



BIER & COURANT

NUMMER 3 / 06-2015

Uitgave van Bier&c0
Dé speciaalbierleverancier



GAIVS VOÛTE

BIER UITGELICHT

GEMAKKELIJK DOORDRINKBAAR, CONSTANT IN KWALITEIT
EN LICHT VERTEERBAAR

PILS ALS PARADEPAARDJE

Laten we er eerlijk over zijn: er zijn weinig dingen die zó lekker kunnen zijn als een koele, kloeke, versgetapte pils. Storm of regen, een glorieuze zomerse dag, of na zo maar een werkdag een onbekend café binnenlopen met een krantje en even een momentje voor jezelf... Een stralend pilsje is al wat dan je geluk compleet maakt. En hoewel het pilsenerbiertype zich het misprijzend commentaar van sommige fanatieke bierliefhebbers moet laten welgevalen, is de realiteit dat van elke tien bieren die in Nederland gedronken worden er negen een pilsje zijn. Wat is hier aan de hand?

Het pilsener heeft, na de 'uitvinding' in 1842, stormenderhand de wereld veroverd vanwege de gemakkelijke doordrinkbaarheid, de constante kwaliteit en de lichte verteerbaarheid in vergelijking met andere bieren. Veel van die andere bier-typen kenmerken zich door

complexe smaken, verrassende ingrediënten of explosieve hopmelanges. Anders gezegd, vrijwel alle pilsenerbieren smaken redelijk eender.

Verfrissend en oppeppend
Natuurlijk hebben Noord-Duitse

pilseners een dekselser hopkarakter dan de Boheemse, en smaken Zuid-Duitse pilseners voller dan de meeste Nederlandse of Belgische. Maar feit is dat geen van alle zijn bedoeld om een schokkende smaakervaring te geven. Integendeel: rechttoe, rechtaan willen ze eenvoudigweg verfrissen en oppeppen. Een pilsje verwijten dat het geen spectaculaire smaakelementen heeft, is net zoiets als een fiets kwalijk nemen dat-ie maar twee wielen heeft. Het is niet anders dan gewoon zo bedoeld!

Griezelig doordrinkbaar

Dat wil niet zeggen dat je als consument of kastelein niets voorhanden hebt om een stevig pilsstatement te maken! Zo zijn er genoeg onbekende – en dus onbeminde – merken die verschil maken met de geijkte pilsjes die je op elke straathoek ziet. Een mooi voorbeeld is een van de meest oorspronkelijke bieren in dit segment, het Tsjechische Budweiser Budvar. Deze staatsbrouwerij neemt nog echt de tijd om haar pils te laten rijpen ('lageren' in vakjargon). De hele productietijd is maar liefst



negentig dagen! Het resultaat is een fantastisch gebalanceerd en griezelig doordrinkbaar pils met de perfecte mout/hopbalans van een ware kampioen.

Budweiser vs Budweiser

Terecht dan ook dat deze brouwerij de laatste tijd succes heeft in de rechtszaal als haar grote rivaal (Budweiser uit Amerika) weer eens een zaak aanspant om wie nu eigenlijk de merknaam mag gebruiken. Onlangs stelde het Italiaanse Hooggerechtshof de Tsjechen in het gelijk. En de Amerikaanse goudzoekers (zij kozen ooit de naam door met een dartpijl op de kaart van Europa te gooien: ze raakten de stad 'Budweis' – wisten zij veel...) moeten hun bier verkopen als Bud. ♦



INHOUDSOPGAVE

P.2

Klant uitgelicht:

Café Hesp

Bier&c0ok:

Surf&Turf BBQ-burger en Brooklyn Lager

P.3

Brouwerij uitgelicht:

4 Hollandse 'Craft breweries'

Bier&c0lumn:

Arvid Bergström

P.4

Bier&ik: Eveline Graus

Fokke & Sukke

Cryptobier, To do-lijst

NIEUWS

HERFSTBIEREN

Hoewel de zomer nog in aantocht is en de herfst ver weg lijkt, willen wij je er toch op attenderen dat er ook dit jaar weer een mooi assortiment aan herfstbieren beschikbaar zal zijn. De voorverkoop is inmiddels gestart. Wees daarom op tijd met het bestellen van je herfstbieren 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. ♦



PROEFNOTITIES

HOE 'WIT' IS WITBIER?

De veelal door onze oosterburen gebrouwen Weizenbieren worden vaak verward met witbieren. Dit komt doordat de naam Weizen vaak de associatie met wit oproept. Niets is echter minder waar: Weizen betekent namelijk tarwe in het Duits. Een Weizenbier wordt met minimaal 60 procent tarwe gebrouwen hetgeen zorgt voor de volle smaak, troebelheid en de stevige schuimkraag. Lees verder op pagina 2.

