

BIER UITGELICHT

HOE LOKAAL DE WERELD VEROVERT

Kun je het nog bijhouden, het aantal brouwerijen in Nederland? Dit jaar gingen we de magische grens van 500 bier producerende bedrijven voorbij – bijna onvoorstelbaar veel. Nederland kent 388 gemeenten en, om maar wat willekeurige voorbeelden te noemen, 1.020 brandweerkazernes, 28 universiteiten, meer dan 200 wijnbouwbedrijven en nog geen 40 distilleerderijen. 500 bier producerende bedrijven en dik 17 miljoen inwoners, ofwel één brouwerij per 34.000 inwoners. Lokaal bier leeft, zoveel is duidelijk.

In de ons omringende landen is het beeld niet veel anders. Weliswaar niet naast de deur, maar toch maatgevend zijn de Verenigde Staten van Amerika. Zij hebben nu meer dan 5.500 bier producerende bedrijven (één brouwerij per 59.000 inwoners). In België zijn er 239 brouwerijen (per 47.000 inwoners één brouwerij) en Italië telt er ruim 700 (één per krap 86.000 inwoners). Nederland steekt daarbij extreem af, want zelfs landen als Oostenrijk en Denemarken (beide met relatief weinig inwoners en veel brouwerijen) komen niet in de buurt van dat imponerende getal van één op de 34.000.

In contact met bier

Over de vraag of dit een gezonde situatie is, gaan we het vandaag niet hebben. Dat lost de markt vanzelf wel op. Eén ding staat echter als een paal boven water: lokaal bier leeft als nooit tevoren. Hierbij gaat het niet alleen om het gegeven dat steeds meer mensen in contact komen met bier op zich: positieve bijeffecten zijn dat het opeens duidelijk wordt hoeveel handwerk er bij het brouwen aan te pas komt, hoeveel vakmanschap het bierbedrijf vereist en, niet onbelangrijk, hoe gevarieerd bier nou eigenlijk precies is. Tijdens de Open Brouwerijdagen, waarbij dit jaar 110 brouwerijen hun deuren voor het publiek openden, kwamen enkele tienduizenden belangstellenden opdagen. Bij veel van die brouwerijen kwamen de mensen nog eens terug, zeker als ze het proeflokaal hadden ontdekt.

Lokale relevantie

De rol van kleinschalige bierbedrijven in de maatschappij wordt gemakkelijk onderschat. Dat betreft niet alleen de vele brouwerijen die mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt in dienst nemen en een zinvolle dagbesteding bieden. Ook zorgen



deze bedrijven voor lokale werkgelegenheid direct in en om de brouwerij, en geven ze een impuls aan de lokale economie. Zeker als er bij het proeflokaal ook eten wordt aangeboden, en men vanzelfsprekend veel lokale ingrediënten gebruikt. Zo wordt de lokale relevantie steeds groter – en niet alleen economisch. Juist in de proeflokale treffen buurtbewoners elkaar. Daar leren ze elkaar vaak pas echt kennen. Zo versterken lokale bierbedrijven het weefsel van de maatschappij. Soms onzichtbaar, en daarom juist zo belangrijk.

Wereldverbeteraar

Je zou bijna gaan geloven in het idee dat bier de wereld kan redden. En misschien is dat ook wel zo! Zolang er mensen zijn die gepassioneerd produceren, met respect voor grondstoffen, hun omgeving en hun afnemers, en er mensen zijn die juist steeds meer dit soort producten zoeken, wordt het lokale weefsel sterker. En, niet onbelangrijk, we krijgen er steeds meer zeer smakelijk bier bij!



OM DE HOEK

Lokaal speelt bij mij een rol. Altijd al gedaan ook. Wellicht ben ik niet zo'n wereldburger als ik zou willen zijn, maar ik hou ervan ondernemers in mijn buurt te steunen. Dat gaat niet zozeer om de kwaliteit van de spullen die ze verkopen. Die spullen zijn namelijk vaak net zo makkelijk (en soms zelfs goedkoper) elders te krijgen (bijvoorbeeld online). Nee, het gaat erom dat lokale ondernemers er energie en tijd insteken het mij als klant naar de zin te maken. Dat gebeurt bij mijn viskraam De Zeevang – met overigens de beste haring! – waar Lucien altijd iets te melden heeft over een bier dat hij heeft gedronken. En bij de wijnwinkel van het koningskoppel Overmars, waar meneer Overmars alle dagen voor je klaarstaat om je met uitstekend advies over wijn van dienst te zijn. Of bij mijn boekwinkel Minerva waar Tom en Patricia, na een korte beschrijving van de beoogde lezer, altijd precies weten welk boek geschikt is. Stuk voor stuk ondernemers die de moeite van het omfietsen meer dan waard zijn.

