DAGBLAD VAN HET NOORDEN

20 oktober 2018 , pag. 22

Harm Verweij en zoon Thijs aan het werk in de brouwerij. FOTO HUISMAN MEDIA

Bierbrouwen in de schuur van opa

Harm Verweij is een boerenzoon die vorig jaar professioneel bierbrouwer werd. Zijn gerstenat wordt inmiddels her en der in Westerwolde gedronken.

MARCEL LOODEN

In de buurtschap Over de Dijk, bij Sellingen, staat een boerderij waarin niet veel meer over veeteelt en akkerbouw wordt gesproken. Waar het wel veel over gaat? Bierbrouwen.

In die boerderij woont de 49-jarige Harm Verweij met zijn gezin. Hij kent er elke vierkante meter, want hij groeide er op. „Het is een familieboerderij waar enkele generaties landbouw bedreven'', zo vertelt hij. „Mijn vader, mijn opa. Maar ik voelde er niet voor om akkerbouwer te worden. Dat zit niet in me.''

Daarom besloten hij en zijn vrouw Marende vele jaren geleden al snijbloemen te gaan kweken. Iets waar zijn hart wel bij ligt en waarmee hij nu zijn dagelijks brood verdient.

Wat hij ook jaren geleden ontdekte, was een hobby: bierbrouwen. „Mijn vrouw gaf me eens als cadeau zo'n klein pakketje waarmee je bier kunt brouwen. Dat was leuk om te doen. Zo leuk dat ik in de jaren die volgden, me steeds meer verdiepte in dat ambacht. Ik las erover, ik werd er beter in. Het bier die ik brouwde, ging naar vrienden en familieleden, soms organiseerde ik een proeverij. Zelf houd ik ook van een pilsje, dus zelf dronk ik het ook.''

De goede reacties die hij kreeg en het plezier dat hij beleefde aan zijn liefhebberij, maakten dat hij vorig jaar een officiële bierbrouwerij oprichtte: Brouwerij Westerwolde. Hij vestigde die in een schuur bij de boerderij. „Het is de schuur waarin mijn opa in 1948 zeugen ging houden. Daar staan nu de installaties die ik nodig heb om bier te brouwen.''

Boerenzoon prefereert het gerstenat boven de akkers

In die schuur vertoeft Verweij nu heel vaak om het eeuwenoude ambacht uit te oefenen waar hij zo van is gaan houden. „Ik vind het prachtig om te doen en het leuke is dat ik veel klanten in Westerwolde heb gevonden. Een slijter in Vlagtwedde was de eerste en ik lever inmiddels ook aan het Klooster in Ter Apel.''

De gerst en andere ingediënten die hij behoeft, haalt hij nu nog meestal van verder weg. „Maar ik hoop ze binnenkort van leveranciers uit de regio te betrekken. Het product wordt zo helemaal Westerwolds.''

Leven van het bier, dat kan Harm Verweij nog niet. De snijbloemen leveren nog altijd het dagelijks brood op. „Maar wie weet wat de toekomst brengt. Ik blijf met veel plezier bierbrouwen in de schuur van mijn opa, met de mooie wetenschap dat ik een opvolger heb. Want mijn zoon Thijs doet met me mij en heeft er net zo veel lol aan.''