

Brouwerstypen: de chef

Als brouwer moet je van verschillende markten thuis zijn. Je moet kunnen brouwen, uiteraard. Recepten kunnen bedenken. Je installatie van binnen en van buiten kennen. Het brouwproces van a tot z begrijpen. Je merk kunnen bouwen. En heel goed kunnen schoonmaken. Het is bijna te veel voor één man/vrouw alleen.

Zoals er verschillende typen mensen zijn, zo zijn er verschillende typen brouwers. Je hebt er tussen die een kloppend merk willen neerzetten, degenen die het liefst hun hele installatie eigenhandig in elkaar lassen, de chemici die elk deel van het proces willen begrijpen en de brouwers die alles geven om de juiste smaak te krijgen.

B

Roel Buckens is de eigenaar en een van de brouwers van Brouwerij Frontaal en zoals veel brouwers is hij gaan brouwen omdat hij in Nederland bepaalde smaken miste in zijn bier. Dat gemis ontstaat als hij in 2012 in Australië woont en met nieuwe biertijlen in aanraking komt, zoals een Dogfish Head 120 Minute IPA. Daarnaast leert hij het industriële proces van brouwen bij de Matilda Bay Brewing Company. Terug in Nederland, waar nog geen IPA te vinden is, besluit hij die dan maar zelf te gaan brouwen. Maar hoe start je dan? "Je begint bij inspiratie opdoen," vertelt Roel. "Dat is natuurlijk begonnen in Australië met het drinken van die nieuwe biertijlen. Van elk nieuw bier wat ik proef, probeer ik de smaak te ontleden."

"Daarnaast ben ik heel veel gaan lezen over biertijlen en brouwtechnieken," gaat Roel verder. "Maar waar ik het meest van heb geleerd, zijn de snuffelstages die ik heb gelopen. Ik heb gevraagd of ik rond mocht kijken bij De Molen, bij de Struise Brouwers en bij Oersoep. En dat mocht. Door te helpen en veel vragen te stellen ben ik gaan begrijpen hoe smaken in elkaar steken. En ik ben op homebrewfora gaan sparren met andere brouwers. Daar ben ik in contact gekomen met mensen met passie voor bier, zoals Mark Strooker, nu van Oproer, en Ravi Bos, die nu werkt bij Vault City. Met die mensen ben ik de diepte in gegaan over hoe je je bier laat smaken zoals je wilt."

Keukenprinsen

De oprichters van Two Chefs Brewing, Sanne Slijper en Martijn Disseldorp, stonden voor hun bijbaan tijdens hun studies (respectievelijk civiele techniek en technische bedrijfskunde, en hotelschool en bedrijfskunde) in de keuken. Dan weten we gelijk hoe de koks aan de naam van de brouwerij komen. De liefde voor bier en brouwen heeft een andere oorsprong.

In de startperiode kwamen de mannen bij een thuisbrouwersevenement bij Het Arendsnest. "Iemand daar had een brouwset gebouwd en had die meegenomen," legt Sanne uit, "en ik keek naar dat proces en dacht: dit is soep maken. Dat kunnen wij ook," lacht hij.

"Martijn en ik zijn daarom gaan hobbyen, bieren gaan brouwen voor onszelf. Ik had een eigen set-up op m'n fornuis en een omgebouwde koelkast voor een gecontroleerde fermentatie. Toen zijn we homemade funky bieren gaan maken." Dat de Two Chefs hun bieren funky noemen is voor de gemiddelde beergeek wellicht wat verwarrend. Sanne lacht. "Onze bieren zijn inderdaad niet funky als in wilde vergisting, nee. Onze associatie met funky is speels, zoals je in de muziek hebt: dansen, lachen, vrolijk, fun. Het is voor een andere doelgroep: voor de pilsdrinker die omhoog kijkt en zich realiseert dat er meer is. Met de Funky Falcon zijn wij de gateway drug naar andere bieren. We voegen lagen toe aan de toegankelijkheid van een pils."

