

BIER UITGELICHT

BREW PUBS, PROEFLOKALEN

De ontwikkelingen in bierland gaan tegenwoordig zo snel, dat je het bijna niet meer kunt bijhouden: knipper tweemaal met je ogen en het landschap is compleet veranderd. Tien jaar geleden moest je, als liefhebber van bier met smaak en karakter, zoeken met een lampje naar een plaats om deze te genieten. Naast de ABT-café's (Allianties van BierTapperijen) waren er misschien twee handen vol proeflokale die meer dan het geijkte assortiment voerden. Tegenwoordig struikel je over de cafés met buitenissige bieren. En zelfs in het buurtcafé is de eerste 'iepa' al gesignaleerd! Hoe nu?

Ongekende weelde

Met al die mooie bieren die overal maar langs de plinten klotsen, ligt het gevaar van verzadiging op de loer. En voor u als café-eigenaar, wordt het leven er bepaald niet gemakkelijker op nu de consument begint te wennen aan de ongekende weelde van het vrijwel dagelijks kunnen genieten van 'lets Nieuws'. Aan de continue toestroom van nieuwe brouwerijen, en dus telkens nieuwe bieren, komt ooit weer een eind – maar wanneer, dat zegt onze kristallen bol niet. Eén ding weten we zeker: het proeflokaal zal zijn functie nooit verliezen, en de toekomst is aan de brewpub!

Superverse bieren

Lokaal en aantrekbaar zijn trends die al een paar jaar de wereld definiëren, en het ziet er niet naar uit dat dit op korte termijn gaat veranderen. Juist een proeflokaal in de vorm van een brewpub past daar naadloos in. Enkele voorbeelden houden het overigens al jaren vol, zoals aan de voet van de molen bij Brouwerij 't IJ of de prachtige vernieuwbouw van de voormalige strafkolonie Maallust. Een stille Nederlandse bier-

EN HET CAFÉ



kracht, brouwerij Mommeriete, doet het overigens al jarenlang vrijwel alleen op eigen kracht en in het proeflokaal – alleen al reden om eens naar Gramsbergen af te reizen. Deze proeflokale (echte brewpubs zijn het niet: die verkopen alleen in het eigen schenklokaal) bieden de consument de kans de bieren supervers te proeven en zijn daarmee een belangrijk uithangbord voor het eigen merk. Lokaler dan dit wordt het niet – laat staan aantrekbaarder. Toch kan ook een proeflokaal eigenlijk niet zonder andere bieren!

Collaboraties

Ons schoolvoorbeeld in dezen zijn de proeflokale van brouwerij De Molen in Bodegraven, Oersoep in Nijmegen en de Jopenkerken in Haarlem en Hoofddorp. Het spreekt dat de meerderheid van de geserveerde bieren uit eigen ketels komt, maar hoe leuk is het om favoriete bieren van bevriende brouwers naast de eigen producten aan te bieden? Het geeft de bezoeker meteen inzicht in de filosofie en identiteit van het merk: met wie identificeren Menno, Michel en Kick zich nu precies? Die producten kunnen *collaboraties* zijn (bier door meerdere brouwers samen gebrouwen) maar je hoeft je daartoe niet te beperken. De wereld mag dan wel steeds 'kleiner' worden – zonder elkaar zijn we nergens!



Skål, lang leve het proeflokaal

Dit jaar startte Bier&co een dochteronderneming in Zweden, Bier&co Sweden AB. Een hele stap voor dit waarschijnlijk 30-jarige bierbedrijf uit Amsterdam. Trots zijn we zeker met als voorlopig hoogtepunt onze aanwezigheid op het internationaal befaamde Stockholm Beer and Whiskey Festival, afgelopen oktober. In de kern is dit een festival voor consumenten. Maar vanwege de veelheid aan mooie brouwerijen die er staan, wordt het ook bezocht door *tout le monde* uit onze speciaalbierwereld. Geweldig om op zo'n internationaal podium Bier&co Sweden te kunnen presenteren. We vielen op!

