

HOE MAAKT U HET

Pils zoals pils bedoeld is

Ondernemingen blijven soms onder de radar van het grote publiek. Deze rubriek toont bedrijven waar noorderlingen mooie, opmerkelijke of onverwachte dingen maken.



Karst van der Heide (links) en Tom van Lente maakten van hun passie hun onderneming. FOTO JEAN PAUL TAFFIJN

JEAN-PAUL TAFFIJN

Ze zijn in opmars (geweest) de afgelopen jaren: kleine, ambachtelijke bierbrouwerijen. Te midden van die veelheid aan bedrijfjes pakt Pivo Brouwers in Haren het net even anders aan. Lage gisting, ongefilterd, Tsjechische ingrediënten en vooral beleving zijn de kernwoorden.

Ze kennen elkaar van de basisschool in Lewenborg, Tom van Lente, David Ekkers en Karst van der Heide. Drie jongemannen met een gezamenlijke passie: pils. Van der Heide: „We gingen graag op vakantie naar Tsjechië en waren meteen dol op de authentieke pils die daar wordt getapt. Toen we later in ons studentenhuis woonden, besloten we die pils te gaan maken.”

Dat is drie jaar geleden. Nu runnen ze een brouwerij in de oudste ruimte van de Biotoop, het voormalig biologisch centrum in Haren. Hun installatie kan de productie van 3000 liter per maand aan, de verschillende pilzen worden verkocht in veel slijterijen in en om Groningen. Restaurants in Groningen en daarbuiten bieden het gouden vocht aan per fles of op de tap.

Bijzonder is dat de drie jongemannen hun installatie zelf bedachten en (met een beetje hulp) in elkaar zetten. „We hebben oude wijnketels gebruikt en aangepast en een warmtewisselingsysteem bedacht. Dat is het leuke: we hebben allemaal ergens anders verstand van en schakelen waar nodig vrienden in.”

Van der Heide deed SPH en stopte met zijn baan in de zorg om al zijn tijd in Pivo te steken. Tom van Lente is chemicus en stroomde in na zijn afstuderen, David Ekkers promoveert momenteel in de biologie. „Op schimmels. Dus hij snapt ook heel wat van gist.”

‘Hop en mout komen met een Tsjechisch vrachtautootje’

In het voormalige aquariumhuis van het zoölogisch laboratorium staat de brouwopstelling. Ernaast liggen balen vol geurige mout opgeslagen. „Laten we uit Tsjechië komen, voor de specifieke smaak. Net als de hop. Hebben we een mooi agrarisch bedrijfje voor gevonden. Die ingrediënten komen daar rechtstreeks vandaan, in een Tsjechisch vrachtautootje.”

De gist laten de mannen zelf opgroeien, uit een kweekje. „Wat uniek is voor ons product, is dat we gebruik maken van een dubbele gist. Mout en hop doen veel voor de smaak, maar die dubbele gist helemaal. Zie je nergens anders.” Het troebele bier (filtering gaat ten koste van de smaak, vinden de drie) van lage gisting is anders.

De pils is te proeven in drie verschillende smaken: Groningse Glorie, Plato en Vloeibaar Brood. En

in een nieuw dingetje: de Sneak Preview. Een helderblauwe fles met gele dop en etiket waar amper iets op staat. „Het idee is dat we deze in de markt zetten en laten proeven. Als het een succes is, brouwen we meer. En de mensen mogen raden welk specifieke ingrediënt erin zit.”

Tot 2020 kunnen de brouwers in ieder geval nog in hun Aquariumhuis terecht. Wat er daarna met het gebouw gebeurt, is onduidelijk.

„Ons doel is om dan een andere plek gevonden te hebben, waar we ruimte hebben om onze rondleidingen uit te breiden en proeverijen te organiseren. We denken ook aan een restaurant erbij en een proeflokaal zou helemaal mooi zijn. Het moet een totale beleving worden. We kijken ook met een schuin oog naar producten als worst, zwammen en cider. Daar gaan we wellicht ook nog wat mee doen. Op festivals bijvoorbeeld.”

Eerst zijn ze nog druk met de promotie van hun pils. En met de productie zijn ze veel tijd kwijt. Ouders springen bij om etiketten op de flessen te plakken. „Ons doel? We willen ervan kunnen leven, maar hoeven niet rijk te worden. Genieten, daar gaat het om.”

