



**PINT Online
Bierproeverij in
uitvoering**

PINT Online

Bierproeverij in uitvoering

Tekst en foto's:
Frans Ruiter

De zesde online bierproeverij die PINT voor haar leden heeft georganiseerd is na de zomer van 2022 ingepland. Wat voor thema gaan we dit keer voeren? Noordoost-Nederland hebben we al gehad, evenals meerdere brouwerijen in de Randstad en Utrecht. Het zuiden is er nog wat bekaaid van afgekomen. De twee 'hoofdrospelers' in de uitvoering wonen in Noord-Holland, waardoor reistijden en -kosten naar de drie zuidelijke provincies lang en hoog zijn.

Maar als we ons nu eens concentreren op één provincie en de opnamen in één weekeinde kunnen uitvoeren? Het voorstel een 'Rondje Limburg' te kiezen, omdat daar veel brouwerijen gevestigd zijn waarvan de bieren veelal alleen lokaal en klein-regionaal verkrijgbaar zijn, viel in goede aarde. Aan de slag.

De site www.nederlandsebierecultuur.nl toont ons dat van de 61 Limburgse brouwerijen er 29 zelfstandig zijn. Enkele daarvan produceren bieren die min of meer landelijk in de supermarkten liggen en derhalve minder interessant zijn voor de potentiële deelnemers. Weer andere laten in een telefonisch contact weten dat hun batches te klein zijn om van een bier in één keer ruim 100 liter af te zetten. Sommige vallen om verschillende andere redenen af. Van de brouwerijen die overblijven sturen er een aantal bieren op om te laten proeven. Een bier dat in aanmerking kan komen voor de proeverij moet uiteraard kwalitatief goed zijn én qua smaak een grote(re) groep mensen kunnen plezieren. Met zure bieren, rookbieren en vergelijkbare smaak-'afwijkende' bieren maak ik een relatief groot deel van de bierdrinkende mens niet blij, dus die worden ook niet opgenomen. Als laatste wordt er rekening gehouden met het seizoen en de variatie qua biertypen, waardoor de spoeling steeds dunner wordt en er uiteindelijk zes exemplaren overblijven.

Dit verhaal verscheen eerder in PINT Magazine 250, lente 2023. Op verzoek werd op basis van de oorspronkelijke langere tekst het geheel opnieuw opgemaakt. Tevens werden enkele nieuwe foto's of eerder gebruikte foto's bijgeplaatst en andere vergroot.

Planning

Dan komt de planning. Het moet voor de gekozen brouwerijen mogelijk zijn ons op een zaterdag of zondag te ontvangen, omdat cameraman Michiel vanwege zijn werkzaamheden op werkdagen gebonden is. Tevens is er tijd nodig de opnamen te bewerken, waar we toch wel een aantal weken voor uit moeten trekken, omdat er de nodige vrije uren in gaan zitten. Het wordt het eerste weekeinde van november, drie brouwerijen op zaterdag en drie op zondag. Slechts één brouwerij kan niet aan onze planning voldoen, maar zou wél op vrijdag kunnen, en laat Michiel nu al die dag vanaf de lunch beschikbaar te zijn! Dat is wel eens minder soepel verlopen...

Eerst een (kleine) bestelwagen regelen voor het weekeinde. Wat voor laadgewicht hebben we nodig? 13 dozen bier per brouwerij voor de proeverij, een aantal dozen bier voor andere activiteiten, de nodige kilo's die de cameraman en ondergetekende wegen, opnameapparatuur en bagage. Hmmm, 1.250 kg is toch wel nodig. De keuze wordt gemaakt voor **een bepaald merk**, deze wordt besteld en vrijdagmiddag om 12:30 uur ga ik van huis om 'm in Alkmaar op te halen en daarna Michiel in Heemstede. Alles inladen en hup, richting zuiden. "Wat een mooie nieuwe **ander bepaald merk**," zegt Michiel. "Hüh, ik had een **een bepaald merk** besteld," antwoord ik. Nou ja, hij was met nog geen 400 km op de teller gloednieuw, had standaardnavigatie aan boord en reed lekker.

