

Nederhop

Afgelopen juni organiseerde het lectoraat Green Biotechnology van Hogeschool Inholland een symposium over Hollandse hop in Naturalis in Leiden. Het lectoraat heeft onderzocht of er Hollandse hop bestaat en heeft het genetisch materiaal van huidige en historische hoppen vergeleken. Op het symposium werd daarom ook gekeken naar de geschiedenis van hop én of Hollandse hop gecultiveerd kan worden. Een andere vraag was of hop ook in de kas kan gedijen. Vragen genoeg waarbij de antwoorden voor de Nederlandse brouwers richting kunnen geven aan een Nederhopbier.



Een compleet beeld

Het symposium heeft een aantal haakjes gemaakt om een compleet beeld te geven van het onderzoek, waarbij elke partner zijn rol komt verduidelijken. Juan Viruel (Kew Royal Botanic Gardens) legt het technische deel uit van het DNA-onderzoek: hoe zoek je naar gelijkenissen in verschillende plantenrassen. Barbara Gravendeel (Naturalis) heeft gekeken naar verschillende herbaria en daar de gedroogde hop onderzocht en vergeleken met wilde hop uit verschillende delen van Nederland én met drie gecultiveerde hoppen. Nelleke Kreike (Hogeschool Inholland) kan vanuit die basis uitleggen hoe ze met DNA-fingerprinting de verschillende gevonden Nederlandse hoppen met elkaar kon vergelijken.

Om de hopteelt in een bredere context te plaatsen, legt historicus Leendert Alberts (Hogeschool Utrecht) de geschiedenis van de hopteelt in Nederland uit. Anneleen Kool (Universiteit van Oslo) verhaalt over haar onderzoek naar welke wilde planten in de Vikingtijd werden gebruikt, met name in het bierbrouwen. Aleid Offerhaus (Naturalis) gaat nog wat dieper in op de hop die in het herbarium in museum in Zierikzee is gevonden. Voor de sprong naar de toekomst legt Filip van Noort (Wageningen University & Research) uit wat er uit het onderzoek is gekomen naar de mogelijkheden van hopteelt uit de kas.

Hop uit de kasteelt

Al in 2016 legt Hollands Hophuis de vraag neer bij de Universiteit Wageningen of het mogelijk is hop in een kas te telen. Er was, en is, namelijk een toename in de vraag naar aromahoppen, een vraag die het aanbod overstijgt. Het doel van het onderzoek, legt Filip van Noort uit, is kijken naar de mogelijkheid van een teeltprotocol met meerdere oogsten per jaar. Dat is een relevante vraag omdat hop een zogenaamd 'kortedaggewas' is; het groeit maar enkele maanden in het jaar. Daarbij is gekeken naar het mogelijke productieniveau, het niveau van de inhoudsstoffen en of het een levensvatbare businesscase is.

Die laatste vraag is snel beantwoord: op korte termijn is het commercieel nog niet haalbaar om hop in de kas te verbouwen. Vier teelten per jaar leveren niet genoeg hobbellen op en niet genoeg inhoudsstoffen. Wat er wel is geleerd, is dat bepaalde hoprassen het in de kas beter doen dan andere. Ondanks dat vier teelten niet zinvol is, kan er wel worden gespeeld met de teelt naar voren of naar achteren te brengen, met dus andere oogstmomenten. Als laatste leerpunt: er kan nog veel worden geoptimaliseerd wat betreft licht, temperatuur en CO₂. Iets wat in de plantenfamilie cannabis al met veel succes wordt gedaan.

Naast het onderzoek in Nederland, lopen er ook onderzoeken naar kasteelt in de VS en indoorteelt zonder zonlicht in Spanje. Het is dus een onderzoek met een lange adem, maar bedenk dat tomaten ook pas 30 jaar in de kas worden geteeld. Om het vergelijk met de Wasserbomben maar gelijk te maken: er is nog geen onderzoek gedaan naar de geur en de smaak van hop uit de kas. Eerst moet duidelijk worden of en hoe het plantje in de kas groeit en bloeit. Vooral nog doet de hopproductie het buiten beter.