De Zweedse markt is enerzijds heel transparant, anderzijds zeer complex. Vooral als je een kleine ambachtelijke brouwer bent. De enige manier om je bier in de hand van de consumenten te krijgen, is namelijk via de kroeg of via de door de staat gerunde slijterijen. 'Verkoop af brouwerij' mag niet.

Tegenwoordig heeft zo'n beetje iedere brouwerij in Nederland een proeflokaal. Voor deze brouwerijen is het bij uitstek de plek om hun bier te presenteren. Hier kunnen ze al hun bieren aanbieden en promoten zonder last te hebben van de vele andere brouwerijen die in het café of op het schap van de supermarkt om aandacht vechten. Daarnaast is het proeflokaal ook het grootste retailkanaal met zeker de hoogste marges voor de brouwerij. Voor vele kleine brouwerijen is dat een heel belangrijke bron van zeer rendabele inkomsten. Verkoop af brouwerij: veel beter wordt het niet.

Zo dus niet in Zweden. Daar mag je als brouwer niet rechtstreeks af brouwerij aan de consument verkopen. In een steeds competitievere markt, behoeft het geen verder betoog dat zo'n belemmering een rendabele bedrijfsvoering in de weg staat. Gelukkig is Bier&co Sweden AB importeur en distributeur en kunnen wij al die brouwers verder helpen hun droom te verwezenlijken. Met behulp van hun proeflokaal.

GAUS & ZO

WORLD BEER AWARDS

- Bax Bier - Koud Vuur**
World's Best Smoke Flavoured Beer
- Brouwerij het Anker - Maneblusser**
Belgian Style Blonde – SILVER
- Brouwerij het Anker - Gouden Carolus Tripel**
Belgian Style Tripel – GOLD
- Thornbridge - Jaipur**
United Kingdom - IPA – GOLD
- Weihenstephan - Hefeweissbier Alkoholfrei**
Germany - Alcohol Free Wheat Beer – BRONZE
- Weihenstephan - Hefeweissbier**
Germany - Bavarian Hefeweiss – GOLD
- Weihenstephan - Vitus**
Germany's Best Strong Wheat Beer
- Weihenstephan - Korbinian**
Germany's Best Bock

Bier & prijs



Inhoudsopgave

- P.1**
Klant uitgelicht: STOOM beer&food
Proefnotities: Zoi Mitakidou
Bier&coOk: kipsaté met Kompaan Vrijbuiters
- P.2**
Favoriete biermoment van Greg Koch
Bier&coLumn: Tom ter Horst Spotlight
- P.3**
Brouwerij uitgelicht: Bax Bier
- P.4**
Fokke & Sukke, Cryptobier
Bier&coLlage

Nijmegen STOOM Beer&food



Aan het woord Edo, chef-kok van de brewpub

In de oude Honigfabriek in Nijmegen bevindt zich STOOM beer&food, een brewpub opgericht in 2014. Edo, de gepassioneerde chef van STOOM, zorgt dat er elke avond weer eten op de tafels verschijnt. En dat bij voorkeur in een smaakvolle combi met de bieren van Oersoep.



STOOM beer&food, wat is het en waar komt de naam vandaan?

Mijn liefde voor bier ging verder dan de liefde voor wijn – wat voor een chef best ongebruikelijk is. Toen ik in Vancouver was, kwam ik veel brewpubs tegen en zag ik een kans om mijn liefde voor bier en eten om te zetten in een plan: een eigen brewpub. De naam is afgeleid van de locatie waar STOOM is gevestigd. Die ruimte was namelijk eerst de stoomkamer van de Honigfabriek. Dit kun je nog altijd zien aan de grote stoombuizen in de brewpub. STOOM richt zich op een grote doelgroep: van gezinnen tot vriendengroepen. En ook vrijgezellenfeesten kunnen bij ons worden gehouden. Wij zorgen bij iedereen voor een onvergetelijke ervaring.

Het eten komt bij jou vandaan, maar waar komt het bier vandaan?