Dan naar het lokaal gebrouwen bier. Dat werkt toch iets anders. Hier gaat het om de lokale productie en zeker niet om de aandacht voor mij als klant. Niets geen herkenning van de brouwer. Hij of zij weet niet dat ik in de buurt woon – laat staan dat bekend is wat ik van het bier vind. Daar gaat het namelijk niet om. Het gaat erom dat het bier om de hoek wordt 'gebrouwen'. Alleen daarom al smaakt het uitstekend. Waar of niet? Het gaat zelfs zover dat als er op het etiket een lokale naam staat, de consument al veronderstelt dat het lokaal is geproduceerd. Lokaal, dus goed, zo wordt verondersteld.

En juist daarmee vormt lokaliteit in de bierwereld een glijdende schaal en dat is een ontwikkeling waartegen wij ons moeten wapenen. Kwaliteit moet te allen tijde de drijvende kracht achter het succes van een bier zijn. Wanneer lokaal alleen marketing is, is dat de dood in de pot voor de echt lokale ondernemer. Het kan een negatieve uitstraling hebben op hen die aandacht en energie in hun lokale productie stoppen. Alsof mijn geliefde boekwinkel Minerva gerund wordt door Amazon. Dat spoot niet.

GAUS & ZO

SPOTLIGHT

BAXBIER - KON MINDER DUBBEL - 6.6%

De brouwers van Bax Bier introduceren Kon Minder Dubbel. De bieren van Bax staan bekend om de goede smaakbalans – die we ook terugvinden in de nieuwe dubbel. De biersoort wordt gekenmerkt door een donkere kleur. Een bier om je warm te houden tijdens de wintermaanden.



ST. CHRISTOFFEL - TRIPEL - 8.5%

St. Christoffel komt binnenkort met een vijfde bier. Dit keer wordt het een tripel. De brouwers beschrijven het als een kruidige toch frisse tripel met een alcoholpercentage van 8,5%. De brouwers van brouwerij St. Christoffel kiezen voor ondergistende, ongefilterde en ongepasteuriseerde bieren. Dit maakt vrijwel alle bieren uniek.



SEICHA MATCHA

Seicha Matcha is een nieuw frisdrankmerk met als basis matcha. Deze Japanse groene thee werkt perfect in combinatie met de smaken van limoen of grapefruit. De frisdranken van Seicha kenmerken zich door kruidige, fruitige en bovenal verfrissende smaken en worden gemaakt op volledig natuurlijke basis.



P.2

Klant uitgelicht:
Restaurant Floreyn
Proefnotities: Thalia Posthumus
Bier&cOok: 5 variaties van bloemkool met Badgast

P.3

Brouwerij uitgelicht:
Brouwerij Maximus
Favoriete biermoment van Jasper Langbroek
Bier&cOolumn: Tristan Spits

P.4

Fokke & Sukke,
Cryptobier - Bier&cOllage
Bier&iK

Inhoudsopgave

BIER & COLLAGE



Planet Oedipus.
Tappen maar!



Kannengkruiken Amersfoort



Geniet & Geef 2017
Barbara Barend slaat het eerst
Geniet&Geef-fust aan in Haarlem.
De eerste fles wordt verkocht voor een
recordbedrag van € 3000,-!



Masterclass bier bij Gall&Gall



"De maatschappij tot redding
van drenkelingen bestaat
250 jaar".



Utrecht Tapt



Oktoberfesten in Freising

Eins...Zwei...Drei...
Prost!



Food Night Amsterdam

BIER&IK

LOKAAL: WAT ZEGT DAT JOU?

Hoe kijken de kenners binnen Bier&cO aan tegen lokaal bier?
Drie biersommeliers aan het woord.

SANNE CARBAAT

Customer Service / Export Desk & Gediplomeerd Biersommelier
Favoriete lokale bier: Polyamorie van Oedipus Brewing en Flink van
Brouwerij 't IJ



Lokaal bier, dan denk jij aan...

Dat ik trots ben op 'mijn' bier! Ik drink het vaker, ik ken de brouwers of de mensen die er werken, zo af en toe kom ik in de brouwerij: het bier gaat echt leven en krijgt zijn eigen verhaal. Als ik ergens buiten Nederland een lokaal bier tegenkom, ben ik altijd trots. Dat bier wordt dan onderdeel van mij en mijn cultuur, een soort erfgoed.

STEEF DEN HERTOEG

Sales Manager Retail & Gediplomeerd Biersommelier
Favoriete lokale bier: Mannenliefde van Oedipus Brewing

Lokaal bier & retail. Dan denk jij aan...

Een groeiende markt! Niet altijd even makkelijker. De lokale brouwers met bier van goede kwaliteit, een goed verhaal, mooi etiketten en professionele aanpak winnen de meeste ruimte op het schap in de supermarkt.

Het leuke aan lokaal bier vind ik dat het persoonlijk is, direct van de brouwer en dat het nog veel potentie heeft in retail.

