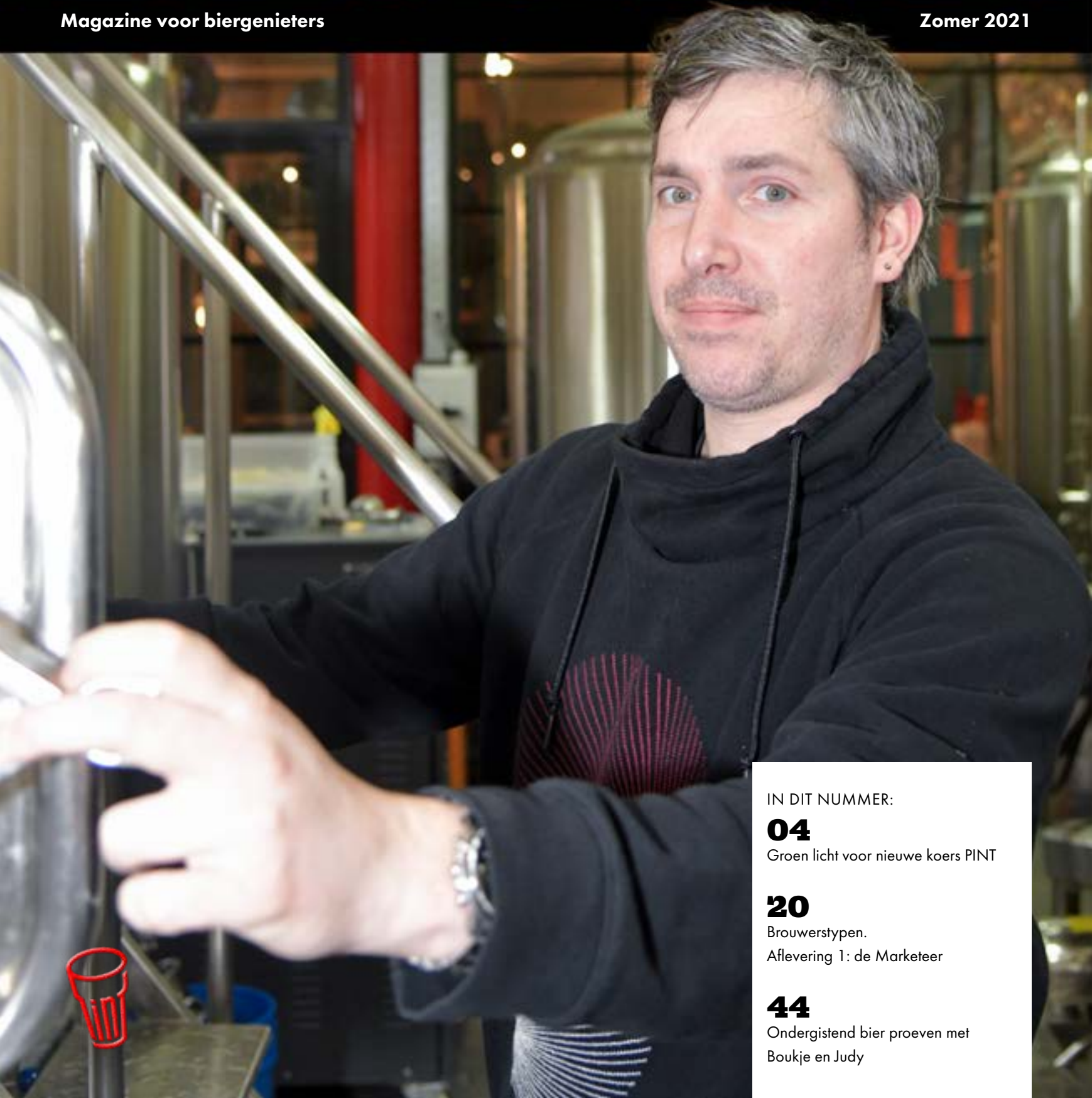


# PINTT

Magazine voor biergenieters

Zomer 2021



IN DIT NUMMER:

**04**

Groen licht voor nieuwe koers PINT

**20**

Brouwerstypen.  
Afllevering 1: de Marketeer

**44**

Ondergistend bier proeven met  
Boukje en Judy





04



10

**inhoud**



34



70

**Vereniging**

De nieuwe koers van PINT..... 04  
 Organisatiekanjers gevraagd ..... 30  
 Tweede digitale bierproeverij..... 40  
 Proeven met Boukje en Judy ..... 44  
 50 jaar CAMRA ..... 69