In 2018 terug naar historische locaties



Hop uit een
herbarium uit
Zierikzee

Hop van het kasteel

Hop groeit al eeuwen in Nederland. Leendert Alberts laat de oorkonde zien waarop op 1 mei 1321 de Graaf van Holland het brouwen met hop toestaat. Tussen 1300 en 1600 exporteren de Nederlandse brouwers niet alleen hun hoppenbier naar andere gewesten, ook hun kennis over het verbouwen van hop gaat de grens over. Bijna elk dorp heeft in die tijden zijn eigen hopvelden. Barbara Gravendeel heeft op enkele van die historische locaties hop gevonden en hop uit oude bronnen vergeleken met wat er nu groeit. Daarnaast heeft Hollands Hophuis drie cultivars (cultivated varieties, geteelde variëteiten) gegeven om in de vergelijking mee te nemen: Cascade-, Magnum- en Saphirhop. Met de vraag: is er nog authentieke Nederlandse hop?

Het antwoord is: ja, Hollandse hop is niet uitgestorven. In de vergelijking is te zien dat er veel verschillende hoprassen in Nederland groeien en dat er ook een grote lokale diversiteit is. De hop heeft zich in de eeuwen dus ontwikkeld. Interessant om te zien is dat de drie cultivars die het Hollands Hophuis heeft aangedragen, lijken op de Hollandse hoppen. Dat zou betekenen dat er met de hop die in Nederland in het wild groeit dezelfde bieren kunnen worden gebrouwen als met de (dure) hoppen die worden geïmporteerd. Ook interessant is dat de gedroogde hop uit het Zierikzeeherbarium lijkt op een van de wilde hopplanten die naast de ruïne van het kasteel in Horst aan de Maas zijn gevonden.

In de omgeving van het Huys ter Horst wemelt het van de wilde hopplanten, mannelijke en vrouwelijke door elkaar. Nelleke Kreike heeft die planten met elkaar met DNA-fingerprinting vergeleken en is tot de ontdekking gekomen dat het allemaal verschillende planten zijn. Dat betekent dat er een Nederlandse genenpool is. Er bestaat dus Nederhop. En Horster Beer Brouwers brouwt daar bier mee, met de verschillende hoppen (de verschillende wilde en verschillende commerciële hoppen) door elkaar. De toekomst zal nog moeten uitwijzen of een puur Nederhopbier aan de smaak voldoet.

Commerciële Nederhop?

Ondanks dat er veel antwoorden op de vragen zijn gegeven, horen we geen jubelverhalen over het commercieel uitbaten van Nederlandse hoppen. Dat terwijl wilde hoppen zijn gevonden met citrusgeur en in de Ooijpolder zelfs met knoflookgeur. Daarmee zouden we geen dure Amerikaanse en Nieuw-Zeelandse hoppen hoeven te importeren. Wat we echter nog niet weten, is of die hoppen ook te cultiveren zijn, laat staan of dat ooit goed in de kas gaat lukken. Of de hop sterk genoeg is om te concurreren met de buitenlandse rassen, is ook nog onbekend. Het is een mooi experiment om dit onderzoek praktisch voort te zetten bij een paar kleine brouwerijen door het land. Met een paar hopplanten voor een kleine batch bier kan er geproefd worden wat de hoppen werkelijk doen. Hopelijk zet Hollands Hophuis het onderzoek door.



Hop in de tuin
van Naturalis



Brouwerij IJssel timmert aan de weg

De Krimpenervaard kent, afgezien van Schoonhoven, geen rijke brouwgeschiedenis. Met de start van Brouwerij IJssel komt daar wat betreft Erik Terlouw verandering in. Het gebied dat wordt begrensd door de Hollandsche IJssel en de Lek staat ook bekend als de IJssel- en Lekstreek. Dat hij als inwoner van Capelle aan den IJssel voor Krimpen aan den IJssel als plaats van vestiging heeft gekozen is wel opmerkelijk.

Eerste schreden

Eriks interesse in bier werd aangewakkerd na zijn ontmoeting met Tina Rogers (ook bekend van 010beerblog.com). In 2016 bezochten ze een bierfestival in Delft en in 2017 bezocht hij een workshop over thuisbrouwen. Zijn interesse werd gewekt en al snel ging hij, net als veel anderen voor hem, bier brouwen in zijn keuken. Met een pan van 50 liter ging hij aan de slag en dat betekende veel experimenteren met batches van 20 liter. Zijn brouwsels werden door een almaar groeiend proefpanel geproefd en gekeurd. Na ruim vier jaar met vallen en opstaan thuis brouwen, besloot hij de sprong in het diepe te wagen.

