

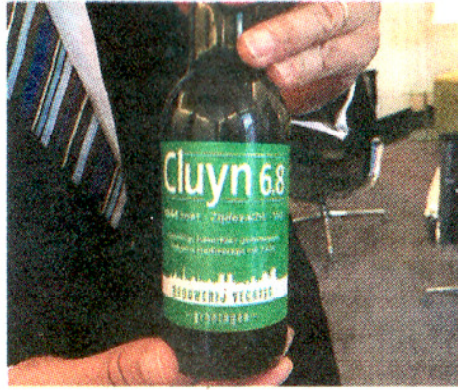
Cluyn, nieuw biertje met historie

ANITA PEPPING

GRONINGEN Stadjer Henkjan Matthijs blaast als hobbybrouwer het oud-Groninger Cluynbier nieuw leven in. Het donkere biertje is vanaf zaterdag te koop.

Trots gaf Henkjan Matthijs (35) uit Groningen gisterochtend op het Stadhuis een flesje Cluynbier 6.8 aan burgemeester Peter den Oudsten. Die nam het dankbaar aan met de woorden 'hartstikke leuk', maar liet de dop op de fles. Het donkere haverbier is voor een later tijdstip, want het alcoholpercentage van 6,8 past niet bij een drukke werkdag.

Het is een echt winterbiertje, zegt maker Matthijs. „Door de haver



Cluynbier in handen van Den Oudsten.

heeft het donkere bier een wat zoetige, kruidige, maar ook volle smaak die het midden houdt tussen een Belgisch dubbelbier en een Engelse Porter. Het drinkt gemakkelijk weg”, aldus Matthijs die samen met Marco

Molhoek 1200 liter volgens oud recept liet brouwen. „Cluynbier werd vroeger ook warm gedronken, als een soort glühwein met basterdsuiker, kruidnagel, kaneel, eigeel en sinaasappelschil en werd 't Haitbier genoemd.” Het bier is te koop bij slijters in de stad en bij een vijftal cafés.

Matthijs is communicatiemedewerker in het Martini Ziekenhuis. „Maar bier brouwen is mijn passie. Ik ben de archieven ingedoken en heb ontdekt dat er een Gildedocument is uit 1476, een soort warenwet voor de Groningse brouwers. Dit is bier met een verhaal.” In de jaren tachtig kende het Cluynbier een korte revival via de voormalige brouwerij De Sleutel, maar die stakte door een infectie in het brouwsel.