r o n **BIER**

Dat er ook in het oosten van Nederland uitstekende cafés te vinden zijn, ontdekte Rondje Bier in Enschede, de thuisbasis van de Grolsche Bierbrouwerij. Voorzitter Dick Wildeman verzamelde er zijn proefpanel rond de stamtafel van Grand Café, om de bieren die in dit café een hoofdrol spelen aan een kritisch onderzoek te onderwerpen.

TEKST: BERT KRANENBURG / FOTO'S: HARRY ONSTEIN

GRAND CAFÉ te Enschede
een Grolsch café



Het café:
Grand Café
Oude Markt 4
7511 GA Enschede
tel. (053) 30 08 74
uitbater:
Peter Ruseler
hoofdbier:
Grolsch
Op de tap:
Grolsch Pilsner *f* 3,-
Amber *f* 3,75
Grolsch Bokbier *f* 3,75
Dentergems Witbier *f* 3,7
De flessen:
Kriek Lambic *f* 4,50
Gueuze Lambic *f* 4,50
Westmalle Dubbel *f* 5,50
Westmalle Tripel *f* 5,50
Duvel *f* 5,50

Vijftien jaar geleden begon Peter Ruseler aan de Markt in Enschede met café De Kater. Dat café floreert nog steeds, vlak naast Grand Café. Niet voor niets noemt hij zijn klantenkring het Kater-plus publiek. In De Kater komen voornamelijk jongeren. Zijn die echter De Kater ontgroeid, dan kunnen ze één deur verder terecht in Grand Café. Eenvoudig een kwestie van doorschuiven.
Opvallend is het vrij kleine assortiment bieren dat in Grand Café wordt gevoerd. Daar wilde Rondje Bier meer van weten.