LANG LEEVE PILS!

Onder leiding van een van onze drie gediplomeerde biersommeliers, proeft team Bier&c0 ten minste eens per maand bier. Dat is niet zomaar een informeel proeverijtje. Nee, het is een serieuze aangelegenheid met een doel: we vergelijken bierstijlen van verschillende brouwerijen.

Zo hebben wij ons laatst vastgebeten in de India Pale Ale (ook wel IPA of 'lepaatje' genoemd). Of we drinken bijvoorbeeld alleen maar kriek. Zo'n proeverij is niet alleen een bijzonder goed excuus om na een week hard werken met veel plezier bier te drinken, het is ook echt nuttig. Dergelijke proeverijen komen de kennisoverdracht en proefervaring van het team ten goede. Ik geniet met volle teugen van deze traditie bij Bier&c0.

Er kleeft overigens wel een risico aan zo'n proeverij, en die schuilt in de welbekende *overkill*. Zo was ik echt 'kriekt-out' na een paar mooie, maar vooral ook minder mooie kriecken. Met IPA gebeurde min of meer hetzelfde – terwijl ik in het deelnemersveld toch zeker geen beginner meer ben.

Grappig genoeg was dat na onze Pils-proeverij geheel anders. Pils is heel gewoon, ondanks dat het een van de moeilijkste stijlen is om te brouwen. De proeverij ging van Nederland naar Amerika, via Schotland en Frankrijk naar Tsjechië, door Duitsland en weer terug naar Nederland. De sommelier hield vol, maar ook de proevers bleken niet voldaan. Ook niet toen alle bieren waren geproefd.

Wat restte was de verwondering dat pils als grootste bierstijl zo weinig positieve aandacht krijgt. Pils is in zijn prachtige eenvoud onovertroffen. Met de huidige aandacht voor speciaalbier moet het mogelijk zijn om ook mooi gebrouwen pils positief onder de aandacht te brengen. Immers, het succes van onze pilsners tonen aan dat er waardering is voor een goed en ambachtelijk gebrouwen pils. Daarom: Lang Leve Pils en hulde aan alle goeie pilsbrouwers! Want men start altijd met het drinken van een pils voordat men een speciaalbierdrinker wordt. Cheers!

TEKST

“PILS IS IN ZIJN PRACHTIGE EENVOUD ONOVERTROFFEN”

CAFÉ HESP

AAN HET WOORD: HAN & LIVIA VAN BEEK, EIGENAARS

Het is onmiskenbaar een van de bekendste cafés van Amsterdam. Niet alleen door de ligging, maar ook vanwege het uitgebreide aanbod speciaalbieren. Café Hesp is gevestigd in een typisch negentiende eeuws pand, direct aan de Amstel. In de ruim 125 jaar van het bestaan heeft een smeltkroes van studenten, zakenlieden en originele Amsterdammers het café weten te vinden.



Locatie, locatie, locatie?

Café Hesp is als een van de weinige cafés in Amsterdam direct gelegen aan de Amstel. Ons terras heeft met mooi weer van 12 uur 's middags tot zonsondergang zon. Dat is uniek in Amsterdam! Daarom is ons terras een zeer belangrijk onderdeel van onze zaak.

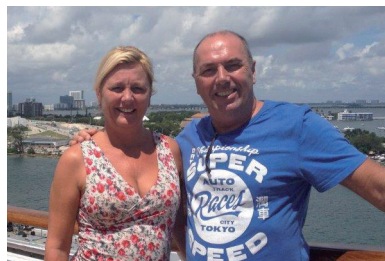
Wat een mooie naam!

Hesp is de familienaam. Oorspronkelijk heette het café de Posthoorn, maar niemand weet dit. Familie Hesp had aanvankelijk alleen nummer 131 waar zij een slijterij c.q. winkel runde. Later kochten ze het pand waar het huidige café gevestigd is erbij. Zelf woonde de familie toen achter in het huis waar zich nu het café bevindt. Café Hesp bestaat overigens al 125 jaar en behoort tot een van de meest bekende Amsterdamse cafés.

Hoe belangrijk is bier voor jouw zaak?