Kameroad

We gaan vier brouwerijen in het zuiden van Limburg bezoeken en twee in het noorden. We eindigen de zondag met een van de noordelijke brouwerijen, omdat we die dag dan al een deel van onze terugreis achter ons kunnen laten. Zoals gezegd pakken we de andere noordelijke brouwerij, die op zondag niet kan, als eerste op de heenreis. Het adres van Kameroad Brouwers is in een 'Kasteellaan'. Dat zou iets kunnen doen vermoeden, en dat blijkt ook zo. De ruïne van wat eens een kasteel geweest had kunnen zijn, doemde langzaam voor ons op en pal daarnaast lag het horecapand, voorheen kasteelboerderij, waar de brouwerij een eigen plek heeft. Een bijna volle parkeerplaats wijst uit dat restaurant Graaf ter Horst redelijk populair is.

Foto voorpagina: Proeflokaal bij de
Brouwschuur in Weert

We worden bij de ingang opgevangen door zoon Jeroen Verbruggen, aangezien de brouwerij zonder kennis van de indeling van het gehele pand niet een-twee-drie te vinden zou zijn. Vader Joep wacht ons in de brouwerij op. Even bijpraten, opnameposities bepalen, microfoons bevestigen en aanzetten, fles en twee glazen klaarzetten en opnemen maar. Eerst de intro, dan de brouwerijopnamen en daarna het proeven en bespreken van het bier. Min of meer een ritueel dat in de loop van de Online Bierproeverijen ontstaan is, waarbij we bij kleine foutjes de opnamen liever in stand houden dan het er met knip- en plakwerk perfect uit willen laten zien. Het aantal vierkante meters van de Kameraad Brouwers is in enkele seconden uit te tellen, dus we hoeven niet te veel met de apparatuur te slepen.

Het is vrijdagmiddag, en we hebben de rest van de dag 'vrij', dus we kunnen voor we vertrekken nog een recent afgevolde Robuuste Kameraad, de stout van de brouwerij, proeven. Hmmm, ook maar een grote fles van meenemen om thuis nog even te laten rijpen. Na afloop nemen we nog snel wat beelden op van de kasteelruïne. Dat hadden we beter vooraf kunnen doen, want de schemering is al ingezet. Hoewel dat ook wel weer een mystieke sfeer met zich meebrengt. Na vertrek realiseer ik me dat ik de te combineren kaas vergeten was. Dat krijg je als je een paar uur gereden hebt in een auto met allemaal nieuwe knopjes en mogelijkheden. M'n hoofd raakt een keer vol...

Gulpenerberg

Onderweg bellen we voor de zekerheid het park waar ik een chalet heb geboekt, omdat we na sluitingstijd van de receptie aan zullen komen. We kunnen terecht, maar dienen bij aankomst een plaatsvervangende receptionist te bellen. Na ontvangst van de sleutel en de nodige uitleg kunnen we de auto naast onze tweedaagse verblijfplaats parkeren, een slaapkamerkeuze maken en onze bagage uitladen. Eten! We verblijven op de Gulpenerberg, en via een sterk dalend, met stenen bezaaid bospaadje strompelden we in het licht van onze mobiel naar het centrum van bruisend Gulpen. Het is al wat laat, maar gelukkig kunnen we bij Herberg De Zwarte Ruiter onze maag nog vullen en genieten van de in de nabijheid gebrouwen bieren. Na nog een andere locatie bezocht te hebben (het bruisen zou pas de volgende dag gebeuren) lopen we via het inmiddels bekende paadje terug en zoeken we, na een laatste slaapmuts – met de die middag naar de brouwerij vergeten mee te nemen kaas – in de voor woonkamer doorgaande ruimte, onze bedden op. De volgende dag staan er namelijk drie brouwerijen op de agenda.



Het
Ursulinen-
convent



Boven:
De Reus van Schimmert



Onder: Tapijn
officiersmess

De Reus van Schimmert

Het pand waarin onze eerste op te nemen brouwerij van die dag gevestigd is, is al op afstand niet te missen. De watertoren in Schimmert stamt uit 1927 en is een opmerkelijke en prachtige blikvanger. Via het winkeltje op de begane grond brengt een lift ons naar de vijfde verdieping, waar Dennis Schmeits ons verwelkomt. Wat fantastisch, zo'n kleine maar praktische brouwerij in zo'n bijzonder gebouw, waarin naast de winkel tevens een restaurant, proeflokaal, streekproductenplein, 4D-smaaktheater en euregionaal uitzichtpunt met Limburgse tapasbar en panoramaterras gehuisvest zijn. Brouwerij De Reusch en Brouwerij De Walnoot brouwen in dezelfde installatie. Voor we beginnen proeven we een bier dat drie dagen eerder afgevuld is en dat Dennis het liefst in de proeverij op wil laten nemen, als optie voor het reeds door mij gekozen bier, omdat er walnoten in verwerkt zijn. Zie je de link? Helaas blijken de etiketten voor dit bier nog niet gearriveerd te zijn, waardoor we toch kiezen voor het 'eerste' bier. Na de opnamen gaat Michiel buiten zijn drone uitproberen, terwijl ik met Dennis de dozen bier aan het inladen ben, en we wat andere bieren meekrijgen om thuis te proeven. Hè, nog meer bagage. Wat vervelend.



