

BIER UITGELICHT

Het sociale aspect van bier

Van veel woorden die je vaak gebruikt, weet je eigenlijk niet wat ze precies betekenen – dit kan aanleiding geven tot hilarische en tenenkrommende misverstanden. Wat betekent ‘sociaal’ bijvoorbeeld precies? En hoe verhoudt bier zich daartoe?

Sociaal slaat op ‘iets dat verband houdt met de samenleving en het welzijn daarvan, en op dat wat te maken heeft met hoe mensen met elkaar omgaan’. Dat bier hier een duidelijke rol speelt, of kan spelen, lijkt meteen duidelijk.

Met maten met mate

Bier kan het welzijn van de samenleving, en de mensen daarin, eenvoudig negatief beïnvloeden. Drankmisbruik is van alle tijden. Maar in onze tijd zijn we ons er degelijk van bewust en doen overheid, producenten en wederverkopers er alles aan de negatieve invloeden te minimaliseren. Ook op deze plek herhalen we graag de oproep om verstandig te genieten van alcohol – ook met je maten met mate – en in elk geval de combinatie ‘alcohol en verkeer’ te vermijden. Ook met slechts een glas op kun je beter de bus, trein of taxi nemen... Maar, en laten we dat nou eens niet vergeten, bier kan ook enorm veel positieve effecten hebben op de samenleving, én de mensen daarin.

's Lands beste brouwers...

Bier kan een sociaal smeermiddel zijn. Velen van ons zijn oud genoeg om de fantastische televisiereclames te kennen van Grolsch ('Vakmanschap is Meesterschap') en Amstel (''s Lands beste brouwers brouwen het, 's lands beste drinkers drinken het!') waar juist het sociale aspect een hoofdrol speelde. Zo staat wellicht ook nog de reclame levendig voor de geest waarin een man buiten adem zijn – overduidelijke – stamcafé binnentorst, grijnzend om zich heen blik om vervolgens vol trots uit te roepen: 'Ik heb een zoon!' Waarna natuurlijk de bel wordt geluid en alle aanwezigen de nieuwe vader uitbundig toedrinken, again and again and... Alleen al om dat eens mee te maken zijn velen vader geworden. Een geweldig moment – net als de avond in het café!

Het moois van Moeder Natuur

Het hele begrip 'bloesjesdag', dat heden ten dage als 'rokjesdag' schandelijk wordt misbegrepen en misbruikt (waarbij de



schuldige inderdaad op het kerkhof ligt), is ontstaan met behulp van bier. Er is een onzichtbaar biologisch netwerk dat mannen verbindt en hen naar de terrassen drijft als de dag daar is. Met een pils, IPA, witbier of abdijbier in de hand genieten zij van al het moois dat Moeder Natuur ons zo ruimhartig schenkt, en zij proosten erop. Van in de verte zien zij een man aan komen fietsen – hij heeft er de vaart in – met blossen op de wangen en een grijns van oor tot oor. Hij kan niet wachten zijn stamcafé binnen te rennen, een rondje te geven en... het goede nieuws te melden!



The Social Issue

Alle dagen van de week met de mooiste bieren en frisdranken van de wereld te kunnen werken, is fantastisch. Het rondreizen op zoek naar mooie, nieuwe parels voor onze portfolio verveelt niet. Zeker zoveel voldoening haal ik uit dat beetje extra dat wij doen om het leuker en zinvoller te maken voor hen die daar behoefte aan hebben.

Toen Bier&CO ongeveer dertig jaar geleden begon, was er het besef dat niet iedereen zoveel mazzel heeft als wij, en dat het leuk is die mazzel met anderen te delen. Die overtuiging zit nog steeds in ons DNA. Dit betekent ook dat wij ons extra aangetrokken voelen door partners die blijk geven van eenzelfde soort overtuiging. Nergens hoeft dat met dikke letters op de gevel te staan, als het maar komt bovendien. Sinds de zomer van 2014 laten wij onze kleinere naleveringen in Amsterdam bezorgen door de Fietskoeriers Amsterdam. Behalve milieuvriendelijk, helpt de Fietskoeriers Amsterdam langdurig werkzoekenden bij hun sociaal-maatschappelijke ontwikkeling.