Met dertig bieren op tap behoorlijk belangrijk! Toen ik de zaak 25 jaar geleden overnam, stonden er maar twee bieren op tap welteverstaan: Amstel pils en Gulpener Dort. Ik ben mij toen gaan verdiepen in speciaalbier en heb sinds die tijd

steeds meer speciale bieren op tap toegevoegd. Als gezegd hebben we inmiddels dertig bieren op tap en daarmee vormt speciaalbier een belangrijk onderdeel van onze zaak. Ik ben er ook van overtuigd dat gasten voor ons brede assortiment aan speciale bieren naar Café Hesp komen. Verder merk ik ook dat, in tegenstelling tot wat anderen soms zeggen, het 'bruine café' met al zijn authenticiteit erg in trek is. Ook onder het jongere publiek!



Je bent zelf natuurlijk een waanzinnige bierliefhebber. Wat is je top 3?

Hesp Blond, Weihenstephaner Hefe Weizen en een goede IPA. Hesp Blond is een bier dat wij speciaal laten brouwen en is zeker een van mijn favorieten. Daarnaast hebben wij Weihenstephaner Hefe Weizen al jarenlang op tap. Dit

blijft een heerlijk bier om van te genieten op het terras tijdens een lekkere, warme zomerdag. Verder kan ik ook erg genieten van een lekkere IPA.

Doen jullie al iets op het gebied van bier en spijs?

We maken geregeld diverse vleesgerechten met een IPA en geven dan bieradvies bij dit gerecht. Inspiratie haal ik uit boeken over bier-en-spijs-combinaties uit de US. Amerikanen lopen voor op het gebied van foodpairing met bier. De topper wat mij betreft is een Black Angus Rib-Eye gemarineerd in een IPA. Hier komen gasten echt voor terug!

Welk bier neem je mee naar de Noordpool?

Een zwaar bier, anders word je nooit warm. Ik zou dan denk ik kiezen voor Kasteel Trignac, een lekkere zware tripel van 12 procent alcohol. Daar moet je het wel warm van krijgen!

Hoe ben je eigenlijk in de horeca verzeild geraakt? Je kon zo goed leren!

Ik kon fantastisch leren. Ik heb vanaf mijn veertiende jaar in de horeca gewerkt met een korte tussenpauze vanwege de dienstplicht. Toen de gebroeders Hesp stopten met de zaak heb ik met behulp van anderen – 'crowdfunding' zoals men het nu zo mooi noemt – het café overgenomen.

Had je zelf nog iets onder de kurk?

Als speciaalbiercafé stel ik de know-how van een leverancier als Bier&cO zeer op prijs. Ik ben blij met de support die wij in onze lange samenwerking hebben ontvangen. We hebben Weihenstephaner Hefe Weizen al ruim twintig jaar op tap; dus ik beschouw onszelf ook wel als Weihenstephan-ambassadeur. ♦

Bier & COOK

SURF & TURF BBQ BURGER

Wat kan er nou lekkerder zijn dan een verse burger van de BBQ, een koud biertje, in de tuin in de zon én in goed gezelschap van vrienden? De zomer is in aantocht, dus het wordt weer tijd de lekkerste BBQ-recepten uit te proberen. Dit recept, de Surf & Turf BBQ Burger van restaurant Stoop eten en drinken in Amsterdam, is een absolute topper! Nog beter smaakt deze burger in combinatie met een koude Brooklyn Lager. Een heerlijk verfrissend, smaakvol doch makkelijk doordrinkbare Vienna-Lager.



Wat heb je nodig? (4 pers.):

- een gloeiend hete bbq
- 4 broodjes
- 4 runderburgers van de slager
- 8 spekplakjes
- 12 gamba's
- 2 uien
- 4 plakjes kaas
- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 1 zak rucola
- bbq-saus, sojasaus en olijfolie

Steek de barbecue aan en zorg dat deze goed warm wordt. Marineer ondertussen de gamba's in een beetje olijfolie, knoflook en sojasaus. Laat de gamba's een halfuurtje in de marinade liggen. Snij daarna de uien en de tomaat in dunne plakjes. Om een extra knapperig broodje te krijgen, snij je het broodje doormidden en grill je beide kanten heel even op de hete barbecue. Grill daarna de runderburgers en de spekplakjes in ongeveer 3 minuten aan weerszijden. Als de burgers bijna gaar zijn, leg je een plakje kaas op de bovenkant zodat de burger bedekt wordt met gesmolten kaas. De gamba's hebben maar heel even op de barbecue nodig. Beleg nu de burger met alle ingrediënten en smullen maar! Enne... vergeet niet op tijd het bier koud te zetten!

PROEFNOTITIES (vervolg van pagina 1)

HOE 'WIT' IS WITBIER?