Zuyd Craft

Onderweg naar de tweede brouwerij van die dag komen we erachter dat we bij De Reus van Schimmert door het hoogteverschil vergeten zijn buiten de intro op te nemen. De drone was vanwege een foutmelding in de besturing niet 'airborne' gegaan, dus we besluiten om aan het einde van de dag terug te keren om ons werk af te maken. Eerst bij de rand van het centrum van Maastricht de Tapijnkazerne opzoeken om Zuyd Craft vast te leggen. De toegangspoort van de voormalige militaire kazerne staat open, maar bij welk gebouw moeten we zijn? Een bewegwijzering of plattegrond ontbreekt, dus toch maar Bas Jacob bellen om te informeren waar we zijn brouwerij kunnen vinden.

Het lijkt hier wel een levend geschiedenisboek, waarvan ik alle gebouwen uitgebreid van binnen zou willen bewonderen. Geen tijd natuurlijk, maar de voormalige officiersmess kunnen we niet links laten liggen. Gelukkig is de ingang hiervan rechts van die van de brouwerij, en tijdens het stellen van de vraag van de uitbater van het tot Brasserie Tapijn omgedoopte pand – dat er nu 'gewoon volk' ontvangt – of we trek hebben in een stuk Limburgse vlaai, staan we eigenlijk al binnen. Wat een fantastische ruimte! Zonde dat dit complex op korte termijn gesloopt gaat worden, net als een aantal andere gebouwen dit terrein, dat inmiddels meer universiteitscampus van Universiteit Maastricht is dan legerterrein. Op naar de brouwerij. Dit keer namen we een trap naar beneden in plaats van de hoogte in te gaan. Bas brouwt in de kelder. De gehele installatie bij elkaar is zo mogelijk nog compacter dan die van onze kameraaden van gisteren, en is snel vastgelegd. Het proeven inclus. Handen schudden, inladen en door.

**Na de opnamen krijgen
we wat andere bieren
mee om thuis te
proeven.
Wat vervelend.**

Noar t zuuje

We zakken nog verder af naar het zuiden, en wel naar de op één dorp na meest zuidelijke plaats van de provincie: Eijsden. Er is even twijfel over welk gebouw we moeten hebben. Het stadhuis toch niet? Onze hoofden draaiend zoeken we naar onze eindbestemming, tot ik in mijn ooghoek iemand zie zwaaien. Toch het stadhuis. De groteske aanduiding van het tijdelijke onderdak van de gemeentemedewerkers staat nog langs de oprijlaan, terwijl ze inmiddels elders in het dorp rijbewijzen en paspoorten uitreiken. Vandaar de verwarring... Wat een prachtig pand! Het Ursulinenconvent is een klooster uit de 19de eeuw van een katholieke vrouwelijke kloosterorde, de Orde van de Ursulinen. Momenteel is er het Internationaal Museum voor Familie-geschiedenis gevestigd, dat we wellicht een ander keer zullen bezoeken (foto pagina 3).

Aan het einde van de toch wel imposante oprijlaan opent Ron Warnier het hek voor ons, zodat we met onze auto achter het pand terechtkomen, waar een onopvallende trap ons naar de kelder leidt, waar net de vier Breuster Brouwers de wort van een zware stout in wording aan het koken zijn. De stoom kan moeilijk ontsnappen in de kleine en lage ruimte. Ron laat ons de gewelfde kelders zien met opslag, voorraad en proefflokaal en maakt een plek vrij waar we straks het bier kunnen proeven en bespreken. Er liggen al twee stukken kaas klaar van de inpandige buurman, een kaasmaker. We voeren dezelfde riedel weer uit: de intro opnemen, opnamen in de brouwerij maken en daarna de genoemde bespreking van het bier. Dozen inladen en bij vertrek wordt het hek weer achter ons gesloten. Op de oprijlaan stoppen we nog even om de drone van Michiel los te laten om het klooster vanaf hogere sferen tot z'n recht te laten komen. Nu werkt de techniek gelukkig wel mee.