Uit de tap van de bar komen maar liefst zes á zeven bieren van Oersoep. Oersoep is een creatieve brouwerij met goede bieren. De samenwerking met hen verloopt super. Zij houden zich bezig met het brouwen van bier en wij met het zorgen voor een leuke ervaring en lekker eten. De brewpub is voor Oersoep en ons een positieve samenwerking: het paradepaardje van de brouwerij en ook als STOOM zijn wij erg blij dat wij de bieren van Oersoep mogen schenken. Naast deze bieren hebben wij ook nog andere interessante bieren van verschillende brouwerijen uit binnen- en buitenland.

Wat zijn de toekomstplannen?

Sinds een paar maanden is de verbouwing afgerond en is de brewpub verdubbeld in oppervlakte. Een hele nieuwe verdieping erop, plus een stuk keuken en een groot terras erbij. Het belangrijkste is dan ook om deze ruimte optimaal te benutten en te genieten van de groei die STOOM in een korte tijd al heeft doorgemaakt. Ook zullen wij ons bezighouden met kleine projecten, zoals tap-takeovers en het promoten van de nieuwe bieren van Oersoep.

Als wij STOOM bezoeken, wat raad je ons dan aan?

Op de kaart vind je de 'STOOM burger'. Dit is een frisse burger van Black Angus-beef, met onder andere pulled pork en gerookte cheddar. Deze burger in combinatie met een Sergeant Pepper van Oersoep maakt de beleving compleet.



Zoi Mitakidou is onze collega en manager van Bier&CO Sweden. Haar oog is gevallen op de Rogue 7 Hop IPA, het eerste bier dat zal worden gelanceerd in Zweden door onze nieuwe vestiging! Eens kijken wat Zoi zelf van het bier vindt...

PROEFNOTITIE

Zoi Mitakidou proeft:
Bier: *Rogue 7 Hop IPA*
Brouwerij: *Rogue Ales and Spirits*
Alc. Vol: *7,8%*
Biertype: *IPA*

Visueel
Kleur: *Brown-orange with cloudiness*
Helderheid: *briljant / helder / mistig / troebel*
Schuim: *grof / medium / fijn (Fine foam crown!)*
Schuimstabiliteit: *stabiel / inzakkend / neerslaand*

Smaak
Zoet: 0 *1* / 2 / 3 / 4
Bitter: 0 / 1 / 2 *3* / 4
Zuur: 0 *1* / 2 / 3 / 4
Zout: 0 *1* / 2 / 3 / 4
Mondgevoel
Body: *- / - / 0* *+* / *+*
CO2: *- / - / 0* *+* / *+*
Alcohol: *- / - / 0* *+* / *+*
Nieuw: 0 / 1 / 2 *3* / 4

Spijscombinaties:
This beer goes really well with meat as beef, lamb, bbq or a good stew of moose or wild boar. Also very nice to drink together with friends!

Opmerkingen:
Aroma: Great hop aroma with hints of pine, tropical fruit such as mango, pineapple and a little orange zest. Taste: Great aromatic hops, notes of pine and a nice light sweetness of mango, orange, brown sugar and distinct bitterness.

Opmerkingen:
Opmerkingen: ?

WIST JE DAT...

Amsterdam inmiddels negen proeflokalen telt?

HAPPENING



Winterbieren

De winter komt eraan! En dat betekent bestellen. Want u wilt u niets missen van onze deftige selectie bieren om de donkere dagen mee door te komen. Natuurlijk helpt uw eigen Bierspecialist u graag, maar ook onze Customer Service staat te popelen om u te woord te staan.

Proost!



Bier & Ook

KIPPENDIENSATÉ MET DE VRIJBUITER VAN KOMPAAN
Naar receptuur van Arvid Bergström, biersommelier, auteur van het kookboek *Proef Bier*, en chef-kok.



Wat heb je nodig?

