



SCHUIMKRAGEN & HOPBELLEN

GOUDGELE BROUWSELS MET EEN STOER VERHAAL

Blinkende ketels, robuuste geuren, stoere ingrediënten, ludieke namen en verleidelijke etiketten. Welkom in de wereld van lokaal speciaalbier. Geen stad of streek kan tegenwoordig meer zonder zijn eigen gerstenat. Het Noorden doet daar volop aan mee en hée. Wij zeggen: proost!

TEKST MARLOES DE MOOR FOTOGRAFIE EIGEN FOTO'S



'EEN MOOIE
GESCHIEDENIS, EEN
GOED VERHAAL ÉN EEN
LOKAAL BIER INEEN'



WERK VAN LANDROTEN

Jolle Dijkstra (68), eigenaar van Bed & Breakfast De Stormvogel op Terschelling, was lange tijd een man van de zee. Gewend aan wankende vloeren en verre horizons en een bijbehorend wat verweerd hoofd met een bos van wind, kou en zilt. In 2004 vestigde Jolle, een geboren Fries, zich met zijn vrouw Ria in Baaiduinen, waar ze samen de B&B, enkele appartementen en een dagcafé runnen. Nooit had Jolle kunnen bevroeden dat hij zich nog eens zou gaan bezig houden met zichten en dorsen (koren uit de halm halen), met sikkels en combines, tarwe en gerst; met kortom het werk van echte landrotten.

Het was geen zeeziekte of heimwee die Jolle naar de Terschellinger boeren en hun landerijen dreef. Nieuwsgierigheid naar de herkomst van het heerlijke roggebrood van Bakkerij Mier in Formerum - 'met een plak eilander kaas erop lekkerder dan een taartje,' mijmert Jolle - was het evenmin. Het ging hem om bier. Een echt eilander bier dat hij kon schenken in zijn dagcafé. 'Terschellinger bier? Dat is een mooi

idee, maar dan moet je er wel een verhaal bij hebben,' adviseerden de boeren hem. En dat verhaal waren zij! Zij konden samen met Jolle het graan voor het bier met duurzame en traditionele methoden bewerken tot brouwergerst. 'Een mooie geschiedenis, een goed verhaal én een lokaal bier ineen. Dat durfde ik wel aan,' vertelt Jolle.

ZAAIEN, OOGSTEN, GRAAN DORSSEN

Hij sloot zich in 2013 aan bij Dorsvereniging Helpt Elkander. Deze vereniging telt zo'n 25 leden die op de ouderwetse manier zaaien, oogsten en graan dorsen, precies zoals hun voorouders het deden. Veel werk gebeurt dan ook met de hand, met een sikkel en met dorsmachines en combines uit de jaren vijftig. Half april zaaien de boeren alles in. In de zomer >

SCELLING BIER EN BAXBIER

Noorderland bracht een bezoek aan twee van de vele bierbrouwerijen in het Noorden: Scelling Bier op Terschelling en Baxbier in Groningen. Beide brouwerijen zijn op hun eigen manier onderscheidend.

Op Terschelling maakt Jolle Dijkstra (68) zijn eigen bieren van echte Terschellinger ingrediënten, met hulp van de eeuwenoude, ambachtelijke dorsvereniging Helpt Elkander. Gewoon vanuit zijn gezellige woonboerderij en Bed & Breakfast in Baaiduinen. Voor zijn speciaalbier Scelling Gagel stapt hij in het voorjaar op de fiets om samen met zijn vrouw verse gagel te plukken. Jolle wil zijn bier graag typisch Terschellings houden en verkoopt het daarom niet landelijk.

Bij Jeroen Bax (30) van Baxbier, die zijn studie opgaf voor bierbrouwen, domineren strakke, glimmende bierinstallaties en ketels in een hippe, industriële omgeving. Het Groningse Baxbier groeide in korte tijd explosief. Uitsluitend Gronings hoeft het van Jeroen zeker niet te blijven. Baxbier is overal in Nederland en zelfs buiten de landsgrenzen te koop. En wat Jeroen betreft is zijn bier straks ook wereldwijd te koop. Eén ding hebben de twee brouwerijen gemeen: hun speciaal-bieren zijn razend populair.

groeien op verschillende landerijen haver, rogge en gerst en kan het oogsten beginnen. Jolle is nauw betrokken bij dat hele proces. Aanvankelijk sloeg hij het graan op in kisten bij een boer in Lies. 'Dat bleek geen goed idee. Het is belangrijk dat de opbergruimte lucht doorlaat, anders wordt het graan muf. Ik heb een silo laten bouwen waar 10 tot 12 ton in kan.'