Het oudste en meest toonaangevende Weizenbier is de Weihenstephaner Hefe Weizen. Door de speciale gist die gebruikt wordt, heeft dit bier een aroma van banaan en abrikoos. De Weizenbieren van Weihenstephan worden nog steeds volgens het Reinheitsgebot uit 1516 gebrouwen. Hierin staat vermeld dat bier uit slechts drie ingrediënten mag bestaan, namelijk: water, hop en (tarwe)mout. Later werd hier gist aan toegevoegd.



Wel wit

Het van origine Belgische witbier dankt haar naam wel aan de kleur van het bier. Tijdens het brouwen van witbier wordt er veel koriander en gedroogde sinaasappelschil aan het brouwsel toegevoegd. Deze twee ingrediënten geven het bier een kruidige en verfrissende smaak. Een van de klassieke Belgische witbieren is Blanche de Bruxelles, gebrouwen door Brasserie Lefebvre. Dit ongefilterde bier met hints van citrusfruit en een witte schuimkraag is zeker in de zomer een zeer verfrissende dorstlesser. ♦



NIEUWS

NAAMSWIJZIGING MAN VAN DRANK

De 'De Man van Drank'-filialen, onderdeel van Bier&cO, zijn van naam veranderd. Sinds april 2015 is de naam gewijzigd naar Bier&cO plus de naam van de stad waarin het filiaal gevestigd is. De reden voor deze naamswijziging is om meer eenduidigheid te creëren en de herkenbaarheid van Bier&cO te vergroten. Afgezien van de naamswijziging en de daarbij behorende uiterlijke veranderingen, is er verder niets gewijzigd. ♦



HET FAVORIETE BIERMOMENT VAN TJEERD SCHRAVENDEEL, BARISTA EN SALES MANAGER BIJ BOCCA COFFEE ROASTERS, WEET ALS GEEN ANDER HOE JE DE BESTE KOFFIES KUNT MAKEN. MAAR EEN GOED GLAS BIER WEET HIJ OOK OP WAARDE TE SCHATTE.

Zondagmiddag met vrienden in de kroeg, dat is mijn favoriete biermoment. Iedereen komt op zijn eigen tijd ontspannen aanwaaien. We hebben het hele weekend van alles meegemaakt en komen samen om het nieuws te delen. Sterke verhalen en nog sterkere grappen, even rustig bijpraten, horen hoe het echt met je maten gaat. Ik vind dat mooi.

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



NEDERLANDSE ‘CRAFT BREWERIES’ DOOR DE OGEN VAN DE BROUWERS (OF DEGENE DIE MENIGMAAL MET DE ROERSTOK IN HANDEN HEEFT GESTAAN)

De speciaalbiertrend blijft zich voortzetten. Door het hele land schieten de kleine ambachtelijke brouwerijen als paddenstoelen uit de grond. Reden genoeg dus om een aantal van deze ‘craft breweries’ eens extra in het zonnetje te zetten. Aan het woord de brouwers van Kompaan, Oersoep Brouwerij, Brouwerij Kees en Speciaalbierebrouwerij St. Christoffel.

KOMPAAN

Jasper & Jeroen

Wat maakt de brouwerij en bieren zo bijzonder?
Kompaan is een brouwerij die ontstaan is uit vriendschap en levenslust! Jeroen en ik zijn al jarenlang vrienden en hebben van onze droom onze droombaan gemaakt. De bieren die wij brouwen, zijn stuk voor stuk uitgebalanceerd. Het gaat bij onze bieren om een continue smaakbeleving. Dit begint met de geur van het bier, gevolgd door een verrassende slok met complexe smaakniveaus en een mooie afdrank die qua intensiteit per bier verschilt.



Waarom is dit de leukste baan die je hebt gehad?

Omdat het ons eigen bedrijf is, wij onze creativiteit de vrije loop kunnen laten en omdat we werken met superenthousiaste mensen die er het allerbeste van willen maken. Deze ‘vibe’ maakt dat er heel mooie dingen gebeuren!

Wat doe je over vijf jaar?

Nog steeds veel experimenteren met mooie smaken om zo onze kompanen te blijven verrassen met nieuwe bieren! Ons proeflokaal, dat deze zomer zal openen, is dan een drukbezochte plek om te genieten van een lekker Kompaan-biertje.

BIER & 2.0

NIET TE MISSEN BIERONLINE

AANDACHT SPECIAALBIERSCHAP ALBERT HEIJN

Afgelopen maart heeft Albert Heijn het speciaalbierschap flink op de schop genomen. De reacties die daaruit via (social) media voortvloeiden, liepen ver uiteen. Inmiddels is de consument van de grootste schrik bekomen en lijkt men het toch wel fijn en gemakkelijk te vinden dat mooie speciaalbieren nu zo eenvoudig binnen handbereik zijn. Hieronder een aantal van de opmerkelijkste ‘posts’ en ‘tweets’ over de verandering van het speciaalbierschap bij Albert Heijn.