- 1 kg kippendijen met vel
- 50 ml balsamico-azijn
- 50 ml ketjap
- 50 ml Kompaan Vrijbouter
- 1 tl zout
- 1 tl peper
- 1 tl kurkuma

Overige benodigdheden

Snijplank, scherp mes, barbecue, kom, satéstokjes

- Pak een kippendij en snijd deze in drie stukken; doe dit met alle kippendijen.
- Leg de kippendijen in de kom en sprenkel de balsamico erover, dan je ketjap en dan de Vrijbouter.
- Strooi de kurkuma en wat peper en zout over de kippendijen en schep het geheel door.
- Dek de kom af en zet deze een uurtje in de koelkast.
- Steek de barbecue aan!
- Rijg nu drie stukjes kippendij aan een satéstok.
- Grill de saté langzaam op de barbecue.

Lekker met de Vrijbouter van Kompaan, barbecuesaus, brood, koolsla en aardappelsalade. Of met rijst, sperziebonen, satésaus en krokante uitjes.



WAAR KUN JE DIT GERECHT ETEN?

De KOMPAAN Beer Bar heeft 20 bieren van de tap. Hiervan is de helft gebrouwen door KOMPAAN en de andere helft is van bevriende brouwerijen, zowel lokaal als internationaal. Naast bieren is er wijn en fris meegenomen in het aanbod. KOMPAAN heeft een BBQ/Slow smoke-georiënteerde keuken met gerechten als Pulled Pork en Brisket met huisgemaakte hier-BBQ-saus. KOMPAAN is gespecialiseerd in Beer & Food-pairing. Chef en tevens biersommelier Arvid Bergström verzorgt een unieke beleving op dit gebied.

SPOTLIGHT

Beste cider van 2015 én 2016

Bear Cider is de nieuwe aanwinst in ons assortiment. Nederlands beste appelcider is ontstaan uit het gemis van een goede cider van eigen bodem. De appels komen van Landgoed Beerze en zijn met zorg geselecteerd. Wat Bear Cider zo speciaal maakt, is dat er maar liefst zeven verschillende appelsorten worden gebruikt en alles op een natuurlijke manier wordt gegerst, gist en rijpt. Leuk om te weten is dat deze nieuwkomer is uitgeroepen tot de beste cider van 2015 en 2016 op het Concours in Frankfurt en is uitgeroepen als lekkerste Nederlandse cider door de Volkskrant.



Bear Cider is een frisse cider met 5 procent alcohol. Licht zoetzuur en een heel klein bittertje. In de dry-hopped variant is Mosaic-hop toegevoegd. Deze hop wordt veelvuldig gebruikt in IPA's en zorgt in Bear Cider voor de perfecte combinatie van bier en cider.

FAVORIEETE BIERMOMENT

Greg Koch

CO-FOUNDER AND EXECUTIVE CHAIRMAN OF STONE BREWING



I was living in an old warehouse building in gritty downtown Los Angeles. It was 1987. I had just graduated from university, and I was poor. I did not have a job, opting instead to have a musician's life of scrounging and living off of a modest inheritance I'd gotten from my grandfather who had recently passed away. The bulk of the \$22,000 inheritance I spent on music equipment, fancying that I was going to be a songwriter and producer. Not so smart, but I was following my dream. A dirty, hole-in-the-wall bar called Al's Bar was also in the warehouse district. Mostly featuring punk, angry rock and roll bands and performance artists, they had six beers on tap. One was a beer I'd never seen before called Anchor Steam. I tried it and fell in love. It was an epiphany, and proved to be the beginning of my journey to great beer, and still holds a very special place for me today.

Wie volgt? Stuur ons een foto en een korte beschrijving van jouw favoriete biermoment!

HAPPENING

Opening Stone Brewing Berlin



Stone Brewing, de Amerikaanse brouwerij gevestigd in Escondido (California), kondigde in 2014 haar plannen aan om in Berlijn een brouwerij te openen, zodat we ook in Europa van haar prachtige bieren kunnen genieten. Stone Brewing is de tien na grootste speciaalbierbrouwerij in de VS en staat bij liefhebbers hoog in aanzien. De brouwerij staat bekend om zijn West-Coast-bieren met veel hop. In mei begon de Berlijnse vestiging met het brouwen van Arrogant Bastard Ale en Stone IPA, hun vlaggenschipbieren. Op woensdag 14 september was de officiële opening van de brouwerij én haar nieuwe restaurant. Wij kunnen niet wachten om een keer langs te gaan!

