

DE BIER- REVOLUTIE

Edo Dijksterhuis

Jan Willem Kaldenbach

TERRA



Khoppi
India Pale Ale
Borghoort
Borghoort
Borghoort

HERR
Brewery
HERR
Brewery

Fontein
Winterbier

KLEINE BEER
DOUBLE TROUBLE
AMERICAN DIPA

JOOST MAG HET WETEN!

EXPLODED
DOUBLE IPA

MARTINUS
WEIZEN

BEER
BIER

Veluwe
Schavy

IS HET

SAISON

BEER
BIER

LOPPENDIJK

DELTA

LAPIE

um

IPA

BEER

BIER

BEER



DE BIERREVOLUTIE

Voorwoord	10
Van broodsoep tot craft beer	14
Brouwers	24
Proeflokalen	230
Index	264
Colofon	272

Voorwoord

Dit boek is geboren in een bar. Na een vierde rondje pils stelde de barman voor iets anders te proberen: een saison van eigen bodem. Dat smaakte. De volgende suggestie, een IPA, ook. Een onderzoekend rondje langs de hoofdstedelijke horeca leerde ons dat dit niet het enige café met avontuurlijk aanbod was. We wisten: daar willen we wat mee.

Dat was begin 2015. Nederland telde toen 394 geregistreerde brouwinitiatieven. Amper een half jaar later stond de teller op 426 en het aantal groeit nog wekelijks. We realiseerden ons al snel dat een compleet overzicht een onmogelijk dik boek zou opleveren. Bovendien gaan de ontwikkelingen zo snel dat iedere publicatie met encyclopedische pretenties bij verschijnen al achterhaald is. Deze publicatie biedt daarom een selectie.

Dit boek is bedoeld voor een breed publiek, niet alleen de kenners die in de brouwwereld liefkozend ‘beer geeks’ worden genoemd. We willen lezers kennis laten maken met een bijzondere sector en vooral met de bijzondere mensen die erin werkzaam zijn. Het gaat om hún motivatie, manier van leven en ondernemen, innovatiedrang, gevoel voor traditie – en natuurlijk het bier dat hieruit voortkomt. Dit boek kan dan ook het beste worden gezien als een verzameling brouwersportretten in woord en beeld.

Bij de samenstelling hebben we gestreefd naar een zo groot mogelijke diversiteit. De verhalen zijn daarbij belangrijker dan de formele criteria. Het gros van de uitgebreid geportretteerde brouwers werkt met een volwaardige eigen installatie, maar er zitten er ook tussen die enkel een thuisbrouwset hebben. De meesten zijn lid van het Klein Brouwerij Collectief maar zeker niet allemaal. Er zitten beginnelingen tussen en veteranen, kleinschalige initiatieven en bedrijven die het predicaat ‘micro’ allang zijn ontgroeid, idealisten en commerciëlen, blijmoedige amateurs en professionals. Een dwarsdoorsnede van brouwend Nederland.

Sommige brouwers wilden niet in dit boek omdat ze de vraag nu al niet aankunnen en bang zijn dat ze door publiciteit nog vaker nee moeten verkopen. Daar hebben we begrip voor. Andere hebben we wellicht over het hoofd gezien. Daar excuseren we ons voor. Mogelijke fouten en omissies komen geheel voor onze rekening, maar we hebben veel gehad aan de adviezen van onder andere Fer Kok van De Prael en Michel en Lydian Ordeman van Jopen Bier. Henri Reuchlin, bierkenner en eigenaar van het Bierburo, heeft met een kritisch oog gekeken naar het inleidende hoofdstuk, waarvoor we ons deels hebben laten inspireren door zijn boek *Van brood tot Brood. Bier in de beeldende kunst door de eeuwen heen*. Wij danken hen hiervoor.

Maar onze grootste dank gaat uit naar alle brouwers die live, per mail en over de telefoon ons hebben verteld over hun leven, werk en passie. Die gesprekken hebben onze kennis vergroot en onze smaak aangescherpt. We zullen nooit meer achteloos een pilsje bestellen.