Een van de eerste Nederlandse ambachtelijke brouwerijen – een waar wij al vanaf het eerste uur mee werken – is Brouwerij de Prael in Amsterdam. De brouwerij draait geheel op mensen met een grote afstand tot de arbeidsmarkt. Zoals Arno, een van de oprichters, het mooi verwoordt: 'De één werkt zeven dagen en de ander maar zeven minuten, maar iedereen is onderdeel van dezelfde Prael-familie.'

Van een andere orde is het milieubewustzijn van onze Amerikaanse vrienden van de Anderson Valley Brewing Company. In de aard van deze brouwerij huist de aandacht voor duurzaamheid. De brouwerij heeft haar eigen watervoorziening en hergebruikt zoveel (afval)water als mogelijk. Ook is het dak van de brouwerij afgedekt met zonnepanelen; een voorbeeld dat recent door onze Amsterdamse vrienden van Oedipus is gevolgd.

Dit zijn slechts een paar voorbeelden van onze partners die verder kijken dan hun biereus lang is. Dat vind ik bewonderingswaardig. Daarom is het goed dat wij met deze Social Issue eens extra aandacht aan deze partners geven.

Cheers!

GAUIS & ZO

Bier & prijs

Australian International Beer Awards
CAT. Beer DeLuxe Trophy for Best Wheat Beer:

WEIHENSTEPHANER

Weihenstephaner Kristall Weissbier
GOUD

Dutch beer challenge 2016

BROUWERIJ KEES

Export Porter 1750

ZILVER

Dutch beer challenge 2016

BROUWERIJ 'T IJ

Struis

ZILVER

Ratebeer.nl 2015

CAT. Beste Nieuwe Brouwerij

BROUWERIJ KEES

4e PLEK



p.2
Klant uitgelicht:
Speciaal Bier Café De Markies
Proefnotities: Femke Riel
Bier&C ook: Witbier en
asperges

Inhoudsopgave

P.3
Brouwerij uitgelicht:
de Prael
Bier&Colum: Marcel Snater

P.4
Fokke & Sukke,
Spotlight, Cryptobier
Favoriete biermoment van
Marco Reinier

Leeuwarden Speciaalbiere Café De Markies

Aan het woord Menno Feenstra & Michelle Beerstra

De Markies is een klein, bruin café dat bekendstaat als hét speciaalbierecafé in Leeuwarden en omstreken. Al sinds zes jaar verdiepen de eigenaren Michelle en Menno zich in de speciaalbiere markt. En dat is duidelijk te merken. De kennis spat ervanaf en het café voert een indrukwekkend assortiment. Gezien de geplande uitbreiding met de vier omliggende panden belooft dit enkel meer goeds voor de toekomst! Tijd voor een gesprek met deze twee café-eigenaren uit het hoge noorden.



Wat kenmerkt De Markies?

Het product en de kennis over dat product staan voor ons centraal. Daarnaast is sfeer ontzettend belangrijk. Niet alleen voor onze gasten, maar zeker ook voor onszelf moet het café een prettige werkomgeving zijn. Deze gedachte is leidend geweest in de keuze om ons volledig te richten op speciaalbiere. Jaren geleden, tijdens een weekend in Arnhem, kwamen we terecht bij Café 't Moortgat. Een omgebouwde garage met eindeloos veel keuze in speciaalbiere, en een ongedwongen sfeer waar een gemixt gezelschap genoot van de speciaalbiere en het uitwisselen van bierkennis. Dat wilden wij ook.

Wie zitten er bij jullie aan de bar?