BROUWERIJ KEES

Kees

Wat maakt de brouwerij en bieren zo bijzonder?
Ik streef ernaar om heel mooie, complexe bieren te brouwen. Niet enkel zware Imperial Stouts of heftige IPA’s, maar ook interessante laagalcoholische bieren, zoals de London Mild Ale of de Pale Ale Citra.



Welke anekdote heeft de meeste indruk gemaakt?

Het opstarten van een nieuwe brouwerij (sinds 1 januari 2015) of elk ander bedrijf is natuurlijk een hele onderneming. Elke ondernemer hoopt dat het bedrijf een groot succes wordt – en daar ga ik natuurlijk ook van uit. Blijkbaar had een medewerker van Manutan wel heel veel vertrouwen in Brouwerij Kees: hij stuurde mij ongeveer een mooie geldtelmachine.

Waarom is dit de leukste baan die je hebt gehad?

Er is niks leuker dan elke dag bezig zijn met bier en dan ook nog in je eigen brouwerij. Het brouwen, het doorontwikkelen van de recepten op de nieuwe brouwinstallatie, en het proeven van de gebrouwen bieren... Het opstarten van de brouwinstallatie heeft genoeg problemen en kinderziektes gekend; daarom geeft het des te meer voldoening dat alle problemen zijn opgelost.

Wat doe je over vijf jaar?

Dan ben ik nog steeds hard aan het werk in de brouwerij en bezig om de bieren van Brouwerij Kees tot een begrip te maken op het gebied van speciaalbiere.

“Allemaal heel leuk, speciaalbiere bij de AH maar let op dat we ook naar de speciaalbiere winkels blijven gaan! Zij hebben de connecties voor het echte mooie spul maar zijn afhankelijk van ons. Support your local biere winkel!!”
Lid van Beer Geeks Facebookgroep

SPECIAALBIER-BROUWERIJ ST. CHRISTOFFEL

Chris

Wat maakt de brouwerij en bieren zo bijzonder?

Sinds het vroegste begin in 1986 heeft de oprichter van de brouwerij, Leo Brand, tegen de stroom in gekozen voor smaak. Dit door het gebruiken van enorm veel hop en mout en dan ook nog eens de beste die er te vinden zijn. Er is nooit één enkele concessie gedaan aan de smaak. Dat is altijd hetzelfde gebleven en is dan ook waar de reputatie van St. Christoffel op is gebaseerd, inmiddels sinds bijna 30 jaar.

Waarom is dit de leukste baan die je hebt gehad?

Het werken met een relatief klein biere merk – maar met een goede reputatie en bomvol ambities – is gaaf. We hebben een lastige periode achter de rug met de brouwerij en proberen dit schitterende merk weer terug te krijgen waar het hoort. Het pionieren en bouwen van het merk vanuit de basis die Leo Brand gelegd heeft, vind ik het mooiste wat er is.



Welk biertje drink jij het liefst op het terras deze zomer?

Zonder enige twijfel de St. Christoffel W-IPA, lekker koud getapt in onze nieuwe biere pul. De W-IPA is een koperkleurig Weissbiere gedroogd met Mandarina Bavaria, Merkur en Centennial. Het is een milde Europese IPA gecombineerd met de fruitigheid van een Weissen. Veel lekkerder kan het volgens mij niet worden. Dit is het eerste echt nieuwe biere dat ik samen met brouweester Dirk Naudts heb ontwikkeld en ik ben heel trots op het eindresultaat.

“Ik vind dat Albert Heijn ook best beloond mag worden voor de stappen die ze momenteel aan het zetten zijn.”
Lid van Beer Geeks Facebookgroep

Niet te geloven, wat een speciaalbiere opeens bij de lokale @

OERSOEP BROUWERIJ

Do

Wat maakt de brouwerij en bieren zo bijzonder?

Wij hebben in onze brouwerij een ‘cleane’ en een ‘wilde’ kant. Aan onze ‘cleane’ kant maken we de bieren die de meeste mensen van ons kennen. Aan onze ‘wilde’ kant doen we wat veel brouwerijen graag zo min mogelijk doen: we verwelkomen bacteriën en wilde gisten. Deze helpen ons om deze bieren bijzondere en lekkere smaken te geven.



foto: Koen Tornij fotografie

Welke anekdote heeft de meeste indruk gemaakt?

Op mijn eerste werkdag moesten we mout halen uit de kelder. De lift bleek echter kapot en er was niemand aanwezig die dit kon oplossen... Zo belandde ik met knikende knietjes op een metershoge ladder om de lift te resetten.