**Cover**  
 Gilian van der Schans van  
 brouwerij Sint Crispijn.  
 Foto: **Gerard Velders**

**Bier**

Is er nog horeca na corona? ..... 08  
 Breuster Brouwers..... 10  
 Brouwers vragen steun aan Europa..... 15  
 Brouwerstypen: de marketeer..... 20  
 De Laatste Brouwers..... 24  
 Sint Crispijn..... 34  
 Stadshaven Brouwerij Rotterdam ..... 48  
 Speciaalbierhandel Ad Poirters..... 56  
 Musketeers brouwerij Waasland..... 60  
 Kaapse Brouwers zijn verhuisd ..... 66  
 Zelfbrouwer Peter Davidse ..... 70  
 De keuze van de Jumbo..... 76

**Algemeen**

Vers Getapt..... 16  
 Bier in de pan..... 29  
 Gefilterd..... 33  
 Op een onbewoond eiland ..... 51  
 Boekrecensies ..... 52  
 Werkeiland ..... 55  
 Vers Geproefd ..... 78  
 Gastcolumn: Raymond van der Laan..... 79

# Winterbieren in tweede digitale PINT -bierproeverij

Een beetje vreemd was het wel. Winterbieren proeven terwijl de temperaturen buiten stijgen en het zonnetje steeds vaker zijn gezicht laat zien. Vrijdag 5 maart was er de tweede online bierproeverij van PINT, met dubbel zoveel deelnemers, een betere techniek, foodpairing, een samenwerking met Kika, nog meer bierweetjes en mooie inkijkjes in de interieurs van de deelnemende brouwerijen.

Wie zich had kunnen beheersen en het proefpakket nog een maand langer kon laten staan, werd beloond met een lekkere en leerzame proeverij. 325 apparaten waren ingelogd en aangezien er vaak met meerdere mensen tegelijk geproefd werd, was het aantal deelnemers het twee- of drievoudige. Het probleem van de technici die voor de avondklok thuis moesten zijn (de reden dat de proeverij vier weken werd uitgesteld), werd opgelost door de 'livestream' al van tevoren op te nemen.

Om het interactieve karakter van de proeverij toch te kunnen waarborgen, brak presentator Frans de Ruiter af en toe vanuit een donker kamertje in door het beeld als een Tita Tovenaar te bevriezen, waarna hij livevragen van de deelnemers kon beantwoorden.

Frans leidt de proeverij in door een korte uitleg over winterbieren te geven. Deze stammen nog uit de tijd van de Angelsaksen en de Kelten, en werden oorspronkelijk geschonken om de winterwende van 21 december te vieren, de datum waarna de dagen weer langer worden en de natuur opnieuw tot leven komt. De bieren geven energie en beschermen tegen de kou. Het zijn vaak zwaardere en donkere bieren, met veel kruiden, maar er is geen stijlvoorwaarde voor winterbieren.

De rode draad tijdens de proeverij is het gesprek dat Frans heeft met gastheer Marco Lauret van brouwerij Duits & Lauret, vanuit het voor veel PINT-leden door het ledenfestival welbekende Fort Everdingen. Marco vertelt dat het heel wat passen en meten was om de brouwerij in het voormalig rijksmonument, een leslokaal van defensie en opslagplaats voor munitie, in te bouwen. Dit is uiteindelijk goed geslaagd, met een mooi contrast tussen het rvs en het hout.

In deze uitzending vanuit het fort zijn dan weer filmpjes gemonteerd van de eerdere bezoeken van Frans aan de deelnemende brouwerijen.

## Gebrouwen door Vrouwen

Frans Ruiter in gesprek met de zussen Do en Tessel de Heij.



# de zon:



Alle brouwerijen hebben hun eigen installatie die zij met trots aan Frans laten zien. Uitzondering hierop vormen de dames van Gebrouwen Door Vrouwen (die overigens een erg vrolijk en kleurrijk, ik zou bijna zeggen, vrouwelijk, bierviltje hebben meegeleverd in het proefpakket) die eigenlijk huurbrouwers zijn. Dat zij toch mee mochten doen, komt doordat de twee vrouwen wel een eigen bar hebben in Amsterdam. Hun winterbier is de Glüh Weizen, een donkel weizen met glühweinkruiden. Het duurde overigens wel een paar batches om die balans van kruiden goed te krijgen. Als foodpairingtip bij dit bier worden peperpoten aangeraden, maar aangezien die in maart lastig te bemachtigen zijn, kon je ook een pak speculaasjes uit de kast trekken.