Op weg naar professionele brouwerij

In februari 2020 begon het te kriebelen en ontstonden de eerste plannen om een eigen brouwerij te starten. Dankzij een groep van circa 30 investeerders lukte het al snel om het benodigde kapitaal bij elkaar te krijgen. Op zijn zoektocht naar een geschikte en vooral betaalbare installatie kwam hij net als veel andere nieuwe Nederlandse brouwerijen terecht in China.

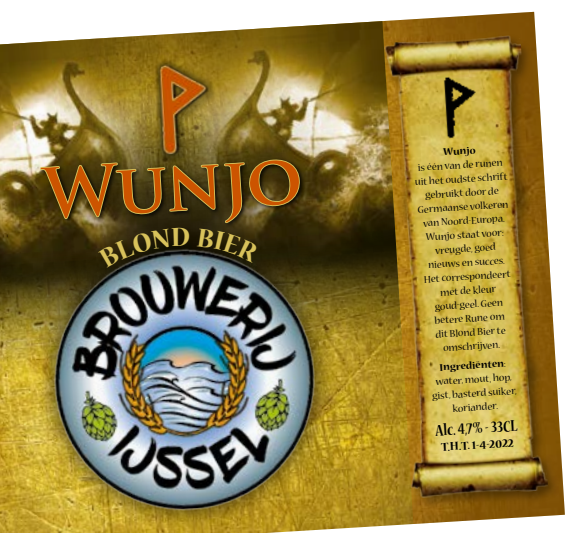
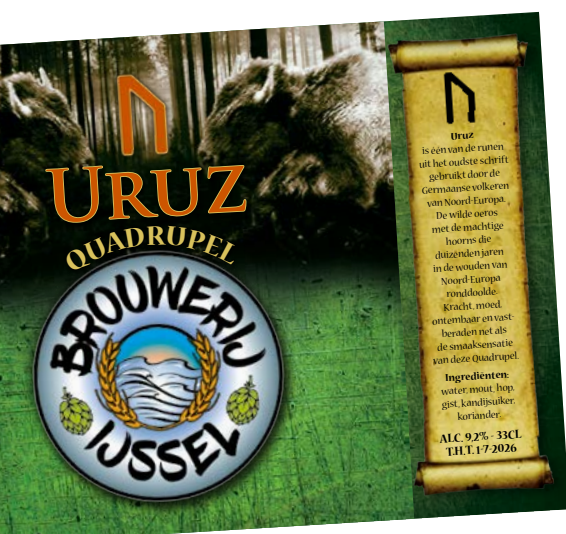
Zijn oog viel op het materiaal voor microbrouwerijen van Tonsen. Op zijn vraag naar referenties in Nederland, werd hij doorverwezen naar Brouwerij d'n Drul en Stollenberg in Groesbeek. Al snel werd er contact gelegd met Roland Boschman en Arnoud Boonstra.



Tekst en foto's:
Willem Verboom

Achtergrond, runen:
artwork van etiketten





Het klikte meteen en daaruit is inmiddels een hechte vriendschap ontstaan. Ze konden Erik uitstekend adviseren bij de aankoop en later het installeren van de Chinese brouwinstallatie, want ze hadden al eerder met dit bijltje gehakt. Ook heeft hij dankbaar gebruikgemaakt van de mogelijkheid om zijn eerste bieren in Groesbeek te brouwen. Wunjo (blond) was het eerste bier dat in februari 2021 bij Brouwerij d'n Drul en Stollenberg is gebrouwen. Daarna volgden in rap tempo nog Uruz (quadrupel) en Pertho (IPA). In maart 2021 stond de installatie op de kade in China om verscheept te worden naar Rotterdam, maar het zou tot oktober duren voordat er tot verscheeping werd overgegaan. Het had tot gevolg dat de kosten voor transport door diverse oorzaken waren opgelopen van 1.500 tot 12.000 euro. In de maanden oktober t/m december 2021 zijn ze bezig geweest met het installeren van de brouwapparatuur, bestaande uit een brouwketel van 500 liter, drie lagertanks en drie vergistingstanks, eveneens met een inhoud van 500 liter. Alle apparatuur, met uitzondering van de etiketteermachine, komt uit China. Eind december 2021 kon voor het eerst worden proefgedraaid en dit resulteerde in Bappir (blond).