Jan Willem Kaldenbach & Edo Dijksterhuis

De 3 Horne

Sjef Groothuis behoort tot de pioniersgeneratie. De brouwerij die hij in 1990 in zijn garage begon kan met recht aanspraak maken op het predicaat 'micro': er werd gebrouwen op 6 vierkante meter. Gelukkig kon hij al snel verhuizen naar een voormalige schoenfabriek, waar hij oude kookketels van soepfabrikant Hero plaatste om grotere volumes te produceren. De condensor die tijdens het koken de stoom afvangt, is van eigen makelij en afkomstig uit een stofzuigerketel. Het mag duidelijk zijn: Groothuis is een inventief improvisator. Ook in zijn biersmaak is hij allerminst een steile purist. Zo zitten in zijn brouwsels onder andere berkensap, kruiden, mango en bessen verwerkt. Het leeuwendeel van de productie van De 3 Horne is in opdracht. Zo'n 70 procent draagt het etiket van huurbrouwers.



DE 3 HORNE


sinds	1990
meest gangbare bieren	Bananatana (amber), Berkenbier Tripel, Drakenbloed (tripel), Dobbelaer (dubbel), Trippelaer (tripel), Wiegeleir (tripel)
productievolume	600 hl
bijzonderheden	proeflokaal, winkel


Marktstraat 40a, 5171 GP Kaatsheuvel — www.de3horne.nl


Brouwerij De 7 Deugden

Zijn christelijke roots inspireren theoloog en historicus Garnt Haakma in al zijn ondernemingen. Zo ook de stichting van Brouwerij De 7 Deugden in 2010, waarmee hij een werkplek creëert voor mensen 'met een vlekje'. Het leverde Haakma in 2013 de Omarmprijs op en twee jaar later werd hij uitgenodigd voor de koninklijke nieuwjaarsreceptie in het Paleis op de Dam. De 7 Deugden produceert eigenzinnige brouwsels, waarin wordt geëxperimenteerd met kruiden als tijm en gerookte mout. Naast eigen creaties brouwt Haakma jaarlijks zo'n 700 hectoliter bier voor huurbrouwers.

Kruidig 
Karamel 

 Deze winterbock heeft een zoet, zwaar en verwarmend karakter door de combinatie van mout, karamel en een vleugje steranijs. Het bier heeft volle, fluweelzachte smaak en een lekker lange afdrank.

 Biervrienden met buikspek, stoofpotjes en stoofperen. Moedig in combinatie met zuurkool, gember en dragon.

 Bij 12° Celsius serveren. Koel + donker bewaren.



MOEDIG BIER + MOEDIGE MENSEN

Vuur in het hart geeft rook in het hoofd.

BROUWERIJ DE 7 DEUGDEN

2010

Scheepsrecht (tripel), Ruw+Bolster (witbier), Koor+Blond (blond), Scherp+Zinnig (pilsner), Dubbel+Dik (dubbel), Stout+Moedig (stout), Arm+Zalig (rauchbier), Wijs+Neuzig (donker tarwebier)

450 hl

proeflokaal

productievolume
bijzonderheden

Osdorperweg 578 achter, 1067 SZ Amsterdam — www.de7deugden.nl

**RUW
+BOLSTER**
DE BIERREVOLUTIE

gist, bittelsuiker en steranijs. Ons bier is ongefilterd en niet g...

Gebrouwen en gebotteld door van brouwerij De 7 Deugden, O 1067 SZ, Amsterdam.

BIER • BEER • BIÈRE • ÒL • STAR OLUT • BIRRA • CERVEZA • PIVO

Bitterheid 25 EBU
Kleur 99 EBC
Plato 12°



EEN MOEDIG VERHAAL

Alles is speciaal in brouwerij De Zelf noemen we onze bieren en gemaakt door moedige mensen. En mensen voor wie een g...

Bij De 7 Deugden hebben zij hun Samen met onze brouwers maken bieren met moedige smaken.

Kijk voor meer informatie de7

INGREDIËNTEN

Ruw+Bolster is gemaakt van wa gerstemout, hop, gist, b citrusschil. Bevat gluten. On b en niet gepasteuriseerd.

Gebrouwen en gebotteld door van brouwerij De 7 Deugden, O 1067 SZ, Amsterdam.