Zoals gezegd navigeren we nog even terug naar de watertoren om de vergeten opname te maken en ook hier de drone z'n werk te laten uitvoeren. Achteraf blijkt de kwaliteit van de opname niet optimaal te zijn (lang verhaal), maar zijn de beelden wel prachtig om te zien.



Ron Warnier en brouwisntallatie Breuster Brouwers (foto's Peter Kuppers 2021)





Gulpen

Vandaag was er de traditionele Hubertusmarkt in Gulpen, met een paardenzegening, een beestenboel en een markt met honderden kramen. Zo'n beetje de drukste dag van het jaar. Als we aan het einde van de middag via ons bospaadje het centrum in wandelen is de markt weg, maar zijn er nog veel mensen blijven hangen. Veel cafés en verwarmde terrassen zitten vol. In het Gulpener BrouwLokaal stappen net twee mensen op zodat we een tafel direct naast de vergistingstanks tot onze beschikking hebben. Aan een tafel naast ons zit André Köppen, brouwer en eigenaar van Brouwerij De Reusch, waar ik hem vanmorgen op de parkeerplaats even heb gesproken, en die ook nog een hand in de ontwikkeling van deze proefbrouwerij heeft gehad. Vanaf 18:30 uur kunnen we iets van de voor de gelegenheid ingekorte menukaart bestellen. We eten, drinken en bezoeken later een horecagelegenheid die de enige lijkt waar nog plek is en waar je zonder stemverheffing met elkaar kunt communiceren.



Klinker

De volgende ochtend pakken we onze tassen in en laten het huisje achter zoals de parkregels voorschrijven. Onze eerste bestemming is Brouwerij Klinker. Niet in de Muntstraat in Maastricht, waar de ketels van de brouwerij normaliter staan, maar in het souterrain van hun woning, een voormalige dubbele sluiswachterswoning uit circa 1850, inmiddels rijksmonument. Weer een apart hoogteverschil: aan de achterkant van de woning loop je op straatniveau de kelderverdieping in en aan de andere kant van de woning loop je op straatniveau hun woongedeelte in, dat zich twee verdiepingen boven het souterrain bevindt. De eerste verdieping is eigendom van iemand anders. Hier geen rondleiding dus, alles moet vanwege de verhuizing nog ingericht worden. Daarom een gesprek over het ontstaan van de brouwerij, de oude en de nieuwe situatie en de bieren in het assortiment. Uiteraard komt de Victorius IX met de barrel aged geitenkaas ook aan bod. Mijn aandacht wordt af en toe getrokken naar een Facebooklikes-teller, die om de tien minuten aan het ratelen is. De teller staat op 00998. Na ons bezoek op 01000. Na het inladen van de dozen bier zien we dat de banden wel wat meer spanning mogen hebben, dus zoeken we het dichtstbijzijnde tankstation op waar we dat kunnen regelen. Daar googelen we toch ook maar even het laadvermogen van dit *andere bepaalde merk* op. Nog geen 1.000 kilo. Dat wordt zeuren.

Brouwschuur

Ik bel Erwin Strijbosch van De Brouwschuur en meld onze verwachte aankomsttijd. Volgens de navigatie komen we eerder aan dan gepland, wat ik vreemd vind omdat we op schema zitten. We rijden in een woonwijk als we er bijna zijn. Aparte plaats voor een brouwerij qua formaat à la Weerter Stadsbrouwerij. Oh..., juiste straat, verkeerde plaats ingevoerd. Erwin nog maar een keer bellen met de juiste verwachte aankomsttijd. We schaffen in een supermarkt nog snel even roggebrood en blauwaderkaas aan, een combi-advies van Erwin bij het bier, en wat andere zaken voor onze lunch straks. Nu komen we wel in Weert aan, met een vertraging van 20 minuten. Geen probleem, de brouwer is toch aan het werk en voor ons is het de laatste brouwerij, niet alleen van de dag, maar van het hele weekeinde. We worden hartelijk ontvangen en starten met koffie. Met de kop in onze hand doen we een rondje en bespreken we onze intentie. Voor de brouwerij de intro, in de brouwerij het brouwen en brouwerijhuurdersverhaal en in het prachtige proeflokaal – waar het vanwege het vroege tijdstip nog erg rustig is – proosten we met de Dae Willich en combineren deze met de meegebrachte spijzen. Als alles erop staat, laat Erwin ons de ontwikkeling van de uitbreiding van het proeflokaal zien en de nieuwste aanwinst: een distilleerinstallatie. We nemen niet het risico de auto te zwaar te beladen, dus laten het bier achter. Gelukkig heeft onze vereniging een voorzitter die dichterbij woont en die kans zag het bier later op te halen.