Het moutproces besteedt Jolle uit aan Mouterij Dingemans, een familiebedrijf in Stabroek bij Antwerpen, gespecialiseerd in Belgische bieren. Het brouwen gebeurt eveneens bij de Vlaamse burenen. Daarvoor riep Jolle de hulp en ervaring in van speciaalbier brouwerij Wolf in Aarschot. 'Samen met hen ontwikkelden wij de recepten voor de Terschellinger bieren die nu in de horeca op Terschelling en in winkels verkrijgbaar zijn: Scelling Blond, Scelling Stout, Scelling Koan (Koan betekent brouwergerst in het Meslônzer dialect van Midsland), Scelling 5 en Scelling Gagel.'

'Het leuke is dat ik de gasten nu een mooi, lokaal product kan bieden, in combinatie met bijvoorbeeld Terschellinger kaas of worst van koeien uit het veld.' Jolle organiseert ook proeverijen en vertelt dan bevolgen over de ontstaansgeschiedenis en het verhaal achter het bier.

MAG HET IETSJE LICHTER ZIJN?

Soms ontstaat een nieuw bier zomaar, vanuit reacties van de drinkers en bevindingen uit de praktijk. Jolle

kreeg nog wel eens te horen dat vooral vrouwen, die op een terras een ogenschijnlijk onschuldige Scelling Blond hadden gedronken, zich verkeken op het promillage van 7,4 procent. Met lome, zware benen hesen zij zich uit hun stoel om vervolgens met enige tegenzin en aanzienlijk meer moeite terug naar hun vakantieadres te fietsen.

'Dat bracht mij op het idee om iets lichters te ontwikkelen, speciaal voor fietsers en wandelaars. De Scelling 5 met 5 procent alcohol voldoet aan de wensen van de actieve en sportieve badgast,' legt Jolle uit. Het fraaie etiket van deze Scelling 5, ontworpen door grafisch ontwerper Frans Schot, eindigde in de finale van de BAV-etikettenwedstrijd, waaraan 100 biermerken deelnamen. 'Voor dit etiket gebruikten we een postzegel van 5 cent uit 1911. Na lang speurwerk vond Frans uiteindelijk ook een poststempel van Terschelling uit die tijd. We waren daar ontzettend blij mee. Dat stempel geeft het etiket extra uitstraling. We besteden aan de etiketten minstens zoveel aandacht als aan het bier zelf. De combinatie van die twee maakt het tot een krachtig product,' vertelt Jolle trots.

WILDE GAGEL PLUKKEN

Hij gaat een smal trappetje op naar de zolder van zijn proeflokaal De Korenmaat. Daar ligt wilde gagel te drogen, die hij gebruikt voor de Scelling Gagel, het laatste bier dat hij ontwikkelde. In het voorjaar gaat





Jolle met zijn vrouw Ria en haar vriendin op de fiets de natuur in om de wilde gagel te plukken. ‘Staatsbos-beheer heeft me enkele plekken aangewezen waar dat is toegestaan, want het is een beschermde plantensoort die je niet zomaar overal mag pukken. Het is een typisch Terschellinger ingrediënt dat een mooi bier heeft opgeleverd. Van de gagel die hier op zolder ligt ga ik nog drie keer 500 liter maken,’ vertelt Jolle. Het Scelling bier wordt steeds bekender en is snel uitverkocht bij de supermarkten op het eiland. Doordat de vraag groeit, moet Jolle elk jaar meer maken en



‘SOMS ONTSTAAT EEN NIEUW BIER ZOMAAR, VANUIT REACTIES VAN DE DRINKERS’



nog beter gaan plannen. ‘Het bier blijft alleen in Friesland en op Terschelling te koop. Het moet iets exclusief van het eiland blijven. Mensen kopen deze bieren juist om als souvenir mee naar huis te nemen of als cadeautje voor een familielid of buurman die de planten verzorgde.’

Ria vindt dat er nu wel genoeg biersoorten zijn, maar Jolle blijft stiekem nadenken over nieuwe bieren.

‘Ria weet het nog niet, maar ik heb nu een Weizenbier in mijn hoofd. Weizen is echt Duits. Iets soortgelijks zou ik willen maken, maar dan een Terschellinger variant daarop. Met natuurlijk weer een prachtig, nieuw etiket. Het is erg leuk om mee bezig te zijn. Ik barst nog van de ideeën voor de komende jaren.’