Bier twee, de Black Emperor, een imperial schwarz, is een collab tussen Duits & Lauret en brouwerij De Leckere. Het is een ondergistend bier, wat betekent dat het op een lagere temperatuur wordt gebrouwen maar daarom wel meer tijd nodig heeft. Maar ja, tijd zat tijdens de corona. Pas later in het proces zijn de geroosterde mouten toegevoegd, waardoor het bier wel een donkere kleur heeft, maar niet die typische smaak van een stout of een porter. De sinaasappelschil in dit bier is duidelijk aanwezig en voor als je dit nog niet voldoende kon opmerken: zelf een beetje versgeraspte schil erbij proeven, doet wonderen.

Derde bier is de Arcticus, een winter ale van Maximus Brouwerij in Utrecht. De poolhaas met vleugels op het etiket geeft het een wat mysterieus tintje. Een lekker berenvelletje voor bij de open haard. Het bijzondere aan deze brouwerij is dat er veel leidingen in zitten, waardoor er meer met het bier gespeeld kan worden: dit vergt meer van de brouwer, maar maakt het proces ook leerzamer, wat goed van pas komt omdat Maximus een leerwerkbedrijf is, waar mensen werken met een afstand tot de arbeidsmarkt. Omdat brouwer Ewald Visser iets meer spanning wilde aanbrengen en om meer recht te doen aan de mensen die er werken, is er een nieuwe lijn van bier in blik ontwikkeld, Circus Maximus, met niet-alledaagse stijlen en fellere kleuren.

Bier waardoor je net als in het circus verrast wordt.



## **Brouwerij Eem Bier**

Ruud van Moorst, sinds 2006 actief met zijn brouwerij.

## Gegroet, Pinteliërs.

De uitzending schakelt ook nog even over naar een tenniscentrum in Bunnik, waar twee leden van Kika mee hebben geholpen met het inpakken van de proefpakketten. De deelnemers hebben ruim 2200 euro voor Kika opgehaald en dit bedrag is door PINT nog eens bijna verdubbeld. Er zijn verschillende raakvlakken tussen PINT en Kika. Zo vinden sommige mensen PINT overbodig omdat het doel om speciaalbier te promoten geslaagd is en hoopt Kika dat zij ooit overbodig wordt als alle kanker de wereld uit is.

Frans vertelt dat zijn navigatie wat moeite had om brouwerij Eem Bier in Elburg te vinden waarvan Grillig, een verwarmende red IPA, als volgende op het programma staat. Dat niet alleen zijn navigatie het richtinggevoel kwijt is, blijkt wel uit zijn vraag of de brouwerij zich, omdat ze vlak bij Duitsland zitten, houdt aan het Reinheitsgebot, door weinig toevoegingen in hun bier te doen. Brouwer Ruud van Moorst legt uit dat dit eigenlijk meer zo is ontstaan omdat hij vroeger hoofdpijn kreeg van veel kruiden in het bier. Leuk detail is dat brouwerij Eem Bier eigenlijk helemaal niet aan de Eem ligt, maar dat deze rivier van het IJsselmeer naar Amersfoort, de woonplaats van de brouwer, meandert. Als toeristen vragen aan welk water de brouwerij ligt, zegt hij maar dat het een zijtak van de Eem is.

Wel bij de Duitse grens ligt brouwerij Stanislaus Brewskovitch uit Enschede. Het eerste woord is de doopnaam van de brouwer Rocco Chin en het tweede gewoon iets wat lekker moeilijk op de tong ligt, en waar 'brew' in zit. "Mensen moeten moeite doen om ons uit te spreken, maar hoe ze dat doen, maakt ons niet uit, als ze het maar over ons hebben." Ook Frans struikelt over de naam van de brouwerij, maar dat doet hij volgens eigen zeggen expres "om ze hun verhaal te laten doen". Nu hun Winter Blues eenmaal op temperatuur is gekomen, komt de zoethoutgeur duidelijk naar voren. Dit komt de foodpairingtip, de Milka Oreo-reep, niet ten goede. De combinatie drop en chocolade is er niet één om over naar huis te schrijven.

Een combinatie die wel geweldig gevonden is, is de Bleu d'Auvergnekaas met de Jingle, een Xmas spice quadrupel van Brouwerij de Werf uit Enkhuizen. De kaas haalt de smaken van het bier naar boven en het bier de smaken van de kaas, zoals het een goede food-drinkcombi betaamt. Deze brouwerij heeft twee schattige kleine keteltjes (denk er oogjes en voetjes bij en je hebt R2-D2 uit Star Wars). De droom van iedere hobbybrouwer, ware het niet dat deze installatie 32.000 euro kost ("gingen we deze niet verloten, Frans?"). Deze miniketels zijn voor proefbrouwsels bestemd. Voor deze quadrupel is aan het basisbier een mengsel van kardemom, kaneel en steranijs toegevoegd, geweekt in twee liter rum. "Je kunt dat 'infused' noemen, maar wij gooien het er gewoon in." Terwijl brouwer Arjen Post steeds een nieuwe slok van het smakelijke bier neemt, is hij Frans aan het inwrijven dat deze nog naar huis moet rijden.