Ons café is een ontmoetingsplek voor een enorm wisselend publiek. Zo hebben we onze vaste gasten, maar ook altijd nieuwe mensen. Er worden geregeld proeverijen van de Pint bij ons gehouden. De vele brouwers die Friesland inmiddels rijk is, komen ook geregeld langs. En dus mensen die nieuw en onwetend zijn over het fenomeen speciaalbiere. Deze laatste brengen we graag iets bij en proberen we mee te nemen in hun ontdekkingstocht. Heerlijk om zo je eigen café!

Een mijlpaal in de afgelopen jaren?

Zelf bier brouwen, met als resultaat de Grutte Pier! Onze kennis van wat de gasten lekker vinden, hebben we samengebracht bij een vriend die verstand heeft van het hele brouwproces. Samen maakten we een recept met als resultaat deze heerlijke 8%-Tripel. En gelukkig ben ik niet de enige die 'm heerlijk vindt! Ons huisbier heeft vorig jaar zilver

gewonnen op de World Beer Awards in de categorie 'Belgian Style Tripel'. Grutte Pier staat nu zelfs bij andere cafés op de kaart en wordt verkocht bij lokale slijterijen, ook buiten de Friese grenzen. Dat bier gaat hier nooit meer van de tap!

De volgende editie Welcome to the Village komt er weer aan. Kan je iets vertellen over het festival?

Zoals de naam al doet vermoeden, roept dit intieme festival het gevoel van een dorp op: 'sterk zijn in het klein voelen'. Door 550 vrijwilligers wordt er weken geklust aan podia en barren, waarna het drie dagen lang tijd is voor ontspanning. Naast deze saamhorigheid speelt duurzaamheid een belangrijke rol tijdens dit festival. Zo ook op het eiland waar wij staan – dit jaar zelfs met twee barren. Het eiland is een culinaire hotspot met twee bekende biologische en duurzame restaurants uit Leeuwarden: Eindeloos en Sems. Dit jaar hebben we speciaal voor het festival een IPA gebrouwen. De naam blijft nog even geheim, maar hij zal fris, fruitig en bitter van smaak zijn. Met zijn 5,6 procent is het een toegankelijk bier voor iedere festivalganger.

Jullie nemen deel voor de derde keer. Maar het festival bestaat al vier jaar. Hoe zit dat?

Klopt, dat is een leuk verhaal! Tijdens de eerste editie van het festival vond de organisatie – tevens onze stamgasten – het maar niks dat ze ons moesten missen. En dus kwamen ze op het idee: Als wij niet naar De Markies kunnen, dan zorgen we dat De Markies naar het festival komt!

Bier & Ook



WITBIER en HOLLANDSE WITTE ASPERGES

Van april tot juni is het weer aspergetijd en bij dit prachtige streekproduct van de Lage Landen past een goed fris en citrusachtig bier uit dezelfde regio: de Mongozo Buckwheat White Beer. Dit bier is gebrouwen met boekweit, mout, rijst, hop en kruiden, waaronder koriander en sinaasappelschillen.

- Wat heb je nodig? (4 personen)
- 1 suikerklontje
 - 1 mespunt zout
 - 1 klontje boter
 - 125 g boerenachterham (biologisch)
 - 1 gekookt ei, fijngesneden
 - 1 el vers gehakte peterselie

- Breek de achterkant van de asperges (niet snijden).
- Schil ze vervolgens zorgvuldig met een dunschiller vanaf 2 cm onder de kop tot onderaan.
- Leg de geschilde asperges in een grote kookpan met ruim koud water.
- Leg de schillen en de kontjes erbovenop – ze geven smaak af en drukken de asperges onder water.
- Voeg zout en suiker toe.
- Laat het water aan de kook komen en kook de asperges 8 minuten.
- Zet het vuur uit, doe de deksel op de pan en laat de asperges circa 10 minuten in het kookvocht nagaren.
- Controleer of de asperges soepel zijn maar nog wel beet hebben.
- Verdeel de hete asperges op een voorverwarmde schaal, leg er dwars overheen een 'band' van peterselie, gehakt ei en hamsnippen.