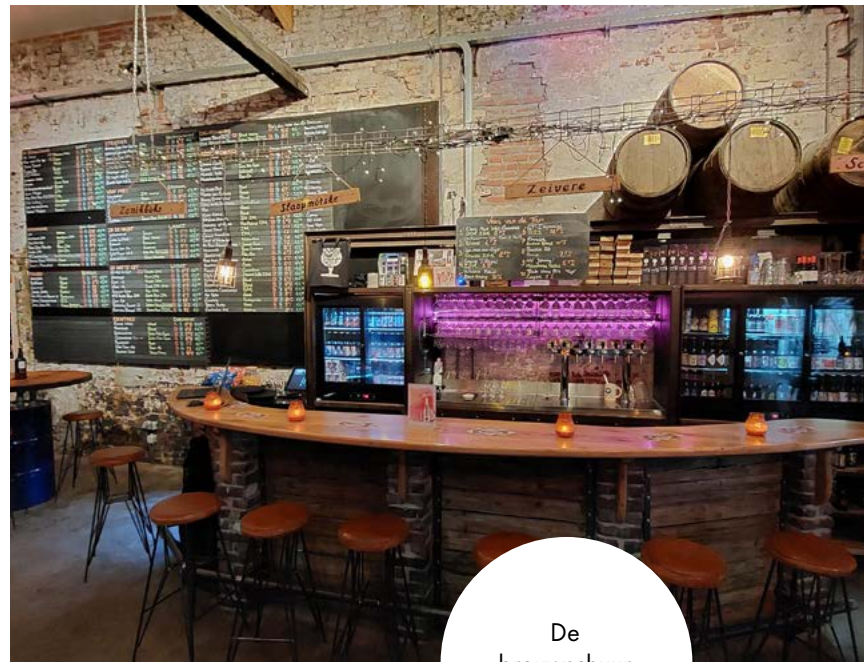
Streamen

Op de terugweg naar het noordwesten van Nederland lossen we onze lading bij het huis van genoemde voorzitter, Jack Apallius de Vos, en rijpt het bier nog een paar weken na in zijn schuur. Een week voor de proeverij worden de dozen door vrijwilligers omgepakt in verzenddozen die naar de deelnemers verzonden worden. In de tussentijd zijn we bezig een geschikte locatie te vinden voor de livestream.

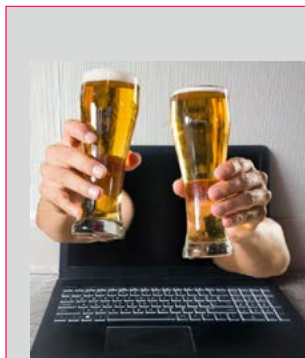
We besluiten deze vanwege de reistijd niet vanuit een van de zes deelnemende brouwerijen uit te zenden. Uitzenden vanuit een niet-deelnemende brouwerij vinden we niet gepast en een bierige horecagelegenheid is qua drukte en geluid niet mogelijk. Dat kon wel ten tijde van de vroegere sluitingen tijdens de coronaperiode. Een locatie waar we bij een eerdere live-uitzending welkom waren, doch waarbij het toen qua datum niet uitkwam, laat het nu helaas afweten.

Na veel getob besluiten we dat als het niet kan zoals het moet, het maar moet zoals het kan, en de streaming vanuit mijn woonkamer te doen. En zo geschiedde...

De livestream van de zesde PINT Online Bierproeverij is terug te zien op youtube.com/@debiervverbinding, evenals de voorafgaande proeverijen en alle individuele brouwerijopnamen. Met dank aan Michiel Willems voor de hardware, het camerawerk en de drone-opnamen en Sander Braam voor het bewerken van de opnamen tot visueel aantrekkelijke filmpjes.



De
brouwschuur
in Weert



Kijk voor meer informatie over de
geproefde bieren ook eens op [https://
www.pint.nl/2022/12/de-6e-pint-
online-proeverij-ging-zuidwaarts/](https://www.pint.nl/2022/12/de-6e-pint-online-proeverij-ging-zuidwaarts/)

Eerstkomende online proeverij is
voorlopig gepland op vrijdag 30 juni.
Zodra hier meer over bekend is hoor je
dit via onze nieuwsbrief en de site.