Smaken

"Als chef begin je met het eindproduct in je achterhoofd," gaat Sanne verder. "Als chef denk je: waar wil ik naartoe en hoe ga ik daar komen? Daarbij heb je het bord in je achterhoofd: het uiterlijk, het palet aan kleuren, de opstapeling, een zoetje, een zoutje, een bitter. Je gaat dat idee uitkleden en zoeken naar de balans, naar mogelijkheden om te creëren wat je in je hoofd hebt. Dat is bij bier exact hetzelfde. Je weet op een gegeven moment welke smaakcombinaties werken," zegt Sanne. "Zoet en zuur, of bitter en zoet, of spicy met zoet, et cetera. Chocolade en aardbei is bijvoorbeeld een safe bet. Je gaat zoeken naar gemeenschappelijke delers."

Smaak is ook de belangrijkste drijfveer bij Frontaal om bieren te brouwen en ze nemen de bierdrinker mee in het proces. In ieder geval, dat was zo bij de Juice Punchserie. "Juice Punch was een inkijkje in hoe ik heb leren brouwen," legt Roel uit. "Bedacht door Jeroen Krikke van Kollektiv Mead, wil ik er gelijk bij zeggen. We hadden een technisch gesprek over bier, over het waterprofiel van een NEIPA, en hebben toen samen een recept bedacht. Ik zal niet heel erg de diepte in gaan, maar we hebben bijvoorbeeld meer calcium in het water toegevoegd om een dikker mondgevoel te krijgen."

**Ik keek naar dat proces
en dacht:
'dit is soep maken'**



smaak

%oo

inspiratie

eigenheid

recept

BIER MENGpaneel

BIGBOSS BEER

BIGBOSS SPECIAL

CHOCO

SPICE

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS BEER

BIGBOSS SPECIAL

BITTER

ZUURJE

ZOETJE

"Ik ben dat idee verder gaan vormgeven zodat de bierdrinker het leerproces kon volgen," gaat Roel verder. "Daarom hebben we alle ingrediënten op het etiket gezet. Zo kon iedereen zien aan welke knoppen we draaiden om op dat bier te komen. We lieten de gedachtegang zien van waarom we welke hoppen gebruikten." Bij elk bier van de Juice Punchserie werd aan andere knoppen gedraaid. "Het kost tijd om iets te perfectioneren," zegt Roel. "We hebben vorig jaar 23 DIPA's gebrouwen en ik denk dat ik die bierstijl nu wel onder de knie heb," lacht hij. "Het blijft natuurlijk wel tweakken aan een recept, dat is een neverending story. Het kan altijd beter."

Leren van The Bruery

Veel met mensen praten over hoe je brouwt en welke ingrediënten je gebruikt, helpt Frontaal bij het maken van bepaalde smaken. "Ik maak graag bieren met anderen," zegt Roel, "bij elke collab leer ik weer. Van Jeremy Grinkey van The Bruery heb ik geleerd anders naar stouts te kijken. Ik weet nu wat een Bruery-stout een Bruery-stout maakt: en dat is de filosofie. Jeremy heeft me bij onze stouts geholpen door vragen te stellen over hoe je een stout benadert en waarom je bepaalde keuzes maakt. Dat maakt dat je je neiging hoe je een bepaald recept samenstelt nog eens onder de loep legt."

"Wat zo mooi is bij The Bruery," gaat Roel verder, "is dat ze nadenken over de prijsstelling van hun bieren. Ze maken bieren in drie segmenten: goedkoop, middel en duur. Per segment halen ze bijvoorbeeld hun mout bij bepaalde brouwerijen. Goedkope mout voor de goedkopere bieren, et cetera. En ze kijken dus wat een bier doet in een barrel. Een bepaald recept is dan niet gelijk aan een bepaald bier, maar wordt ook bepaald door de rijping en de kwaliteit van de barrel. Als het mooi rijpt, wordt dat een duurder bier. Rijpt het minder mooi, wordt het een goedkope bier. De smaak bepaalt de prijs."

Tweaken

"Dat spelen met de ingrediënten is het leukst," zegt ook Sanne. "Zo heb je bij hop een heel breed spectrum om mee te spelen. Het derde bier van Two Chefs, Green Bullet, was echt een hit door de Nieuw-Zeelandse hop. Besef dat dit het begin van de IPA-markt was," zegt Sanne, "alles wat anders was, was goed. Bij latere batches viel de smaak van Green Bullet toch wat tegen. Ik denk dat het in ons hoofd veel lekkerder was dan in werkelijkheid. Dus inmiddels zit er andere hop in de Green Bullet," zegt hij schouderophalend. "We blijven dat recept tweakken; 90% is hetzelfde en met die andere 10% spelen we. Dat houdt het voor ons leuk."