Op 6 oktober openden Jolle en Ria in Baaiduinen een groter, gloednieuw proeflokaal dat plaats biedt aan 24 mensen. Aan alles is gedacht, zelfs een oplaadpunt voor elektrische fietsen. Met trapondersteuning hoeft niemand meer met zware benen terug. >

'HET SUCCES ZIT
HEM IN DE KWALITEIT
EN DE UITSTRALING
VAN HET BIER'



EEN JONGENSBOEK IN GRONINGEN

Aan de vaste wal in de stad Groningen weten ook Jeroen Bax (30) en Sepp Jansen (30) van geen ophouden met het brouwen van hun Baxbier. Het bier valt zo goed in de smaak dat ze hun capaciteit in korte tijd verdubelden, van 24.000 liter naar 44.000 liter per maand. Dat gebeurt in een omvangrijk pand aan de Friesestraatweg, een onopvallende parallelweg met bedrijven, auto-dealers, garages en bouwmarkten, zoals je ze wel vaker iets buiten het bruisende centrum ziet.

Binnen draait de afvulmachine op volle toeren. Hij spuwt onophoudelijk rinkelende flesjes uit, allemaal voorzien van het rode etiket Oma's Pruim. De medewerkers halen ze vervolgens van de lopende band en plaatsen ze in kratten. Ze ogen klein tussen de immense blinkende brouwinstallaties en ketels. Naast de lopende band staat een zogenaamde grensfles die aangeeft tot waar een flesje gevuld moet zijn. Als het bier onder dat niveau zit, wordt het weggezet: niet geschikt voor de verkoop.

Aan de andere kant, grenzend aan het Groningse Reitdiep, oogt het gebouw heel anders, alsof je vanachter de coulissen het decor van een zomers toneelstuk binnenstapt. Houten picknickbanken, biertjes op tafel, voorbijvarende plezierbootjes, een felle zon en beduidend groe-

nere bermen. De hoge ramen van brouwerij Bax Bier bieden zicht op de glimmende brouwinstallatie. Soms houdt een fietser aan de overkant even in om er nog eens goed naar te kijken. Toch speelt zich daar aan het Reitdiep allerminst een "zomers toneelstuk" af, al zou je het ontstaan van Baxbier, bedacht door twee jonge racefietsvrienden, best een mooi jongensboek kunnen noemen.

DENNENAPPEL IN HET BIER

Als je de professionele bedrijvigheid en de enorme hoeveelheden bier aan de Friesestraatweg aanschouwt, is het moeilijk voorstelbaar dat dat nog niet zo lang geleden gewoon begon met een thuisbrouwsetje in de keukens van Jeroens ouders in Leek. Zestien jaar was hij toen hij zijn eerste biertje dronk. 'Mijn vader en ik kochten sindsdien elke vrijdag twee biertjes die we niet kenden. Zo leerde ik bier proeven en een goede smaak ontwikkelen. Zes jaar later kwamen we op het idee om zelf bier te gaan brouwen. We kochten een thuisbrouwinstallatie en maakten ons eerste biertje.'

Een groot succes was dat in eerste instantie niet. Tijdens een wandeling met de hond kwam Jeroen op het idee om een dennenappel te gebruiken. 'Ik dacht dat dat een mooie smaak zou geven. In het begin rook het ook lekker, maar toen we ervan dronken gingen we bijna



over ons nek. De hars van de dennenappel werkte veel te veel door,' vertelt Jeroen. Het was geen reden om op te geven. Bier bleef als een rode draad door zijn leven lopen. Nu is dat bij meer studenten het geval, maar bij Jeroen ging de belangstelling dieper.

Met zijn fietsvriend Sepp Jansen, die hij kende van de studentenwielervereniging Tandje Hoger, ging hij verder met bier brouwen. Sepp bleek vanwege de wetenschappelijke benadering, die Jeroen ontbeerde, een goede partij te zijn. 'Hij studeert biomedische wetenschappen en doet kankeronderzoek. Momenteel doet hij een post-doc in Heidelberg. Hierdoor heeft hij veel verstand van biologische processen. Hij verdiepte zich in de literatuur en weet daardoor precies hoe bier zijn smaak krijgt, wat je wel en niet moet toevoegen. Door zijn kennis werden de bieren veel beter. Mijn sterke kant is meer het ondernemen, de smaak van het bier en het omschrijven daarvan.'