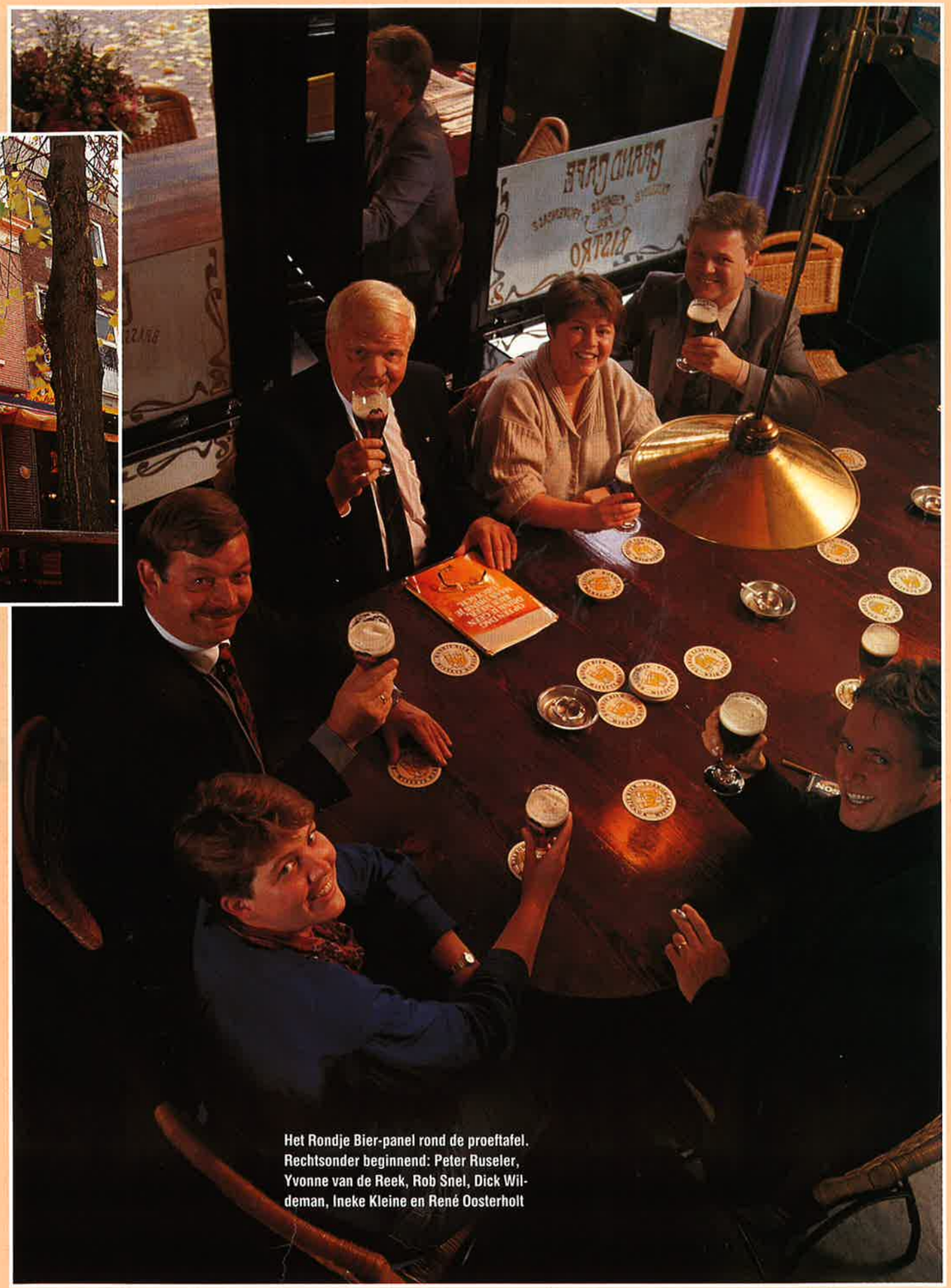
Klein assortiment

Het is lang geleden dat Rondje Bier te gast was in een café met een zeer ruime keus aan bieren. Er is een duidelijke tendens te bespeuren naar het voeren van een meer afgewogen bierassortiment. Alles in huis hebben is er niet meer bij. Ondernemers komen steeds vaker tot het inzicht dat het niet altijd verstandig is om veel soorten bier in voorraad te hebben. De doorloopsnelheid van veel biersoorten is daarvoor te langzaam, hetgeen ten koste kan gaan van de kwaliteit van het bier. Bovendien spelen de kosten een rol. Het voeren van een breed assortiment is relatief duur. Het zijn alleen nog de gespecialiseerde biercafés die kiezen voor een formule waarin het voeren van een zo groot mogelijk aantal bieren, liefst ook nog op fust, een belangrijk onderdeel is. Wie niet voor die formule kiest kan echter beter proberen om tot een zorgvuldig afgewogen assortiment bieren te komen. Een smal assortiment met een zo groot mogelijke doorloopsnelheid per bier.
Ook in Grand Café maakte ondernemer Peter Ruseler die keus. Vier bieren heeft hij op fust: pils (Grolsch Pilsner), een bier voor de verfijnde bierdrinker (Amber), een witbier (Dentergems Wit) en afhankelijk van het seizoen en de behoefte (en de leuke aanbiedingen) een wisselend, meestal wat zwaarder bier.

Daarnaast voert Peter Ruseler in Grand Café vijf flessenbieren: een kriek (Kriek Lambic), een gueuze (Gueuze Lambic), een dubbel (Westmalle), een tripel (Westmalle) en Duvel. Een dergelijk pakket kan goed dienen als voor-



Zoals gebruikelijk proefde het Rondje Bier-panel vier bieren; twee van het fust en twee flessenbieren. Deze keren waren het Amber, Dentergems Wit, Duvel en Westmalle Tripel



Het Rondje Bier-panel rond de proeftafel. Rechtsonder beginnend: Peter Ruseler, Yvonne van de Reek, Rob Snel, Dick Wildeman, Ineke Kleine en René Oosterholt

Inschenken

Een op fles nagistend bier, zoals Westmalle Tripel en Duvel, dient op de volgende wijze te worden ingeschonken:



❶ De binnenzijde van het glas bevochtigen met een klein scheutje bier. Het flesje daarbij schuin houden zodat het gist dat zich op de bodem bevindt niet opdwarrelt en het bier vertroebelt.



❷ Voorzichtig inschenken en kijken wat het schuim doet.



❸ Naar gelang het bier meer of minder schuimt, variëren in hoogte. Daardoor kan de dikte van de schuimkraag precies gedoseerd worden.

beeld van een doorsneepakket waarmee het gemiddelde café toe kan. Veel minder kan niet, maar veel meer hoeft ook niet.
Het bierassortiment van Grand Café is in de loop van de jaren zo gegroeid. ,,Vijftien jaar geleden kenden we al die verschillende bieren niet'', vertelt Ruseler. ,,We hadden pils en in het seizoen bokbier en dat was het. Toen kwamen de speciaalbieren, met name de buitenlandse. Ook wij zijn toen gaan experimenteren. Langzaam maar zeker hebben we zo de behoefte van de markt leren kennen en zijn we gekomen tot dit standaardpakket.''
Alcoholvrij bier is er in Grand Café niet op fust. De omzet is er weliswaar groot genoeg voor, maar technisch is het niet haalbaar. Voorwaarde is dat alcoholvrij bier vlak onder de tap gekoeld wordt opgeslagen. Dat ziet Ruseler echter niet zitten: ,,Ik heb geen ruimte onder de bar en bovendien zie ik het al gebeuren op een drukke dag: vat leeg, uit de kelder halen, aansluiten onder de bar... Nee, daar begin ik niet aan.''
Rob Snel, hoofd verkoop horeca bij de Grolsche Bierbrouwerij, beaamt dat alcoholvrij bier alleen op fust geleverd wordt als het fust gekoeld vlak onder de tap staat. ,,Anders beginnen we er niet aan. Niet uit arrogantie, maar omdat alcoholvrij bier een kwetsbaar produkt is. Alleen onder perfecte condities is het verantwoord een dergelijk produkt op de tap te hebben.''