BROUWERIJ UITGELICHT

BAX BIER, GRONINGEN

Aan het woord Jeroen Bax, oprichter

De liefde voor mooie bieren kwam bij Jeroen al op jonge leeftijd tot stand. Samen met zijn vader ging hij op zijn zestiende (toen nog de legale drinkleeftijd) elke zaterdag op zoek naar een nieuw speciaalbier voor bij het avondeten. Het eerst nog beperkte aanbod groeide over de jaren – net als Jeroens liefde voor bier. Sinds 2014 brouwt hij samen met biomedisch wetenschapper Sepp Jansen een heel scala aan prachtige bieren onder de naam Bax Bier. In september is het werk van de jongens bekrond met eigen brouwketels.

Met welke bieren is het allemaal begonnen?

We zijn van start gegaan met Kon Minder, een Pale Ale, en Koud Vuur, een Porter. Kon Minder is een fantastisch bier, maar de Noorderlingen vonden het maar moeilijk te bevatten. "Geef ons maar gewoon een lekker blond bier!", kregen we vaak te horen. Dus besloten we het maar om te dopen naar een Blond bier. Het hoppige bier drinkt lekker door en is niet te hoog in alcoholpercentage. Koud Vuur is gebrouwen vanwege onze eigen liefde voor Porters. Wij vinden dat een fantastische biertijl. We hebben er een klein beetje gerookte mout aan toegevoegd wat het bier een heel subtiele rooksmak geeft. Beide bieren zijn ook internationaal enorm goed ontvangen. Zo is Koud Vuur dit jaar bekroond met goud op zowel de World Beer Awards als de Brussel Beer Challenge. Tijdens dit laatste event heeft Kon Minder zilver binnen-gesleept.



Waar kunnen wij van deze en andere bieren genieten?

De beste plek is natuurlijk in ons eigen proeflokaal dat recentelijk is geopend. We zien dat mensen het leuk vinden om een brouwerij te bezoeken; maar daarna een bezoek aan het proeflokaal voegt pas écht iets toe aan de beleving. Wanneer ze thuis Bax Bier drinken, wanen ze zich weer even in het proeflokaal. Elke donderdag is iedereen van harte welkom om onze testbrouwersels te proeven, en van donderdag tot en met zondag kunnen de bieren tijdens een biervoorproef geproefd worden.

Wat kunnen we nog verwachten van Bax Bier?

We hebben heel veel leuks in petto. Onze nieuwe ketels zijn onlangs geïnstalleerd dus we gaan eerst een heel mooie special brouwen. Maar we hebben nog meer op de planning staan. In november vindt hier voor honderd man een graandiner van zeven gangen met bijpassende bieren plaats, op tweede kerstdag organiseren wij een kerstdiner, en we blijven natuurlijk het hele jaar doorgaan met brouwen.



PROEF HET LOKAAL

Vroeger waren ze er in alle soorten en maten: proeflokalen, direct verbonden aan een brouwerij, distilleerderij of wijnhuis. Hier vond je lokaal geproduceerde producten waar de eigenaren trots op waren en die, door ze te proeven, zichzelf verkochten. Vergeet ook de term Brasserie niet: Frans voor brouwerij! Zijn oorsprong? Het Duitse Brauhaus waar je niet alleen kon drinken maar ook eten. Tegenwoordig groeit het aantal kleinere proeflokalen weer gestaag. Het accent is wel wat verlegd. Waren het vroeger vooral distillateurs die er een proeflokaal op na hielden, nu zijn het vooral de speciaalbierbrouwers die de deuren openzetten om hun lokaal gebrouwen product op locatie te nuttigen. Echte brouwcafés – waar niet de toon wordt gezet door grote brouwers maar door artisanale, fanatieke brouwers – hebben in deze tijd van een bloeiende biercultuur gelukkig ook een plek binnen de horeca verkregen. En verdient! Het Nederlandse speciaalbier maakt een prachtige bloeiperiode door. Dat die mooie lokaliteiten dan nu ineens 'brewpub' moeten heten, nemen we op de koop toe. Met de super Zeeuwse naam Emelisse blijven we gewoon Nederlands; met namen als Smoked Rye IPA of Imperial Russian Stout gaan we toch ook weer over de grens. In Zeeland, niet zo dik bezaaid met 'brewpubs', drinken we bij het wegzakken van de zon op de mooiste stranden van het land graag ons bier in combinatie met schelpdieren van ons eigen eiland. Tja, ook Zeeland is modern; want die schelpenboer noemt zich tegenwoordig Seafarm...