Waarom is dit de leukste baan die je hebt gehad?

Het toffe aan brouwen is niet alleen het eindproduct, het is het hele proces. In een brouwerij werk je knetterhard, lichamelijk en mentaal. Maar toch, om te zien dat mensen genieten van iets wat je zelf hebt gemaakt, is misschien wel het beste!

Welk biertje drink jij het liefst op het terras deze zomer?

Ik kijk altijd eerst op de wisseltap en probeer biertjes te drinken die ik niet ken. Als ik een vertrouwd biertje wil drinken, dan drink ik een Anchor Liberty Ale. Als ik echt wil genieten, een Geuze Oude Boon.

albertheijn! Zelfs @OmerVDG en @FlyingDog! Klasse!
– Twitteraar

“Tof dat voortaan de meeste speciaalbieren ook gewoon bij Albert Heijn verkrijgbaar zijn.”
Men&Style



BIER AANTAFEL: EEN DROOM?

Biere heeft de toekomst. Toch is het niet heel lang geleden dat de woorden ‘biere’ en ‘gastronomie’ in dezelfde zin als vloeken in de kerk klonk. Ja, je mocht een mooie pilsener bestellen bij de Chinees. Maar in het betere restaurant werd je raar aangekeken als je om de biere kaart vroeg. Vaak was deze er zelfs niet.

Maar de tijden zijn veranderd en daarmee ook de perceptie van biere. Veel restaurants hebben nu een biere kaart met meerdere bieren erop. Helaas nog wel vaak een standaardkeuze en niet altijd de meest culinaire bieren. Regelmatig mist er de keuze tussen een droge pilsener of een hoppige ur-type-pilsener. Staat er geen zure kriek of geuze, een volle gebrande stout of (chocolade) porter, een tropische IPA en een aromatische kruidige tripel op de kaart. Al deze biere stijlen passen goed aan tafel.

In de snelstromende ‘slow food’-revolutie is er plaats voor ambachtsbiere. Biere gebrouwen met passie en smaak. Biere gebrouwen volgens een recept en idee. Het matchen van biere en eten is uitgegroeid tot een hot topic in gesprekken tussen koks en brouwers, tussen restaurants en brouwerijen. De vraag is: hoe kun je de smaken van eten en biere zo charmant mogelijk naast elkaar presenteren?

Het antwoord is logisch, lekker en soms spannend. Proef het gerecht met je biere! Neem twee slokken van het biere, neem een hap van het gerecht. Bij de tweede hap neem je een slok biere erbij in je mond. Wat gebeurt er? Is één van de twee dominant, of worden beide voller van smaak?

Het zijn inmiddels niet alleen maar de café-restaurants en gastro-pubs die biere aankaarten. Een aantal top-class restaurants, sommige met een ster, geven nu bieraanbevelingen naast de wijnkaart. Mijn droom wordt werkelijkheid. Proef biere!

Arvid Bergström
Cateraar, biersommelier en TV-kok bij Bierista

BIER & IK EVELINE GRAUS

Eveline Graus (40) is manager Public Affairs en Corporate Communicatie bij de vereniging Nederlandse Brouwers. Ze stond aan de vooravond van de Week van het Nederlandse Bier en de onlangs gelanceerde Love Beer-campagne.



Wat heb je met bier?

Veel! Ik ben sinds 2006 werkzaam in de biersector. Eerst bij Heineken Nederland op de communicatie-afdeling en later bij Nederlandse Brouwers. Elke dag vind ik het

weer een feest om te werken in zo'n mooie sector met geweldige producten.

Aan welk biermoment bewaar je de warmste herinnering?

Aan de eerste editie van de Week van het Nederlandse Bier in 2012. Met veel partijen hebben we ons hard gemaakt om deze week in relatief korte tijd op te zetten. Toen het eenmaal was gelukt, was er dat enorme trotse gevoel.

Aan welk biermoment bewaar je de koudste herinnering?

Dat zou ik zo niet kunnen noemen. Voor elk moment is er wel een bier, zelfs alcoholvrij.

Je mag een eigen bier brouwen.

Wat wordt het zeker niet?

Vooralsnog niet te donker en niet te zwaar. Ik ben nog geen volleurde proever geloof ik, haha!

Wat is je ultieme bier&spijscombinatie?

Absoluut IPA in combinatie met carrot-cake. Vorig jaar voor het eerst geproefd tijdens een Amerikaans craftbeer@foodpairing-diner geor-

ganiseerd door Bier&c0. Nog steeds vind ik de combinatie fantastisch.

Mis je iets in Bierland?