Tip! Ook erg lekker op een knapperige ciabatta met eiersalade, beenham, peterselie en veldsla.

Veel meer over mooie speciaalbiere en recepten voor heerlijke gerechten die er goed bij passen, vind je in het boek Bier & Food van Puck Kerkhoven. (Xander Uitgeverij, Amsterdam.)

WIST JE DAT...

Wist je dat Mongozo, het enige biologische, glutenvrije en fairtrade gecertificeerde pils ter wereld is?



PROEFNOTITIE

Elaine Olsthoorn proeft:
 Bier: Pandora
 Brouwerij: Maximus
 Alc. Vol: 6%
 Biertype: Pandora-Dutch Pale Ale with American hop
 Visueel
 Kleur: Bruin-geel
 Helderheid: briljant / helder / mistig / troebel
 Schuim: grof / medium / fijn
 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 / + / ++

Opmerkingen:
 Smaak van het bier past bij de uitstraling van Maximus, ongedwongen, informeel en vrolijk!
 Bij een volgend bezoek aan Maximus zal ik zeker Pandora bestellen!



Zomerbieren

Hoewel het buiten koud is en de zomer ver weg lijkt, willen wij je er toch op attenderen dat er ook dit jaar weer een mooi assortiment aan zomerbieren beschikbaar komt. De voorverkoop is inmiddels gestart. Wees daarom op tijd met het bestellen van je zomerbieren om er zeker van te zijn dat je deze bijzondere bieren niet misloopt. Voor meer informatie kun je terecht bij je bierspecialist of onze Customer Service-afdeling.

SPOTLIGHT



OEDIPIUS

THAI THAI
 Een tripel van 8% zoals je hem nog nooit hebt geproefd. Deze traditionele stijl heeft een gedurfde make-over gekregen door de toevoeging van Thaise kruiden en specerijen.

SPOTLIGHT



OEDIPIUS

GAIA
 Een West Coast IPA van de bovenste plank. Heerlijk verfrissend en vol met fruitige smaken. Met haar 7% combineert Gaia aardse vruchtbaarheid met kosmische inspiratie!

BROUWERIJ UITGELICHT

BROUWERIJ DE PRAEL

Aan het woord Fer Kok

Een begrip in Amsterdam is brouwerij de Prael. Een sociale omgeving die mensen met een psychische achterstand een werkplek biedt. Fer Kok, die bij toeval in de psychiatrie terecht kwam, is een van de nuchtere eigenaren: "Mensen vragen wel eens of ik dit doe vanuit een reddersinstinct. Maar ik ben geen redder; ik ben een realist met een socialistisch hart. In mijn ogen is iedereen gelijk."



Bier, vertel!

Op de middelbare school had ik les van een vrijgevochten godsdienstleraar die nierproblemen had waarvoor hij bier moest drinken. Iets waar hij geen plezier in had tot hij Westvleteren ontdekte. Toen jaren later mijn teamgenoot van het voetbal het over dezelfde brouwerij had, herkende ik de naam direct. Samen bezeten we de Belgische brouwerij te bezoeken om bier te halen – toen nog massaal af te halen. Dat hebben we jaren volgehouden. In '81 begon ik zelf. Ik kocht het boekje van Jan van Schaik *Hoe leer ik bier brouwen?*, heb 300 gulden bij elkaar geraapt en ben gaan brouwen. Mijn liefde voor bier werd pas écht aangewakkerd door Jean Pierre van Roy van Brouwerij Cantillon. Hoe die man over het product en over brouwen sprak, fascineerde mij. Ik was gek op die man, hoe hij opging in zijn werk... fantastisch! Om 10 uur in de ochtend kreeg ik mijn eerste Geuze. Zure meuk, maar het was geweldig om daar te zijn.

Hoe is het idee voor de Prael ontstaan?