Het is overigens het laatste flesje van de avond en om met de woorden van Arjen te spreken: "Gegroet, Pinteliërs."



### **Brouwerij de Werf**

Proeven van Bleu d'Auvergnekaas samen met de Jingle, een Xmas spice quadrupel. Een geweldige combinatie.

**Stanislaus Brewskovitch**

In gesprek met Rocco Chin die als doopnaam eigenlijk Stanislaus heeft.



**Duits & Lauret**

Brouwden samen met de Leckere de Black Emperor, een imperial Schwarz.



# Stadshaven Brouwerij Rotterdam

## opvallende nieuwkomer

# EH

Het heeft de nodige voeten in aarde gehad, voordat Stadshaven Brouwerij Rotterdam in het Rotterdam Makers District van start kon gaan. Al in 2017 (zie ook PM 220, juni 2017) kondigde de Bierfabriek aan plannen te hebben om in het centrum van Rotterdam een brouwerij te starten. In het voormalige postkantoor op de Coolingsingel moest het gebeuren. Het zou daarmee na Amsterdam, Delft en Almere de vierde vestiging worden. Toen bleek dat het niet haalbaar was, moest men op zoek naar een andere plek. Er werd zelfs nog even gedacht aan een plek buiten Rotterdam.

Medio 2017 stapte eigenaar Harm van Deuren met zijn idee naar de gemeente Rotterdam en amper een dag later belde het Havenbedrijf Rotterdam al terug. Ze hadden wel oren naar het plan en beschikten ook over een pand, een voormalige fruitloods. Al snel was hij weer terug om de locatie aan de Galileistraat 24 te bekijken en hij was direct verkocht. De locatie en omvang van het pand waren overweldigend. Een groot nadeel was, dat er nog veel aan het pand moest gebeuren om het geschikt te maken om er een brouwerij en restaurant in te vestigen. Tot in de jaren 90 van de vorige eeuw was het gebied het middelpunt van de overslag van groenten en fruit. Door de komst van de koelcontainer verplaatste de fruithandel zich naar elders in de stad en hiermee verdween de havenactiviteit. Na een periode van verval zien we in het Merwe-Vierhavensgebied een nieuw woon-werkgebied ontstaan.

Tekst en foto's: Willem Verboom





**Harm van Deuren**  
Bier rechtstreeks uit de lagertank.

“In de komende jaren zal het gebied verder worden ontwikkeld tot woon- en werkgebied en daar willen we graag aan bijdragen”, aldus Harm van Deuren. Het stond bij aanvang al vast dat de vierde vestiging aanzienlijk groter zou moeten worden dan de drie andere vestigingen. Doordat in Amsterdam, Almere en Delft de beschikbare ruimte beperkt is, kunnen er ook geen afvullijnen worden geplaatst.

Harm heeft net als brouwer Wesley Aarse roots in Rotterdam liggen, want tijdens zijn studie bedrijfskunde aan de Erasmus Universiteit in Rotterdam bivakkeerde hij geruime tijd in de Maasstad. Het stond voor hem als een paal boven water, dat de vierde vestiging in Rotterdam moest worden gerealiseerd. Naast het eigen gebrouwen bier kan men in de Galileistraat 24 ook terecht voor de inwendige mens.

Harm vertelt met enige trots, dat er volgens drie kookmethodes wordt gewerkt: barbecue, smoker en twee steenovens. Er is keuze uit vlees, vis en vegan. Kortom, laat de horeca maar snel weer opengaan. Alexander Bruring houdt zich bezig met sales en heeft ook al zijn roots in Rotterdam liggen. Hij was hiervoor werkzaam bij United Dutch Breweries (UDB) uit Breda. Hier hield hij zich bezig met de export van bier naar enkele Afrikaanse landen.

### **De brouwerij in wording**

In 2019 gaf het Havenbedrijf Rotterdam opdracht aan J.P. van Eesteren B.V. (Gouda) om met de renovatie te starten. Hier werd mee begonnen in november (2019) en nog geen jaar later (juli 2020), na een ingrijpende verbouwing, was dit proces afgerond en kon er worden begonnen met het inrichten van de brouwerij. De investering door het Havenbedrijf bedroeg circa vier miljoen euro. Daarnaast werd er door de Bierfabriek nog eens zo’n zeven miljoen euro geïnvesteerd in de verdere inrichting van de brouwerij.





