Meesterbrouwer trots op verslaan Duitse toppers



Glasheldere WK-zege Grolsch Weizen

De beste weizen ter wereld komt uit Enschede. Grolsch won afgelopen week op de World Beer Awards (WBA) de wereldtitel met z'n troebele speciaalbier. Vijf vragen aan de trotse meesterbrouwer Marc Janssen.

Joost Dijkgraaf
Enschede

Meesterbrouwer Marc Janssen ontwikkelde het winnende bier samen met onder anderen zijn vader. „Ik ben er trots op dat we ook Duitse toppers hebben verslagen."

Hoe voelt het om wereldkampioen te worden?
„Als een kippenvelmoment. In ons vakgebied heb je de European Awards, een soort EK, en dus deze wedstrijd, het WK voor bierbrouwers. In totaal deden er 3200 bieren mee in tien verschillende hoofdcategorieën. De Grolsch Weizen heb ik in 2005 samen ontwikkeld met mijn vader, Guy Evers en een Duitse brouwmeester. We hebben toen dertig versies gemaakt voordat we de perfecte hadden. Helaas leeft mijn vader niet meer, maar toen ik hoorde dat we gewonnen hadden moest ik direct aan hem denken."

Hoe heb je de weizen gebrouwen?
„Toen we begonnen, bestond dit

> **We hebben dertig versies gemaakt voordat we de perfecte hadden**

bier in Nederland eigenlijk nog niet. Daarom ben ik er ook zo trots op dat we Duitse toppers als Weihenstephaner en Franziskaner verslagen hebben. Een weizen brouw je volgens het Duitse *Reinheitsgebot*, wat betekent dat je buiten gerst, water, hop, gist en tarwe geen toevoegingen mag doen. Een verschil met witbier, waaraan je bijvoorbeeld extra koriander of sinaasappelschillen kunt toevoegen. Bij een echte weizen is dat uit den boze."

Wat is het geheim van de beste weizen ter wereld?
„Dat kun je eigenlijk ruiken. In een kwalitatief goede weizen ruik je namelijk banaan en kruidnagel. Grappig hè? Als je met je hand over het glas walst, het daarna optilt en ruikt, komt er door het chemische proces een geur vrij die ruikt naar bananensnoepjes. En dus kruidnagel, een combinatie die de balans juist zo sterk maakt. Ik ben zelf een liefhebber van vele bieren, maar in de zomer is een weizen het allerlekkerste."

Is de brouwconcurrentie enorm toegenomen, ook op weizen-gebied?
„We hebben inmiddels meer dan 950 brouwerijen in Nederland, dat klopt. Maar je ziet dat de kleinere brouwerijen vaak wegblijven bij de grote stijlen. Het is als nieuwe brouwerij heel erg moeilijk om niet gek te doen. Bier met ananas, met mango of meloen: je moet je ergens mee onderscheiden. Gewone pils bijvoorbeeld, dat is juist

> **Er komt een geur vrij die ruikt naar bananensnoepjes en kruidnagel**

▲ **Meesterbrouwer Marc Janssen met de winnaar, Grolsch Weizen.** FOTO CARLO TER ELLEN

een van de moeilijkste dingen om te brouwen. Een gewone weizen past ook in die categorie."

Jullie wonnen op het WK nog een wereldtitel, met Kanon. Een echte klassieker.
„Ja, dat bier is al 25 jaar oud, destijds geïntroduceerd vanwege het honderdjarig bestaan van de Grolsch-beugelfles. We wonnen er de wereldtitel mee in een categorie met zware bieren, Pale Barley Wine. Ook prachtig. Wat onze volgende klassieker wordt? Ik vind zelf een quadrupel die ik vorig jaar gebrouwen heb een kanshebber. Dat is ook een zwaar bier met 10 procent alcohol, met zoethout en bergamot. In de mond smaakt-ie zoet, zuur en zout tegelijk, echt bijzonder. Misschien moeten we die volgend jaar inzenden."