Samen met Arno Kooy (medeoprichter van de Prael, red.) had ik voor mijn werk de taak op me genomen om een sociale firma op te zetten, om werkplekken te creëren voor mensen met een psychische beperking. Aangezien ik in die periode met Arno samen steeds serieuzer aan het brouwen was, vielen de stukjes ineem: "Waarom gaan we niet bierbrouwen met die groep?" Dat ging als een lopend vuurtje; en voordat we het wisten, was er een bedrijfsplan, schreven we fondsen aan, hadden we een locatie en een zelfgemaakte brouwinstallatie. Het ging niet om het bier, maar puur om het werk zelf. Brouwerij de Prael is begonnen met vier mensen en al snel waren het er 25. Alles moest laagdrempelig, we verzonnen voor iedereen werk. Al snel zijn we dan ook mensen op alle niveaus gaan inzetten en hebben we onze eigen verpleegkundige rol vervuld voor de rol van bedrijfsleider.

Wie werken er bij de Prael?

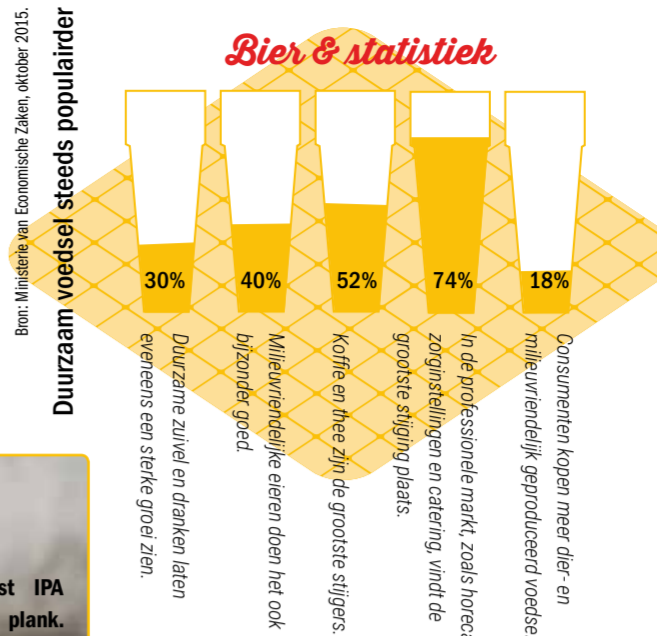
Er werken momenteel 120 mensen, waarvan 28 op de loonlijst. Sommigen werken een halve dag en anderen hele dagen. Meer dan de helft houdt zich strikt aan de regels, de rest mist regelmatig een dag. Van uitstroming is bijna geen sprake; dat zien we ook niet meer als doel. Wel kunnen mensen zich intern ontwikkelen, in het proeflokaal en de winkel. Ik heb een enorme passie voor het brouwen, maar zeker ook voor de mensen. Er lopen hier een heleboel medewerkers rond die ik erg mag. Het is écht leuk om met ze samen te werken.

Wat brengt de toekomst voor de Prael?

We zijn bezig met een uitbreiding van het proeflokaal, maken een kopie van de Prael in West en verkennen een aantal samenwerkingen. Verder zullen we klassiek blijven met onze mooie bieren. Wel ben ik me rustig aan het inlezen in zure bieren en zou ik graag een Engelse Mild Ale willen brouwen.

Een laatste mooie anekdote?

Verkeerd gelabelde flessen, etiketten die ondersteboven zijn geplakt, fusten op de bodem van de gracht: we hebben het allemaal meegemaakt. Maar de mooiste anekdote is toch wel de volgende: er moest een trap worden geschilderd en iemand zou dat wel even doen. Om-en-om uteraard, anders kan je niet meer naar boven of beneden lopen. Logisch, zou je zeggen... Maar toen ik ging kijken, waren de eerste drie treden al geschilderd. Toen er een uur later overal blauwe voetstappen zaten, vroeg ik aan onze schilder of hij wel had aangegeven dat de trap nat was, waarna hij op de vierde trede met dezelfde blauwe verf het woord 'NAT' schreef!