TOM TER HORST
Brouwerij Emelisse

BIER & COLUMN

BIER & COLLAGE



Brooklyn vers uit de tap op Festival Dorst in Den Haag



Ook onze goede vrienden van Kompaan mochten niet ontbreken bij Dorst, Den Haag



Welcome to the village met Speciaal Bier Café De Markies. Cheers!



Opening Stone Berlin! Prachtig pand en heerlijke bieren!



Eind september was er een feestje in onze buurt, Foodnight! Bier&Co was erbij!



De initiatiefnemers van Geniet&Geef 2016! Wat een succes!



Een rondleiding én proeverij bij Brouwerij Kees voor Albert Heijn-winnaars!



Meet & Greet Scott Ungermann van Anchor Brewing en lancering bier Wild Princess!



Bikkels van Bier&Co aan de start van de 8km night-run



We hebben er weer een nieuwe biersommelier bij, Willem Habing! Gefeliciteerd!



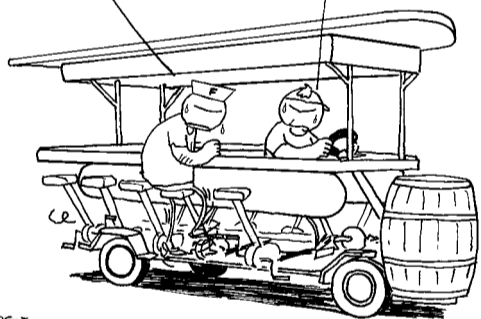
Het was weer goed vertoeven tijdens het Oersoep Festival!



Oersoep Festival

FOKKE & SUKKE KWAMEN NIET VERDER DAN TWEE

MET DE BIERFIETS IS ZO'N BREWPUBBEN-TOCHT ...WEL EEN ROTEIND FIETSEN!!



RGVT

DEZE EVENEMENTEN WIL JE NIET MISSEN...

- 4,5 NOVEMBER | VRIENDENBOCK, ALKMAAR
- 4,5,6 NOVEMBER | STREEKBIERFESTIVAL, UTRECHT
- 6 NOVEMBER | BOKKENWANDELING, LEIDEN
- 9-12 JANUARI | HORECAVA, AMSTERDAM

