Tubantia

Grolsch geeft in Drente antwoord op groeiende vraag naar speciaal bier

Peizer Hopbel heeft karakter en is lekker vol



■ *Grolsch-directeur Snoep en burgemeester Vegt-Haveman van Peize tappen de eerste glaasjes „Hopbel".* FOTO WERNER RAUWERDINK

(Door Anne Velthausz)

PEIZE – Het heeft karakter. Het is goed gehopt en lekker vol. De bierbrouwers zijn het er roerend eens: het nieuwe bier dat de Grolsche bierbrouwerij samen met Gulpener Bierbrouwij heeft gebrouwen mag er zijn. „Peizer Hopbel" heet het. Vanuit het hele land, België en zelfs Engeland zijn de bierbrouwers naar de nieuwe Herbergbrouwerij in het Drentse dorpje Peize, vlak onder Groningen, gekomen om het nieuwe brouwsel te proeven.

Frans de Groen, die nog maar pas geleden afscheid nam als directeur van de Grolsch, ziet de enthousiaste reacties van zijn concurrenten glunderend aan. Tenslotte was de oprichting van de herbergbrouwerij in de monumentale Saksische boerderij zijn laatste klus voor de Grolsch. „Ik zag er wat in, net als directeur Rutten van Gulpener Bierbrouwerij. We hebben het samen opgezet en het resultaat is boven verwachting. Ik heb hier vertrouwen in. En het bier is eindeloos lekker."

Eerst het nieuwe bier Amber dat de Enschedese brouwerij onlangs op de markt bracht. En nu dan dit Peizer Hopbel. Het is zeker een antwoord op de toenemende vraag naar speciaal bier, beamen de initiatiefnemers. Steeds meer bierdrinkers wisselen hun vertrouwde gewone merk zo nu en dan in voor een apart biertje. Vooral de Belgsiche bieren zijn in. „Te laat zijn we zeker niet met onze reactie", meent De Groen. „Als je kwaliteit levert ben je dat nooit.



■ *De brouwers Domingo Jans en Robert Kroon in de nieuwe brouwerij in Peize.*

Het nieuwe bier smaakt „Belgisch", zo vinden de bierbrouwers van beneden de grens. Kritisch proevend bekijken ze samen belangstellend het drukke gedoe in het sfeervolle bierproeflokaal. Gretig grijpen de vele genodigden naar de volle bladen bier. Achter een glazen wand zijn de zilverglimmende ketels te zien waarin het gebrouwen wordt.

De Antwerpenaar Ludo Everts, brouwer van „De Koninck" vindt de toenemende belangstelling van Nederlanders voor speciaal bier heel logisch. „Kijk, de Nederlanders beginnen eindelijk hun biercultuur te ontwikkelen. In ons land is die cultuur al heel oud. Wij kunnen elke dag een ander biertje drinken, zoveel soorten worden er bij ons gebrouwen".

Robert Kroon hoort het lachend aan. Hij is Limburger en „verstaat" de Belgen wel. Samen met Domingo Jan, eveneens Limburger, verhuist hij naar het hoge noorden om het nieuwe bier te brouwen. In zijn nieuwe domein, de brouwerij, legt hij omstandig uit hoe het Peizer Hopbel tot stand komt. Via de molen, waarin de mout geplet wordt, gaat het in de beslagketel, de kookketel, daarna wordt het gekoeld en staat het een week in de vergistingstank. Vanuit de helderbiertank gaat het tenslotte in het fust en vandaar uit wordt het regelrecht voor de klanten in de herberg getapt. „'t Is echt lekker hoor, zegt Kroon. „Het is goed gehopt. En het bijzondere is dat het bovengistend is. Als je het niet gewend bent is het misschien een beetje zwaar."

In het proeflokaal, waar de stemming stijgt, heft het mannenkoor van Peize spontaan een lied aan. „Ik heb u lief mijn Drenteland", zingen zware bassen. En even later volgt „the drinkingsong". Het klinkt mooi in het hoge gebouw dat monumentenzorg helemaal in oude stijl heeft opgeknapt. Architect Van de Velde van het bureau Monumentenzorg van de provincie Drente is trots op het resultaat van de restauratie. „Het voorhuis stamt al uit 1650. De rest van de boerderij is 150 jaar oud. Als dit soort boerderijen leeg komt te staan, komen er meestal woningen in. Daarmee verpest je sowieso al het rieten dak. Deze herbergbrouwerij is een betere oplossing".

De eerste bewoners van het monumentale pand hebben vroeger vast en zeker het hop geteeld, dat nu weer gebruikt wordt voor het maken van het nieuwe bier. In de zeventiende en achttiende eeuw leefden de meeste bewoners van het dorpje namelijk van de hopteelt. Het werd geleverd aan de vele brouwerijen in de buurt. Alleen Groningen had in die tijd al 80 brouwerijen.

Het nieuwe bier wordt op kleine schaal verspreid. Voorlopig wordt het alleen in de fust geleverd. Als alles meezit gaat het rond mei ook in flesjes. Wekelijks wordt 3000 liter gebrouwen in de kleine brouwerij, en dat blijft zo, zegt De Groen. „Dit Peizer Hopbel is heel exclusief. Maar een curiositeit is het om de donder niet. Daarvoor hebben we er teveel geld ingestoken. Een bedrag met zes nullen. Als deze formule aanslaat willen we nóg zo'n brouwerij opzetten. Ja, dat is zeker onze bedoeling."