Brouwen is dus een constante uitdaging, maar bij Frontaal houden ze daar wel van. "Nu ik de DIPA's snap, wil ik pils leren brouwen zoals de Duitsers kunnen," zegt Roel. "In ieder geval verschillende soorten lagers. Ik houd van staple producten, een bier wat standaard in je koelkast staat. Wat je een hele middag op het terras zou kunnen drinken.

Zoals een De La Senne Zinnebir: verfijnd, elegant, kwalitatief goed. Onze Bulldog zou ook zo'n staple product moeten zijn voor de bierdrinker." Dat is nog eens een uitdaging inderdaad. Van je core-rangebier een must-haveproduct maken.

Core-range

"Je kunt een core-range vergelijken met een restaurant wat comfortfood aanbiedt: gerechten als hamburgers en spareribs," legt Sanne uit. "Dat is goed eten, maar niet al te duur. De specials die je brouwt zijn dan fine dining. Daar gebruiken we andere brouwtechnieken, specialty malts, en toevoegingen; alles voor een rijkere uitkomst. En op het hoogste niveau, op dat van de restaurants met een Michelinster, heb je complexe, gelaagde bieren. Barrel aged, en daardoor kleinere voorraden; het is unieker. Met Bar Alt proberen we naar het hoogste niveau te groeien. We laten daar zien dat bier heel mooi kan zijn bij eten."

"Het is een mooie trend dat meer en meer restaurants dat gaan proberen," vervolgt Sanne. "Upstairs Mikkeller in Bangkok heeft zelfs een Michelinster, terwijl dat vrij smal is opgezet met zes gerechten en zes bieren. En dan met name saisons en zure bieren." De weg naar fine dining is bij Two Chefs dus al ingezet, hoewel voor Bar Alt op dit moment wordt gezocht naar een nieuwe locatie. De core-range wordt dan bediend met de FoodBars. "Bij onze FoodBars kijken we naar wat bier doet met eten op een toegankelijk niveau," zegt Sanne. "En we laten zien dat er interessante vegagerechten zijn. Onze vegaribs zijn bijvoorbeeld aubergines, in de breedte gesneden en gelakt dat het op spareribs lijkt." Comfortfood, maar dan anders.

Verder groeien

Zo veranderen en groeien bij Two Chefs de ideeën voor de horecapanden. "Nu we ons menu hebben gemaakt, gaan we kijken hoe het beter kan, net als we bij de bierrecepten doen. Het kan namelijk altijd beter. Een chef is perfectionistisch," zegt hij. En een chef heeft altijd dromen. "Ik wil nog wel een Chinees restaurant runnen," knikt hij, "de spicy-szechuankeuken. Met ingrediënten zo dicht mogelijk van de bron, voor een betere kwaliteit." Mooi hoe uit een bijbaan in de keuken de liefde voor bier ontstaat.



Tekst: Taco Zuidema
Illustratie: Boe Ontwerp,
Arnhem

Dat soeprecepten worden ingeruild voor bierrecepten. En dat de smaken van de bieren uiteindelijk weer leiden tot combinaties met eten. Ook Frontaal groeit, zij gaan in 2022 een nieuwe brouwerij betrekken. De tekeningen voor die installatie worden al gemaakt. Het mooie is dat de smaak van de bieren van Frontaal in de bouw van die installatie meegenomen worden. "We hebben goede bouwers gevonden," zegt Roel. "We zijn de nieuwe installatie al een half jaar aan het voorbereiden. Een van de eerste dingen die ze vroegen was: welke bieren ga je over drie jaar het meest brouwen. Dat ze naar de recepten vragen, geeft aan dat ze snappen waar het bij Frontaal om draait: de smaak van de bieren."

De brouwer als chef blijft dus aan de knoppen draaien om mooie nieuwe bieren te maken en bestaande bieren te blijven verbeteren. Sterker nog, hij neemt een installatiebouwer in dienst die wil weten wat voor bieren hij brouwt. Hij denkt na over de horeca en hoe gerechten en bieren goed samengaan. Een chef maakt recepten die iedereen in zijn glas wil hebben.

**"Nu ik de DIPA's
snap, wil ik pils
leren brouwen zoals
de Duitsers
kunnen"**