BIER • BEER • BIÈRE • ÒL • STAR

PROOST

Al onze bieren hebben stuk voor stuk een unieke smaaksinds 'm deels in onze biologische en lokale aanpak. Maar het is door onze eigenwijze recepten. Wij maken bier met heel veel smaak, zodat je ons niet snel vergeet. Zo is elke slok een ware ontdekkingreis.

SMAAKPROFIEL

Bitter 
Zuur 
Zoet 
Fruïtig 
Kruidig 
Karamel 

 Dit witbier is verrijkt met pure citrussmaken, rechtstreeks uit de schil. Het aroma van limoen geeft het een fruitig en lichtzuur karakter. Een fris bier met een opvallend frisse afdrank

Amsterdam Brewboys

De Amsterdam Brewboys denken groot, heel groot. Ze zijn nu al bezig met afzet in de Verenigde Staten. Over tien jaar moet heel Europa hun bieren kennen en drinken. En daarna, daarna moet de bierbrouwer uitgroeien tot wereldmacht.

Pieter Langendijk – “ik ben de optimist” – runt al zeven jaar een café in Amsterdam-Oost als hij in de zomer van 2013 Sebastiaan van den Bosch – “ik ben de realist” – tegen het lijf loopt. Van den Bosch is net terug uit Sydney, waar hij vier jaar heeft gewoond met zijn Nieuw-Zeelandse vrouw. “Het bier is in Australië best duur dus maken veel mensen het zelf in de achtertuin. Ik woonde in de buurt van een kleine craftbeerbrouwerij en daar ben ik gaan meekijken. Ik kwam er ook in aanraking met speciaal bier, vooral het in Australië populaire pale ale. Ik dacht: dat kennen we niet in Nederland, maar het zou best een succes kunnen zijn. Toen ik eenmaal terugkwam bleek de revolutie hier al te zijn uitgebroken.”

● AMSTERDAM BREWBOYS

sinds	2013
meest gangbare bieren	Amsterdam Pale Ale, Hop Riot (amber ale), IPA, Aestival Wit (tarwebier)
productievolume	800 hl (extern)

Zeeburgerstraat 1, 1018 AG Amsterdam (Bar Langendijk) — www.amsterdambrewboys.nl



Dat weerhoudt het duo er niet van samen het avontuur aan te gaan. Met hulp van Ruud van Moorst, brouwer van De Eem, produceren de nieuwbakken compagnons hun eerste 1000 liter. Het is een naar eigen oordeel wat timide pale ale. Volgende brouwsels zijn steeds hoppiger, meer uitgesproken aromatisch. “We hebben ze telkens publiek getest, door het bier op de tap van mijn eigen café te zetten”, vertelt Langendijk. “Dan weet je heel snel wat goed is en wat niet.” Het derde brouwsel doorstaat de lakmoesproef en verdient een naam: Amsterdam Pale Ale. In rap tempo wordt daarna het aanbod uitgebreid. In de zomer van 2016 wordt het vijfde bier ten doop gehouden: Hop Heads.

De productie wordt opgevoerd, maar de ondernemers weten: geen afzet zonder marketing. En geen goede marketing zonder blikvanger. Dus schaffen de Brewboys een zandkleurige Mercedes-Benz Unimog aan. Dit landbouwoortuig – bouwjaar 1972 – oogt als een Oostblok vormgeversdroom, heeft de wegligging van een tank en brult als een bronstig edelhert. Voorzien van logo’s op de deuren wordt hiermee de distributie binnen Amsterdam verzorgd. Vanuit een opslagloods in het westelijk havengebied legt het monster iedere week z’n route af. Buurtkinderen zwaaien inmiddels. Ook op festivals doet het vehikel het goed als selfiedecor.

“Schaalvergroting went snel”, vindt Langendijk. De brouwers produceren dan ook steeds grotere hoeveelheden. Voorlopig gebeurt dat nog bij Lindenboom in het Limburgse Neer en bij het Amsterdamse Troost, maar een businessplan voor een eigen brouwerij is zo goed als klaar en er wordt gesproken met bankiers. “In combinatie met een proeflokaal kunnen we dan echt onze identiteit neerzetten.” En wat behelst die identiteit dan precies? In koor: “Kick-ass beer!”

