



Karst van der Heide en Tom van Lenta.

Pivo in drie smaken. De eerste Harener bierbrouwerij opent haar deuren

Tekst en foto's door Marco in 't Veldt

Pivo is het Tsjechische woord voor 'bier' maar vanaf nu is het ook Harens bier. In de kelders van De Biotoop rolt inmiddels het ene na het andere flesje bier van de productielijn. Pivo is er in drie smaken, allemaal handgebrouwen in Haren.

In het oudste gedeelte van De Biotoop aan de Kerklaan – ooit het Biologisch Centrum – vinden we een nieuwe lokale bierbrouwer. Ooit stonden hier grote aquaria en vijvers vol vissen voor biologisch onderzoek. De brouwerij zit nu in de ruimtes waar ooit de waterfilters stonden. Er is grondig verbouwd.

Ondernemers Karst van der Heide en Tom van Lenta zijn inmiddels de opstartfase voorbij. Sinds banken andere dingen doen met hun geld dan het uitlenen aan ondernemers, moeten ondernemers op zoek naar andere methoden om te starten met hun bedrijf. Karst en zijn vrienden zoeken het daarom dicht bij huis: "We beginnen onze brouwerij met een bescheiden startkapitaal dat bijeengebracht is door familie en vrienden. Ze hebben vertrouwen in ons en in Pivo. Onze ouders werken zo nodig ook mee, bijvoorbeeld bij het bottelen en etiketteren van de flesjes."

De twee ondernemers begonnen met bierbrouwen als hobby, na een bezoek aan Tsjechië, vier jaar geleden. "We dronken daar heerlijk bier, maar dat konden we hier in Nederland niet krijgen. Toen zijn we het zelf maar gaan maken. Thuis brouwen de hoeveelheden van 130 liter." Leuk voor eigen consumptie, maar wat doe je als je er een bedrijf van wilt maken? Na vier jaar ervaring in brouwen waagden de vrienden de stap. Ze maakten een plan en gingen op zoek naar een geschikte ruimte.

Karst: "We hebben gesproken met Carex en die bood ons deze ruimte aan. Een vreemde ruimte waarvan de meeste mensen zich zullen afvragen wat je er mee moet. Wij kunnen er wel mee en hebben flink verbouwd. Dat leverde onder andere 35 kuub bouwafval op, maar ook prima ruimtes waarin nu onze brouwerij staat. We kunnen nu 850 li-

ter in één keer brouwen. Ook de brouwinstallatie is van eigen ontwerp. Geld voor kant-en-klaar was er niet, dus ontstaat het Harens bier in voormalige melkcontainers. "Daarin komt de mout. Die moet tijdens het vergisten op de juiste temperatuur blijven, en die temperatuur moet in stappen veranderen. Dat kostte ons twee maand, voordat we daar de juiste apparatuur goed voor elkaar hadden. Het is ook helemaal ons eigen ontwerp, waarin we drie verschillende types van brouwen combineren, zodat we helemaal onze eigen smaak bier kunnen produceren."

De twee ondernemers kennen elkaar al uit groep 5, en er is nog een derde vriend bij het project betrokken: David Ekkers. Deze is momenteel echter aan het promoveren, en volgt het project op afstand. Karst: "We vullen elkaar mooi aan en zijn nogal eigenzinnig. David is iemand

die van alles uitprobeert, en Tom is moleculair bioloog. We komen er steeds meer achter dat we nogal eigenzinnig zijn. We maken geen standaard bier, we experimenteren erg veel met verschillende soorten en mengsels van gist. De gist zet de suikers in mout en hop om in alcohol en koolzuur. Door het gisten ontstaat de specifieke smaak van bier. De meeste Belgische bieren werken met de relatief gemakkelijke bovengisting. We gebruiken benedengisting. Dat wordt gebruikt voor pils. Veel mensen denken dat pils gemakkelijk is, maar eigenlijk is het het moeilijkste bier. Verder houden we ons aan het Duitse Reinheitsgebot, alles is natuurzuiver."

Het bier staat twee weken in de kelders van De Biotoop te gisten in de roestvrijstalen vaten. Daarna wordt het nog vier tot zes weken gelagerd in andere vaten. Zit het eenmaal in de flesjes, dan moet het nog eens zes weken rust hebben. Op die manier kan Pivo elke week 850 liter maken, dat zijn zo'n vijftien kratten. Ook de laatste stap van het productieproces gebeurt met de hand: het plakken van de etiketten op de flesjes.

Dat Haren nu een eigen bierbrouwerij heeft, is deel toeval, maar past ook in een trend. Er ontstaan op dit moment in hoog tempo kleine brouwerijen. De provincie Groningen heeft er meerdere, zoals Martinus, Baks en Kromme Jat. Met die

drie 'concurrenten' hebben de Hareners goed contact. Karst: "We hebben contact met alle kleine brouwers. Je deelt je ervaringen. Er komt aan het Zuiderdiep in de stad zelfs een eigen proeflokaal voor Gronings bier."

Voor wie nu al wil proeven, Pivo is verkrijgbaar in drie smaken. Karst: "Gronings Glorie is smaakt een beetje als Zuid-Beiers pils. Vloeibaar Brood is een donker bier, met tonen van banaan en appel." Daarnaast is er Speciaal Pilsner, een 'Groningse dorstlesser met body'.

"Omdat het brouwen ambachtelijk gebeurt, kunnen er kleine smaakverschillen optreden, net zoals dat bij wijnen gebeurt"

Wie trouwens houdt van goed proeven, dient goed op te letten. Op iedere brouwsel staan een batchnummer. Omdat het brouwen ambachtelijk gebeurt, kunnen er kleine smaakverschillen optreden, net zoals dat bij wijnen gebeurt. Dat maakt het proeven interessant. Karst: "We drukken niet zomaar op een knopje. Het brouwproces is een beetje als een cijferslot van zes of zeven cijfers. Verander je iets in één stap, dan verandert de hele uitkomst. Van iedere stap willen we precies weten wat er gebeurt, en van ieder biertje wie het lekker vindt, en waarom."

Officiële opening Pivo

Op 2 april is het zover; de officiële opening van Pivo Brouwers. Er liggen nu drie mooie bieren in zeven slijterijen, vier restaurants en twee kroegen verspreid over Groningen. En hier blijft het uiteraard niet bij: Pivo blijft bezig om de bieren op meer plaatsen in Groningen verkrijgbaar te krijgen. Dit prachtige resultaat willen de brouwers met u vieren. De opening zal plaatsvinden in De Biotoop in Haren. Het wordt een feestelijk middag met uiteraard een Pivoetje en de mogelijkheid om de brouwerij te bezichtigen!

Zaterdag 2 april, van 14.00 tot 18.00. Inloop vanaf 14.00 uur, officiële opening om 15.00 uur door de Burgemeester van Haren Na 15.00 uur is de mogelijkheid om de brouwerij te bezichtigen. De Biotoop, Kerklaan 30, Haren