Meer dan het gewone

Als eerste proefbier kwam Amber op tafel, een bier van hoge gisting van het Belgisch ale-type met een alcoholvolumepercentage van 5. Het panel dronk Amber van het fust. De dames in het panel, Ineke Kleine en Yvonne van de Reek, beide student, maakten vrijwel voor het eerst kennis met dit bier. René Oosterholt, café-exploitant,



vond het een ondergewaardeerd bier. ,,Een bier met een eigen karakter dat het prima kan opnemen tegen al die Belgische smaakjes.''
Het succes van Amber in Grand Café is opvallend. De omzet van dit bier ligt er zeker vijf keer hoger dan bij buurman De Kater. Volgens Peter Ruseler is dat vooral te danken aan degene die achter de bar staat. Riske Dekker, de barkeeper van Grand Café, is een groot liefhebber van Amber en weet het daardoor uitstekend te verkopen. Dat is volgens Peter Ruseler ook zijn opdracht.
,,Ik zeg altijd tegen mijn medewerkers: wij voldoen niet alleen maar aan een vraag, maar wij zijn verkopers en promoten ons produkt.

Peter Ruseler, eigenaar van zowel café De Kater als Grand Café. De bierkraan hanteert hij niet meer. Wel speelt hij nog een belangrijke rol als gastheer

De omzet van Amber ligt in Grand Café relatief hoog. Dat komt vooral omdat barkeeper Riske Dekker een groot liefhebber van dit bier is en het daarom goed weet te verkopen

Dat geldt voor het flesje wijn in de bistro en ook voor het bier.''
Amber mag zich in Grand Café in een vast gebruikerspubliek verheugen, te typeren met de 'echte bierliefhebbers'. Het wordt gedronken door degenen die iets meer willen dan een gewoon pilsje.
Witbier is niet meer weg te denken uit het bierassortiment van het gemiddelde café. De Grolsche Bierbrouwerij heeft geen eigen witbier maar adviseert in het standaard bierpakket Dentergems. De dames in het panel waarderen dit bier zeer. Ze drinken het voornamelijk in de zomer op het terras. Ook 's winters echter kan Ineke prima een hele avond op witbier teren. ,,Dat hangt van mijn stemming af. Op een gegeven moment besluit je gewoon om eens witbier te drinken in plaats van pils.'' Geen van de panelleden maakte gebruik van de aangeboden schijfjes citroen.



Spelen met de schuimkraag

Voor de zoveelste keer kreeg het proefpanel Duvel aangeboden in het proefpakket. Opvallend was dat het bijzonder veel moeite kostte om het bier behoorlijk in een glas te schenken doordat het overdadig schuimde. Een vaker voorkomend euvel bij Duvel, waarschijnlijk veroorzaakt doordat de hoeveelheid gist die bij het bottelen aan het bier wordt toegevoegd weleens verschilt. Lastig, maar kwaad kan het niet.
Westmalle tripel was het laatste proefbier. Voorzitter Wildeman nam de gelegenheid te baat om voor te doen hoe een dergelijk bier ingeschonken dient te worden: in een droog glas; glas bevochtigen met bier; flesje stil houden; 'spelen' met de schuimkraag.
Noest doorproevend eindigde het proefpanel die dag. Filosoferend over de slotwoorden van de voorzitter: ,,Bier is een produkt van mensen, dat je drinkt met mensen. Veel bieren lijken op elkaar. Wat je proeft is niet altijd met woorden duidelijk te maken. Het is als met dat versje van Toon Hermans: Kuste ik Helène dan zongen de vogels luid; kuste ik Mathilde dan hoorde ik geen fluit.'' ■

Citroen

De discussie is al vaker gevoerd: hoort er citroen in witbier ja of nee. De mening van Rondje Bier-voorzitter Dick Wildeman is de volgende: als de brouwer het nodig vond dan had hij het er zelf wel in gedaan. Maar als de gast het lekker vindt, moet hij dat zelf weten. Ongevraagd citroen in het glas doen is echter uit den boze.



Schone leidingen met GOM Tapwacht

Reinheid is een belangrijke voorwaarde voor een goed bierprodukt. De weg die het bier aflegt dient van het begin tot het eind brandschoon te zijn. Schone leidingen dus en een schone kraan. Ook al wordt er elke avond water op de leiding gezet, toch dienen de leidingen minimaal eenmaal in de vier weken te worden gereinigd, evenals de tapkoppen en de bierkranen.
Deze week juist viert de GOM Tapwacht haar tienjarig bestaan (zie ook Horeca nr. 48). Tevens werd op 3 december op feestelijke wijze de 1.500.000-ste reiniging verricht in café 't Huufke in Waalre.