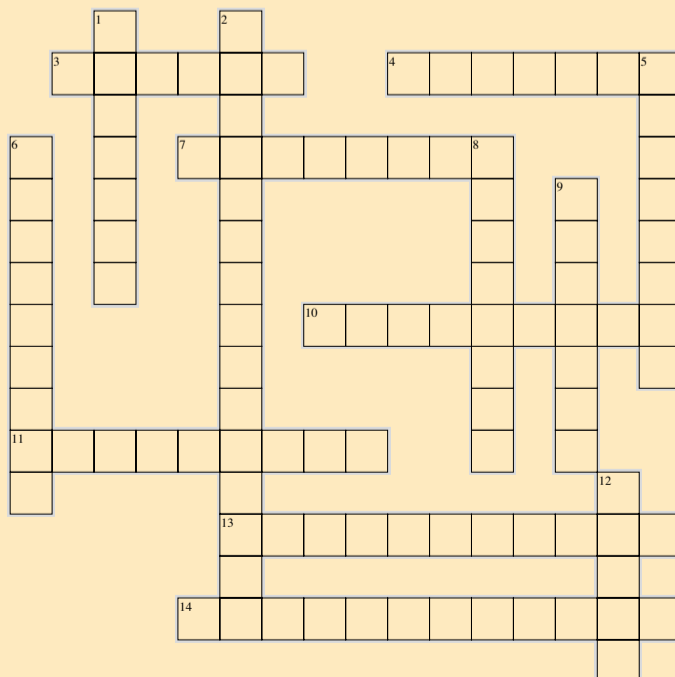
CRYPTOBIER

Horizontaal

- 3. Na IPA de trend van het moment
- 4. Komende horecatrend?
- 7. Co-founder van Stone (4+4)
- 10. Driesterren bierkaart bij... (2+7)!
- 11. Zuiveloorlog tussen wijn en bier (6+3)
- 13. Het bier dat Greg Koch inspireerde (6+5)
- 14. Bier voor festivals, behalve bierfestivals

Verticaal

- 1. Milk Stout kan niet zonder deze suiker
- 2. 'Rondje voor de hele zaak' op tv
- 5. Herfstige biertraditie
- 6. Restaurant op wielen
- 8. Alleen in dit café verkrijgbaar!
- 9. Anchor Brewing brouwde als gast in Amsterdam bij...
- 12. Beste Nederlandse bier in 2016, van Bruut Bier



Geniet & Geef Recordopbrengst

Graag kijken we terug op de succesvolle landelijke actie van Geniet & Geef. Zo kwamen op 1 september de initiatiefnemers van de stichting bijeen om het begin van de actie in te luiden. Meesterbrouwer van Hertog Jan, Gerard van den Broek, brouwde speciaal voor deze gelegenheid Het Elfde Gebod. "Elf jaar lang hebben we het niet gebrouwen, maar dit is zo'n fantastisch initiatief, daar hoort een heel speciaal bier bij", aldus Gerard. Samen met presentator Art Rooijackers tapt en veilden zij het glas voor een recordbedrag van maar liefst 1.400 euro. Voor het eerst werd het Geniet&Geef-bier ook verkocht in verschillende supermarkten van Albert Heijn en drankenspecialisten Mitra.

De gehele opbrengst van Geniet & Geef 2016 wordt gedoneerd aan stichting KiKa. Dit jaar is dat het recordbedrag van maar liefst € 111.000,-.



Beter bereikbaar

Sinds kort is de Customer Service (CS) van Bier&Co nog beter bereikbaar. CS is nu te bereiken op 020-4802015. U krijgt dan direct Rolf, Kim, Sanne of Gijs aan de lijn. Daarnaast hebben we ook ons eigen WhatsApp-nummer in het leven geroepen. Appjes die naar +316-39508122 verstuurd worden, komen direct bij CS binnen. Dit kan uiteraard op elk moment van de dag; op werkdagen van 08.00 - 17.30 uur worden berichten zo snel mogelijk beantwoord. Bellen naar dit 06-nummer kan ook, u wordt vanzelf doorgeschakeld naar CS. Whatsapp-calls worden op dit moment nog niet ondersteund. Per mail is CS nog steeds bereikbaar via cs@bierenco.nl (voor algemene vragen) en bestelling@bierenco.nl (voor bestellingen).

Colofon

Bier&Co is een uitgave van Bier&Co, Dé speciaalbierleverancier!, en verschijnt vier keer per jaar in een oplage van 10.000 stuks.

Tekst

Tom ter Horst, Greg Koch, Reid, Geleijnse en Van Tol (Fokke & Sukke), Anne van der Helm, Rick Kempen, Emma van Verschuer en Gaius Vouïte

Concept en redactie

Schrijfwaaier, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern

Vormgeving

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,
1018 AV AMSTERDAM
t +31 20 4802000

mail@bierenco.nl, www.bierenco.nl

© Bier&Co, Amsterdam 2016.



HAPPENING

HAPPENING