals de Berry Dubbel, de Apricot Pale Ale, het seizoensbier Pineapple Weizen en, het derde bier van de PINT-proeverij met noordelijke bieren, Can't get enough of Berry White. Appie vindt de vruchten een smaakvolle toevoeging aan het bier. Maar volgens hem denkt niet iedereen daar zo over. "Sommige mensen denken dat je een hap ananas binnen krijgt. Maar dat is het niet. Het is gewoon een weizen met een vleugje ananas erin."

Net zoals bij veel andere brouwerijen, zijn sommige bieren als speciaal ook barrel aged te krijgen. Het brouwhotel legt de tripel op een Glenmorangievat, de quadrupel onder de Groningse naam Schietendik op een Laphroaigvat en de porter op een cognacvat van Remy Martin. "En we hebben de Miesgaster. Die hebben we ook nog een keer gelagerd op een tequilavat. Ik vond hem super. Het is eigenlijk een Desperado keer twee. Want het is gewoon 10%."

Hard seltzer

Voor de verdwaalde PINT-lezer die niet van bier houdt, brouwt het brouwhotel ook hard seltzer. "Scott zei twee jaar geleden: 'Seltzer, dat wordt een hit. Ik maak wel wat klaar,'" vertelt Appie. Hij heeft erover nagedacht om de hard seltzer van het brouwhotel op de Nederlandse markt te brengen. Toch besloot hij om dat niet te doen. "Dan moet je het groot aanpakken. Daar zijn wij te klein voor. En dan kun je het niet wegzetten. Dus we verkopen het hier gewoon met eigen smaakjes."

Untappd

Appie lust wel een biertje. Maar groot liefhebber van donkere bieren is hij niet. De bok, die Scott dit jaar speciaal gebrouwen heeft voor het Maallust Bockfest in Veenhuizen, laat hij liever aan zijn neus voorbij gaan. "Dat is wel een nadeel, ik ben meer een pilsdrinker," stelt hij vast. En dan het liefst de eigen Pure Pilsener.

Appie zit ook op Untappd. Hij doet er niet veel mee, maar kijkt er wel op. "Een aantal van onze biertjes scoren leuk." Hij verbaast zich wel over de beoordelingen die worden gegeven. "Je ziet soms bijvoorbeeld een IPA. Die krijgt dan een 1, want hij is te bitter."

De brouwer heeft dan wel een 1 achter misschien een hele mooie IPA score. Als je geen IPA-drinker bent, vind ik niet dat je die moet beoordelen. Ik houd niet van die negativiteit. "Als je een mooie doordrinkbare tripel heb je bij mij al snel een 5 te pakken."

De feestdagen

De feestdagen aan het einde van het jaar staan voor de deur. eventuele coronamaatregelen in het achterhoofd houdt Appie nog wel slag om de arm. Maar hij is als vanouds al druk bezig met de planning en de organisatie. "We hebben altijd kerstdiners hier. Op eerste kerstdag is er 's avonds livemuziek in de grote zaal. En op tweede kerstdag een Christmas dinnershow."

Met oud en nieuw is het hotel dicht. Dat is volgens Appie in Nederland vooral een thuisfeestdag. Bovendien vindt het personeel, dat met de kerstdagen heeft gewerkt, dat ook heel prettig. "En als je op de laatste dag van het jaar nog je geld moet verdienen, dan heb je geen tijd om je jaar gehad," zegt hij lachend. "Dus eigenlijk moeten we het hotel dicht opengooien."

Ook speciaal voor de feestdagen heeft Scott dit jaar een winterbier gebrouwen. Een Plum Porter. Een bier van 7 tot 8%, met een vleugje pruimen. Pruimen in dit geval. Het winterbier is vanaf begin december verkrijgen. In het brouwhotel van de tap, op fles in de eigen slijterij of bij je thuis onder de kerstboom misschien.

Brouwhotel Parkzicht
Museumplein 3
9641 AD Veendam
www.parkzicht.com



De grote bar van Brouwhotel