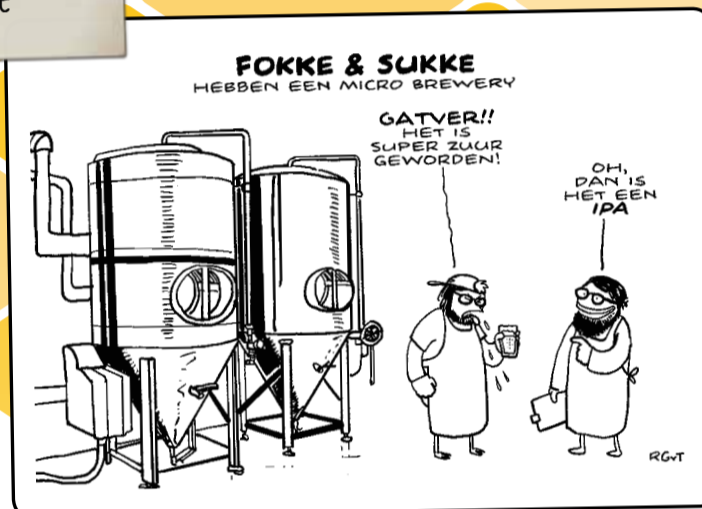


KAREL VAN BROEKHOVEN

Biervkoper Zuid Nederland - Zytholoog / Biersommelier / Cask-master
Favoriete lokale bier uit Karels regio: Caramel Fudge Stout, van zijn favoriete brouwerij: Kees!

Lokale bieren en Zuid-Nederland: Dan denk jij aan...

Bourgondisch! Mijn regio (Limburg, Brabant en Zeeland) houdt van het bourgondische leven, meer dan de regio's boven de rivieren. De mentaliteit is anders. Het zuiden van Nederland grenst natuurlijk aan België. Belgen zijn koplopers als het gaat om genieten. Het liefst lunchen ze meer dan een uur en drinken ze daar mooie bieren bij. Daar zouden wij nog wat van kunnen leren!



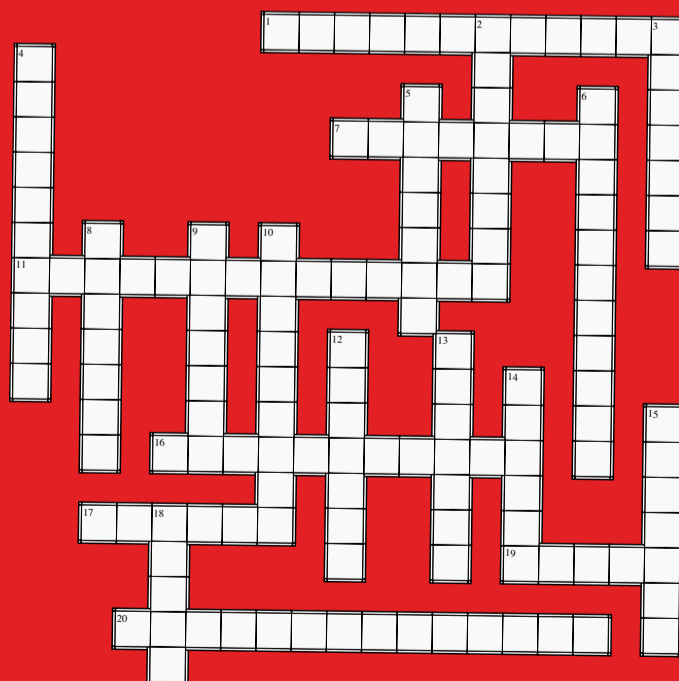
CRYPTOBIER

Horizontaal

1. Kleinschalig, craft (synoniem) ♦ 7. Je vaste kroegje ♦ 11. Lokaal in de Maasstad (6+8) ♦ 16. Synoniem voor lokaal ♦ 17. Onbehaarde 'Lo' ♦ 19. 'Support your brewery!' ♦ 20. Lokaal en hip in de hoofdstad (7+7)

Verticaal

2. Brouwende voormalige chefs (3+5) ♦ 3. Lokaal in de Mooiste Stad ♦ 4. Lokaal op school ♦ 5. Lokaal in Grunn (3+4) ♦ 6. Synoniem voor lokaal ♦ 8. Lokaal in de lichtstad (3+4) ♦ 9. Lokaal en MVO in de hoofdstad (2+5) ♦ 10. In het Engels: brewpub ♦ 12. Lokaal in de Keizerstad ♦ 13. Lokaal in de Domstad ♦ 14. Aal als aas ♦ 15. Borefts lokaal (2+5) ♦ 18. Bierlokaal



Amsterdam City Swim

Moe, maar voldaan! Team Bier&cO zwom 2 km door de Amsterdamse grachten om geld op te halen voor Stichting ALS.

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

Reid, Geleins en Van Tol (Fokke & Sukke), Floor de Wilde, Mieke Jansen, Rick Kempen en Gaius Voûte

Concept en redactie

Schrijfwier, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern

Vormgeving

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,
1018 AV AMSTERDAM
t +31 20 4802000

info@bierenco.nl, www.bierenco.nl

© Bier&cO, Amsterdam 2017.