Medio februari 2021 was er een presentatie voor de pers om alvast een voorproefje te krijgen. Tijdens dit officiële persmoment werd een tipje van de sluier opgelicht: er zal citrusfruit worden verwerkt in een nieuwe craftbierlijn, waarbij ook wordt verwezen naar de oorspronkelijke functie van het pand en het gebied.

Zo staan er Great White (met onder andere grapefruit), Piranha Tripel (met kumquat mango) en Cracken Blond (met onder andere kiwibessen) op stapel. Brouwer Wesley Aarse is na wat omzwervingen in de Nederlandse bierwereld weer terug in Rotterdam.

“Het is geen fruitbier. Wel wordt er subtiel wat fruit verwerkt tijdens het proces”, verduidelijkt hij. Het totale brouwteam bestaat naast Wesley uit nog twee brouwers. De een heeft Belgische roots en de ander komt uit Duitsland. Voor werkzaamheden als afvullen wordt gebruikgemaakt van vrijwilligers. Daarnaast wordt er gewerkt met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt.

Naast de fruitlijn is er ook nog een standaardlijn waartoe onder meer een IPA, een tripel, een ongefiltreerde pils en nog enkele soorten behoren. Bovendien wordt er nog een bier gebrouwen en afgevuld op fles en blik voor de andere vestigingen van het concern die niet over afvullijnen voor blik en fles beschikken en er is een afvullijn voor fusten. Onder de paraplu van de Bierfabriek wordt bier met namen als Ploegbaas (tripel), Puur (ongefiltreerde pilsner), Vals Alarm (red ale), Fabrieksgeheim (porter), Snipperdag (blond) en Schafftijd (IPA) gedistribueerd.

### Indrukwekkende brouwerij

De eerste indrukken zijn overweldigend, want met een oppervlakte van 5000 m<sup>2</sup> krijgt het begrip microbrouwerij een andere dimensie. Veel van de ruimte wordt in beslag genomen door de brouwinstallatie. Er staan maar liefst 19 lagertanks waarvan 10 stuks met een inhoud 12.000 liter. Het moet resulteren in een jaarlijkse productie van twee miljoen liter bier.

Het stond vanaf de start vast, dat men geen brouwinstallatie van Chinese makelij zou gaan bestellen. Zo kwamen ze uit bij BrauKon uit het Duitse Seeon-Seebruck. De brouwketel van 4000 liter is inmiddels al volop in bedrijf en ook de gist- en lagertanks zijn voortdurend gevuld. In het horecagedeelte is er plaats voor 350 personen en op het buitenterras van 750 m<sup>2</sup> is er plaats voor een veelvoud hiervan. Het terras gelegen aan de Merwehaven biedt uitzicht op de brouwinstallatie

en de haven en zal, als de coronaproblematiek achter de rug is, een publiekstrekker worden.

Met de komst van deze brouwerij krijgen Rotterdam en de vaderlandse bierwereld er in een klap een van de grootste Nederlandse craftbrouwerijen bij; een die zich qua grootte direct schaart in de top 5. De capaciteit is te vergelijken met de collega-brouwerijen Jopen, 't IJ en De Molen.

### Ook aandacht voor milieu en duurzaamheid

Op het gebied van milieu en duurzaamheid wil men een vooruitstrevende rol spelen. Zo wordt in de brouwerij alle energie en water teruggewonnen. Denk hierbij aan condens die wordt opgevangen en net als het koelwater wordt hergebruikt. Rainmaker Worldwide Inc. heeft alle kennis in huis om ook dit proces tot een succes te maken. Ook het plaatsen van 1700 zonnepanelen past in hun streven. Door de samenwerking met het Schiedamse bedrijf StoredEnergy is een methode ontwikkeld om het overschot van de zonnepanelen op te slaan. Als derde innovatie noemen we de samenwerking met Floating Farm, dat een drijvende boerderij exploiteert aan de overzijde van de Merwehaven. De bostel wordt dagelijks opgehaald en dient als veevoer. Ook Floating Farm is blij met deze samenwerking, want de koeien geven dagelijks 2,5 liter extra melk.

Een veelbelovende start van Stadshaven Brouwerij Rotterdam, zowel met het brouwen van een reeks mooie bieren als op het gebied van milieu en duurzaamheid.



### Wesley Aarse en Harm van Deuren

laten proeven zoals alleen bij een brouwerij kan.

Stadshaven Brouwerij Rotterdam  
Galileïstraat 24  
3029 AM Rotterdam