VOOR IEDER EEN PLEK

Op vakantie kan ik zo blij worden als ik op een dorpspleintje Gekke Henkie tegenkom die keihard liedjes staat te zingen – waar niemand zich aan lijkt te storen. Of Malte Pietje, die niets liever doet dan helpen boodschappentassen naar huis dragen, in de hoop dat-ie een appel krijgt! Maar hij krijgt een druif; want iedereen weet dat-ie anders te dik wordt. Voor allen een plekje! Bovenstaande Piet en Henk hadden in Amsterdam misschien wel bij brouwerij de Prael gewerkt, waar ik jarenlang kind aan huis was als zigeunerbrouwer.

Toen ik met mijn twee partners brouwerij Maximus aan het opzetten was, stond door een clausule in het huurcontract vast dat Maximus een sociale firma zou worden. Ik was daar nooit naar op zoek geweest, maar het voelde alsof het klopte. Voor mij is het logisch: een bedrijf dat zijn eigen ding doet (en daarmee zijn geld verdient) en waar ook plek is voor mensen die met wat extra aandacht uit kunnen vinden waar ze goed in zijn.

Ik heb er geen dag spijt van gehad. Niks is mooier dan iemand te zien opbloeien doordat hij of zij zijn/haar trots terugvindt. Maximus is ook een mooi bedrijf om te werken (al zeg ik het zelf). Een proeflokaal gevuld met genietende mensen die een leuke tijd hebben. Mooie bieren die door heel Nederland, en zelfs daarbuiten, verkocht worden. Dan mag je toch trots zijn als je daaraan hebt meegewerkt? Ieder radertje in de machine is immers even essentieel om die machine goed te laten draaien.

Als je een dergelijk avontuur aangaat, merk je als ondernemer wel dat de bv Nederland nog niet is ingesteld om leer-werktrajecten eenvoudig in je bedrijf op te laten nemen. In de bureaucratie ligt het waar avontuur besloten! Niet bij de mensen in het traject zelf. Dat zijn allemaal harde werkers en maken het leven alleen maar kleurrijker.

MARCEL SNATER
 is mede-eigenaar en brouwer bij Brouwerij Maximus te Utrecht

Nieuwe website

Het heeft even geduurd maar de Bier&co-website is geheel vernieuwd en staat live! Op de site vind je ons gehele bierassortiment, lees je meer over de verschillende brouwerijen en de bieren en kun je zelfs de Bier&co-ourant digitaal doorbladeren. Houd de site ook goed in de gaten voor nieuwe bieren. Kortom, genoeg reden om een kijkje te nemen op www.bierenco.nl.



BIER & COLLAGE



foto: Bart van der Perre

Dutch Beer Challenge 2016



foto: Bart van der Perre

Dutch Beer Challenge 2016



Budvar Kunst Diner

Uitdagende kunst, heerlijk bier en eerlijk eten.



Budvar Kunst Diner

Drie ambachten die tijdens de expositie Licht&Transparantie samenkwamen in de kunstruimte Nieuw Dakota Amsterdam.



Horecava 2016

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



Budvar Kunst Diner

Budvar Kunst Diner.



Horecava 2016

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX



foto: Bart van der Perre

Dutch Beer Challenge 2016



Dutch Beer Challenge 2016



KSwiss 50 Love launch - PRMRKT Amsterdam



KSwiss 50 Love launch - SPRMRKT Amsterdam



Horecava 2016

FOKKE & SUKKE
ONTDEKKEN EEN PARADOX

EERST WERD 'IE
HEEL SOCIAAL...
EN NU WEER
ASOCIAAL...

RGVT

DEZE EVENEMENTEN WIL JE NIET MISSEN...