Ik zie graag nog meer initiatieven zoals de Week van het Nederlandse Bier, waarin grote en kleine brouwers samenwerken en ervaringen uitwisselen.

Wat mag weg uit Bierland?

Vrouwen hebben nog vaak allerlei overwegingen om geen bier te bestellen. Met de Love Beer-campagne laten we zien dat je je eigen smaak moet volgen en gewoon een glas bier moet bestellen.

Welke drie bieren neem je mee naar de evenaar?

Frisse bieren, zoals een witbier en een Radler. Pils vind ik ook altijd lekker.

Welk bier neem je mee naar de Noordpool?

Dan kies ik voor herfstbock. Mede vanwege het fijne wintergevoel dat het oproept.

Had je zelf nog iets onder de kurk?

Gewoon blijven genieten van een mooi glas bier! ♦

CRYPTOBIER

THEMA:

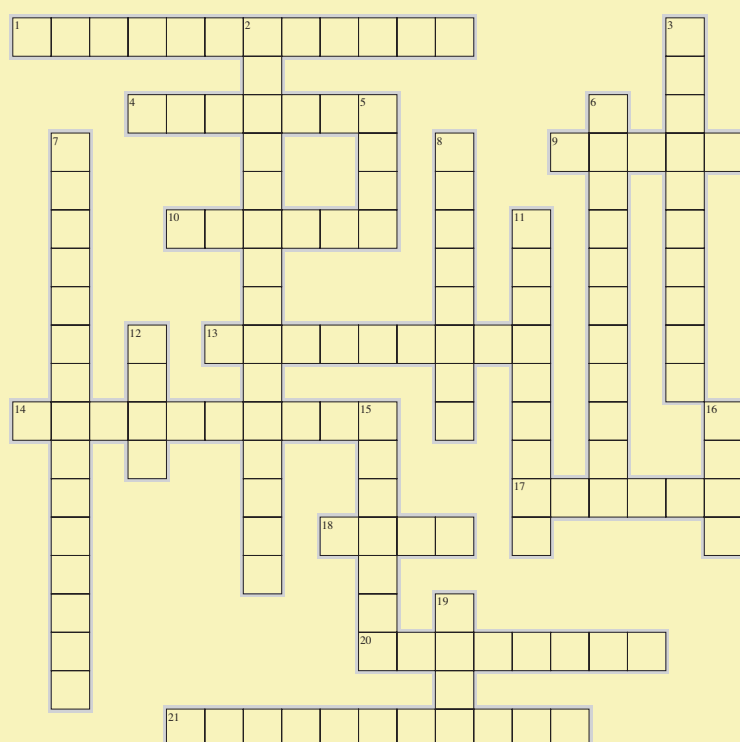
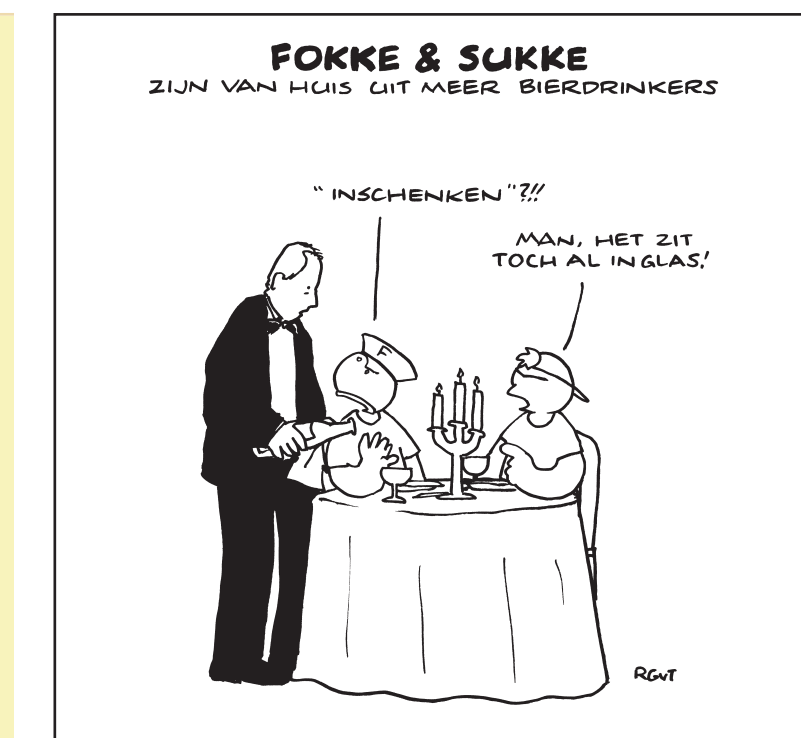
GOUDGEEL GERSTENAT