'HET KON MINDER!'

Tijdens een vakantie in Oostenrijk, met een zelf gebrouwen biertje in hun hand, besloten Jeroen en Sepp om hun hobby naar een hoger plan te brengen en serieus door te gaan met het brouwen van hun eigen bier.

Jeroen was bezig met een opleiding voor geschiedenisdocent, maar gaf die op. 'Ik wilde graag ondernemen en dit leek me een goed begin. In het onderwijs valt namelijk niet zoveel te ondernemen,' lacht hij. Jeroen en Sepp maakten eerst nog gebruik van de brouwinstallaties van Brouwerij de Zeven Deugden in Amsterdam en Brasserie de Marsinne in België. 'Pas als we rendabel werkten, wilden we zelf een installatie aanschaffen,' legt Jeroen uit.

In 2014 lanceerden zij als Baxbier hun eerste bieren: Koud Vuur, een *smoked porter*, en Kon Minder, een *pale ale*. 'Kon Minder is de kreet van een Groninger die

zijn waardering wil uiten.' Het is een fris bier met een mooi fruitig hop karakter, onder meer door het gebruik van Amerikaanse hoppen en sinaasappelschil. Zoals de brouwers zelf zeiden toen ze hun eerste biertje proefden: 'Het kon minder!'

De bieren leverden lovende reacties op. Koud Vuur won op de Brussels Beer Challenge in 2015 meteen een gouden medaille en Kon Minder een zilveren. Het succes zit hem volgens Jeroen in de kwaliteit en de uitstraling van het bier. 'Mensen vinden de beschrijvingen en de namen ook leuk. Soms kopen ze het zelfs alleen vanwege de naam.'

BEGINNERSFOUTEN EN KLIKJESBIER

Baxbier groeide zo hard dat de keuken in het ouderlijk huis in Leek te krap werd. Dankzij een particuliere investeerder en een crowdfundingactie konden Jeroen en Sepp vorig jaar het pand aan de Friesestraatweg betrekken én hun eigen brouwinstallaties aanschaffen. Nu staat Jeroen naast zijn vrouw in zijn eigen bierfabriek flesjes van de band te halen, die straks in heel Nederland en zelfs internationaal worden verspreid. De afvulmachine stil zetten omdat iemand pauze heeft is onhandig, dus helpt Jeroen geregeld zelf mee. In totaal heeft hij negen mensen fulltime en acht parttimers in dienst.

'In het begin hebben we wel eens foutjes gemaakt, omdat we alles zelf hebben moeten uitvinden. Het is voorgekomen dat we 2000 liter bier moesten wegspoelen, >





'SOMS KOPEN MENSEN ONS BIER ALLEEN AL VANWEGE DE NAAM'

omdat iemand vergat de temperatuur in te stellen. Het bier wordt dan te warm en gaat naar urine ruiken. Maar al doende leer je.'

Inmiddels is het assortiment uitgebreid met de bieren Rokkenjager (Lentebier), Oma's Pruim (Herfstbok) en Ketter (Imperial Smoked Porter). Bax Bier heeft vier bieren die elk seizoen terugkeren en doet nu en dan eenmalige experimenten, zoals een "klikjesbier" om verspilling tegen te gaan of een tropische IPA met heel subtiel Thai Dragon pepers erin verwerkt. 'Daar maken we dan 2000 liter van en als het aanslaat komt het in ons vaste assortiment.' In september bracht Bax Bier weer een noviteit op de markt: de Kon Minder Dubbel, in navolging van de Kon Minder Blond.

Hoe jong ook, Baxbier mag zich toch al de oudste bierbrouwerij van Groningen noemen. Sinds hun start zijn er veel meer brouwerijen bijgekomen, maar Jeroen beschouwt die niet als concurrentie: 'Ik vind het alleen maar goed als speciaalbier op deze manier onder de aandacht komt en meer mensen het gaan drinken. Daar hebben we uiteindelijk allemaal profijt van.' Aan ambitie ontbreekt het Jeroen niet: 'Het gaat zo goed dat ik verwacht dat we binnen vijf jaar gaan uitbreiden en er een tweede pand bij krijgen. Mijn droom is dat ons bier op den duur wereldwijd gedronken wordt.'

Wie de bieren dichtbij de bron wil proeven kan dat doen van woensdag tot en met zondag op het terras en in de proeverij. Door de grote glazen wanden kunnen bezoekers ook meteen zien hoe het bier wordt gemaakt. ⑩