Brouwerij Westerwolde, hoe een passie uitgroeit tot een volwaardig biermerk

door Jan Venema

Brouwerij Westerwolde. Het begon met een twintigliter-vaartje-voor-de-hobbyist voor het brouwen van wat bier voor eigen gebruik. Dat smaakte naar meer. Harm Verwey, de pioenrozenboer kwekerij De Weyde aan de Burgemeester Buiskoolweg nabij Bourtange, besloot een 500-litervat aan te schaffen. Hij wilde meer mensen van het bier laten genieten. Dat is gelukt. Harm en zijn zoon Thijs, die inmiddels ook in de brouwerij is gestapt, hebben een behoorlijke productie met een constante kwaliteit tot stand gebracht.

Harm en zoon Thijs moeten de flesjes waarin het bier wordt gebotteld en verkocht per palet van drieduizend stuks laten bezorgen. Brouwerij Westerwolde verkoopt aan huis in de buurtschap Over de Dijk, maar het bier is ook verkrijgbaar bij bijvoorbeeld slijter Bij Thijs in Vlagtwedde. Bij de Mitra en het Klooster in Ter Apel. En vanaf medio juli bij Hotel Boschhuis, tegenover het Klooster. Dan doe je toch iets goed. Toen de familie Verweij probeerde de eigen bieren aan de man te brengen, kwam de familie eerst cynisme tegen. ,,Ach, weer een bierbrouwer? We zien wel waar het strandt." Harm en Thijs zijn volhardend en eigen ideeën volgend door blijven gaan. En het bedrijf - ja, het is inmiddels een bedrijf - is in groei. En het bedrijf bloeit.

Vakmanschap

Het cynisme is verdampt. Al na een jaar bedrijvigheid. Vorig jaar mei ging de brouwerij in alle openheid van start. In de tweede helft van september vorig jaar ging de verkoop in de winkel annex brouwerij van start. Sinds die tijd gaat de verkoop als een willige vlieger omhoog.
Waar dat aan ligt? Aan de vakmanschap die vader en zoon in hun werk leggen. Om het simpel te zeggen. Harm en Thijs hebben er zin in hun werk zo goed mogelijk te doen en de vruchten van hun werk zo goed mogelijk te verkopen. ,,We hebben nu zes soorten bier, die we volgens een constante kwaliteit verkopen," zeg Harm. ,,We hebben Frisse Pils, Rijke Pils, Tripel, Sterke Blonde, Bokbier, Gerstewijn". Thijs vult aan: ,,En Triple Zwarte Bessen. Een seizoensbier dat je alleen maar kunt maken als zwarte bessen rijp zijn. Alle bieren maken we op basis van mout, dat het hele jaar beschikbaar is."

Vernieuwing

De brouwers kunnen kiezen uit zo'n veertig soorten mout, ongeveer dertig soorten hop en nog eens een veertig soorten gist. Talloze combinaties waarmee ze kunnen experimenteren bij Brouwerij Westerwolde. En dat doen ze. Harm: ,,Naast de zes vaste bieren proberen we ieder jaar drie nieuwe bieren te brouwen. Ja, het klinkt ambitieus, maar je moet blijven proberen te vernieuwen." Thijs: ,,Zonder vernieuwing kom je nergens." Mislukt er wel eens een experiment? Harm: ,,Oh ja, dat is ook wel eens gebeurd. Het ging om duizend liter bier. Ik heb het maar in de sproeier achter de trekker gedaan om het bier over de akkers te verspreiden. Ik dacht: Het is in elk geval goed tegen de slakken."
Afijn, het bedrijf schuwt het experiment niet. ,,We blijven in ontwikkeling", zegt Thijs. Die overigens zelf in ontwikkeling is. Hij volgt binnenkort de opleiding voor Meesterbrouwer in Schiedam. Als de 18-jarige over twee jaar slaagt voor zijn opleiding, is hij de jongste Meesterbrouwer die het land ooit heeft gekend.

Lang houdbaar

Terug naar het bier. Bij Brouwerij Westerwolde maken ze lichte pilsjes. Fris en hoppig. Koud gedronken is het een tractatie. Dan zijn er wat zwaardere bieren, meer moutig. En dan zijn er de zware bieren, die tot 12 procent alcohol bevatten. Heel mooie bewaarbieren. Thijs: ,,Als je ze goed bewaart, koel en in het donker, kun je die bieren erg goed drinken na een jaar of vijf. Er zijn brouwerijen die soortgelijke bieren produceren. En ze zetten op het etiket dat de uiterste houdbaarheidsdatum ergens in 2050 is. Dat doen ze voor de grap. Ze weten bij de brouwerij heel goed dat het zware bier heel lang houdbaar is."

Brouwerij Westerwolde
Burgemeester Buiskoolweg 35 - 9541XM Vlagtwedde
brouwerij-westerwolde.nl
facebook.com/westerwolderbrouwerij