HORIZONTALAAL

1. Oud-Nederlandsche benaming voor Pilsner (8+4)
4. Mogen ze de naam houden van onze oosterburen?
9. Deze brouwerij werd in 1989 door Heineken gekocht
10. Grootste van Brazilië
13. Populaire betiteling van pils
14. Naam van brouwerij die Gerard Heineken kocht (2+8)
17. Deze brouwerij werd in 1968 door Heineken gekocht
18. Uit deze plaats komt pilsener oorspronkelijk
20. Neerlands trots, wereldwijd!
21. Engelsen vinden het maar niks, wij WILLEN het!

VERTICAAL

2. Gouden pils bij eerste Dutch Beer Challenge (7+8)
3. Vroeger Rotterdams hoofdpijnbiertje
5. Als enige met bronwater gebrouwen?
6. De 'ideale' afmeting van 21 horizontaal (4+7)
7. Voormalig brouwers voor Oostenrijks keizerlijk hof (9+6)
8. Familiebrouwerij aan de Gulp
11. De trots van Gerard. En Steef. (6+3)
12. Grootste pilsmerk ter wereld!
15. Nu deel van SABMiller
16. ... maar niet alle bier is ...
19. Alle pils is...



EclipseCrossword.com

TO DO-LIJST

To do-lijst

De kans is groot dat je ons tegenkomt op onderstaande bierevenementen!



Wat: BLUEGRASS FESTIVAL

Wanneer & waar: 27 & 28 juni, Pijnackerplein, Rotterdam

Waarom: Spraakmakende bands en artiesten, geïnspireerd op 'American roots'-muziek uit de eerste helft van de vorige eeuw, laten je een geluid horen met invloeden uit bluegrass, country, folk, rhythm & blues, soul, hillbilly, western-swing en gospel. Naast de fantastische line-up aan artiesten en activiteiten is er uiteraard ook heerlijk eten en koud bier in overvloed.

Wie: Verwacht een gezellig creatieve, ietwat alternatieve hipster crowd.

Wat: START TOUR DE FRANCE 2015

Wanneer & waar: 4 juli 2015, Utrecht

Waarom: De eerste etappe van de Tour de France 2015 is een tijdrit dwars door Utrecht. Het aanmoedigen van de sporters wordt nét wat aangenamer met een koud biertje in de hand.

Wie: Sporters, families, vrienden, oftewel iedereen die dit bijzondere evenement in Utrecht graag wil bijwonen.

Wat: DE PARADE 2015

Wanneer & waar:

- 18 tot met 28 juni – Museumpark, Rotterdam
- 3 tot met 12 juli – Westbroekpark, Den Haag
- 17 juli tot met 2 augustus – Moreelsepark, Utrecht
- 7 tot met 23 augustus – Martin Luther Kingpark, Amsterdam

Waarom: De Parade viert deze zomer haar 25ste verjaardag. In totaal staan er ruim 90 theater-, dans-, mime- en muziekvoorstellingen op het programma, merendeel speciaal voor de Parade gemaakt. Het rondreizende festival biedt een breed scala aan heerlijk eten en drinken.

Wat: GASTVRIJ ROTTERDAM, VAKBEURS VOOR AMBITIEUZE HORECAPROFESSIONALS

Wanneer & waar: 21 tot met 23 september, Ahoy Rotterdam

Waarom: Gedurende deze drie dagen staat Ahoy in het teken van culinaire hoogstandjes, innovatieve producten en oplossingen voor de horeca. Beursbezoekers kunnen genieten van ruim 270 exposanten, diverse workshops, demonstraties, masterclasses, wedstrijden en proeverijen met sterrenchefs en topgastronomen.

Wie: Horecaprofessionals.

Wat: REFRESH

Wanneer & waar: 28 september 2015, Westergasfabriek, Amsterdam

Waarom: Refresh is een inspirerend, innovatief, vooruitstrevend horeca-event georganiseerd door horecatoeleveranciers voor horecaondernemers.

Ambitieuze horecatoeleveranciers die zich graag laten inspireren over de mogelijkheden op horecagebied.

COLOFON

Bier&c0 is een uitgave van Bier&c0, de speciale bierhandel van Nederland, en verschijnt zes keer per jaar in een oplage van 10.000 stuks.

TEKST

Arvid Bergström, Reid, Geleins en Van Tol (Fokke & Sukke), Anne van der Helm, Rick Kempen, Eveline Graus 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

mail@bierenco.nl

www.bierenco.nl

© Bier&c0, Amsterdam 2015.