WELCOME TO THE VILLAGE | 15, 16, 17 JULI, LEEUWARDEN

BIER OOST | 28 MEI, AMSTERDAM (LOCATIE JAAP EDENBAAN)

FESTIVAL DORST | 27 t/m 29 mei - DEN HAAG, Westbroekpark

FESTIVAL DORST | 26 t/m 28 augustus - 's-HERTOGENBOSCH, Paleiskwartier

FESTIVAL DORST | 2 t/m 4 september - URECHT, Griftpark

Voor meer informatie: www.festival-dorst.nl



We mogen weer trots zijn...

...op een Nederlandse bierbrouwer! Want Brouwerij Kees! heeft in het eerste jaar van haar bestaan meteen de vierde plek veroverd als zijnde de beste nieuwe bierbrouwerij van de hele wereld! Hoewel het al even bekend is, kunnen we het niet laten om het ook hier met jullie te delen. Het is een enorme prestatie. Zeker als je beseft dat er ruim 5.400 nieuwe brouwerijen zijn opgestart in 2015. Brouwerij Kees ontving deze bijzondere onderscheiding van ratebeer.com.

BROUWERIJ KEES
pure & craft

HAPPENING

CRYPTOBIER

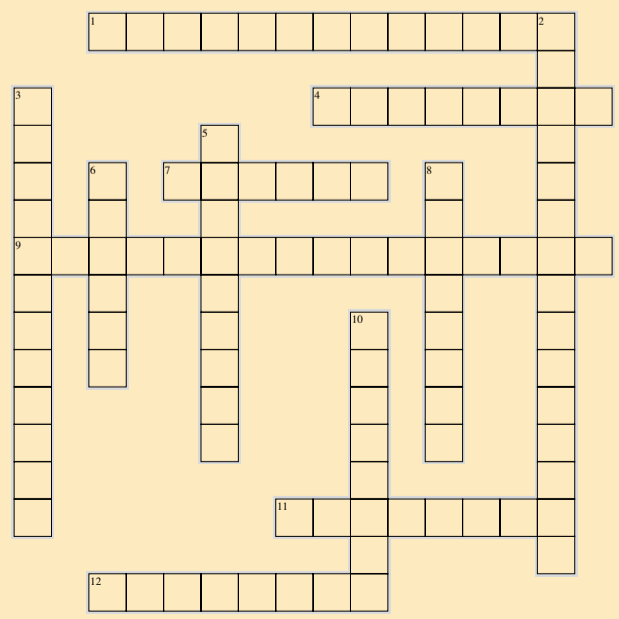
THEMA: THE SOCIAL ISSUE

Horizontaal

- Droevigste tijd in een kroeg
- Bier&c0-bijnaam voor In de Wildeman
- Het biertema van vandaag de dag!
- Deze twee horen niet in het café
- Je vaste kroegie
- Gezellige combi van pils en genever

Verticaal

- Geestig bedoelde variant van 2 verticaal
- Sociaal wenselijk drinken
- Uur tussen 17:00 en 19:00 in het café
- Dit geef je in de kroeg
- Als je met elkaar het glas heft
- Ook wel 'vaste gast'



FAVORIETE BIERMOMENT

Marco Reinier

EUROPEAN SALES AND BRAND REPRESENTATIVE | ROGUE ALES & SPIRITS



Toen ik recentelijk Rogue Ales en Spirits in Oregon bezocht, had ik mijn eerste 'Ground to Glass'-ervaring. Het was een prachtige herfstdag en ik kwam net terug van een rondleiding over de Rogue Farms waar al onze ingrediënten groeien die we in onze 'Farm'-series-bieren gebruiken. Als fan van hoppige bieren kon ik niet wachten de nieuwe telg van de 'Hop Family' te proeven. Mijn absolute favoriet is de 4 Hop IPA: fris, hoppig en alles wat ik verwacht van een fantastische IPA!

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

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

Marcel Snater, Reid, Geleijnse en Van Tol (Fokke & Sukke), Anne van der Helm, Rick Kempen, Emma van Verschuer en Gaius Voûte

Concept en redactie

Schrijfwauer, 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.