Sterk in eigen regio

Brouwerij IJssel is te vinden aan de Van Utrechtweg 126 in het bedrijvenpark Stormpolder te Krimpen aan den IJssel. Hij heeft onderdak gevonden in het voormalige bedrijfspand van Paracord. De gemeente heeft helaas geen toestemming gegeven om er een proeflokaal in te richten. Erik liet zich hierdoor niet ontmoedigen. Wel biedt hij ruimte voor rondleidingen en de aansluitende productconfrontatie.

In het gebied zijn tal van bedrijven gevestigd waaronder diverse scheepsbouwers, autodealers en een penitentiare inrichting. Naast diverse vrijwilligers bestaat het team uit Tina Rogers (social media manager), Jeroen Walhaus (technisch adviseur en tevens mede-investeerder) en Ernst Blikslager (creative artwork designer), die als grafisch ontwerper verantwoordelijk is voor het ontwerpen van de etiketten. Erik Terlouw (begin 50) is in het dagelijks leven bouwkostendeskundige bij IGG (Bouweconomie) en combineert dit met alles wat erbij komt kijken om de brouwerij te laten draaien. Hij heeft met zijn werkgever de afspraak dat hij, al naar gelang de omstandigheden veranderen, meer tijd aan zijn brouwerij kan besteden.

Het is zijn streven om vaste voet aan de grond te krijgen in de Krimpenervaard (met circa 70 à 80 duizend inwoners) en ook andere IJsselgemeenten als Capelle aan den IJssel (circa 70.000 inwoners) zijn interessant als afzetgebied, want inmiddels heeft hij diverse slijterijen, cafés en kaasboerderijen tot zijn vaste afnemers. Over belangstelling heeft hij niet te klagen, want ook op oogst-, lente- en hooifeesten en tijdens wielerrondes is hij een graag geziene gast. Over de naam van zijn brouwerij heeft hij niet lang hoeven nadenken, de naam brouwerij IJssel was al snel gevonden.

Brouwschema kan snel worden opgevoerd

Nu brouwt hij nog eens per drie weken, maar misschien moet hij dat al snel opvoeren naar een keer per week. Als je in zijn hart kijkt, zou hij het liefst fulltime aan de slag gaan. "Maar dat is toekomstmuziek. Voor het zover is, zal er nog veel water door de IJssel zijn gestroomd. Ik wil niets overhaasten en rustig van start gaan en vooral bier brouwen dat kwalitatief in orde is," merkt hij op. Dat kunnen we onderschrijven, want daar gaat het om.

Op de vraag aan Erik hoe hij aan de niet-alledaagse biernamen komt, antwoordt hij: "De namen hebben te maken met mijn tweede passie: de Noord-Europese geschiedenis. Het gaat om de tijd van Germanen, Franken en Vikingen. Iedere biersoort heeft zijn eigen thema met het runenalfabet, een Oudgermaans schriftteken. Wunjo (blond bier) betekent vreugde, goed nieuws en succes."

De twee andere biersoorten, Pertho en Uruz, hebben ook hun eigen betekenis. Pertho is de rune die staat voor een onverwachte gebeurtenis, verandering en kans en correspondeert met het element water. Het biertype IPA staat ook bekend om zijn hoppige karakter en dat sluit mooi aan bij deze rune en legende.

Uruz is eveneens een van de runen uit het oudste schrift dat werd gebruikt door de Germaanse volkeren van Noord-Europa. De wilde oeros met de machtige hoorns die duizenden jaren in de wouden van Noord-Europa ronddoelde. Kracht, moed, ontembaar en vastberaden, net als de smaaksensatie van deze quadrupel.

Wat kunnen we nog meer van hem verwachten? "Inmiddels is er nog Tarwó (weizen) gebrouwen. Ik ben nog niet geheel tevreden over het resultaat. Dus daar moet nog aan worden gesleuteld. Het idee is het bier te verwerken in een bierkaas." Zelf is hij aan het experimenteren om het te gebruiken voor een biersiroop. Op de planning staan verder nog een bokbier en een dubbel (Mannaz). Erik Terlouw ziet de toekomst met vertrouwen tegemoet en hoopt een plekje te verwerven in een overvolle biermarkt.

**Brouwerij IJssel, Van Utrechtweg 126
2921 LN Krimpen aan den IJssel**

