



BIER & CO



JUBILEUMUITGAVE VAN BIER&CO | DÉ SPECIAALBIERLEVERANCIER!

VAN OUDE BIEREN DE DINGEN DIE VOORBIJGAAN



'Amai, dat moet mij weer gebeuren'

Bier&Co begon zo'n dertig jaar geleden (of was het eenendertig? Negenentwintig?) met het naar Amsterdam halen van bieren die nog nauwelijks bekend waren. Een enkele Brabantse kroeg maakte toen al goede sier met De Koninck of Westmalle, maar in Amsterdam regeerde de Rode Ster onbedreigd – al moest je uitkijken voor een sinaasappelboom, want daar kreeg je knetterende koppijn van. Er liep een forse Limburger door de stad, Paul Berings geheten, met een imposante witte baard die een even imposant bier aanpreeft: Duvel. Een fruitige Belg, Etienne Verlee, maakte furore met zijn regenjas: namens De Brouwketel ging hij met Affligem en andere Belgische bieren de cafés langs en in zijn auto lag steevast een fles water. Als de zon scheen, trok hij zijn regenjas aan,

goot de fles over zichzelf leeg en stapte zo bij een potentiële klant binnen – een paar flesjes onder de arm, en een beteuterd gezicht getrokken. 'Amai, dat moet mij weer gebeuren', startte hij (denk hier een Vlaams accent bij). 'U moet weten, ik probeer Belgisch bier te verkopen, maar telkens regent het op mij, zelfs met dit mooie weer. U wilt toevallig ook niet iets van mij proeven, zeker?' Een gratis kop koffie later en een gevuld orderboek rijker, stapte hij weer in zijn auto – met een moddervette grijns.

Legendarisch kabouterbier

Het zijn de pioniers van lang geleden die de klassiekers van vandaag hebben geïntroduceerd, en beiden mogen we niet vergeten. Neem bijvoorbeeld de – misschien wel imposantste – held van Achouffe, Chris

Bauweraerts, die met zijn zwager Piërré het legendarische kabouterbier La Chouffe begon, ongeveer tegelijk met de start van Bier&Co. Al gauw werden Chris en zijn kabouters ontdekt door onze eigen Chris, die er met zijn Peugeot-pick-up in de buurt verbleef. Hij laadde de wagen vol en vertrok, uitgewuifd door een handenwrijvende Bauweraerts, die er niet op had gerekend dat diezelfde auto een week later alweer het terrein opdraaide om verse waar te laden. Er was bier genoeg – maar de flessen waren op, zodat beide heren de wagen spoorstelsels leeghaalden, de flessen wisten en aan het afvullen sloegen. Daags erna vertrok onze Chris weer – een auto vol met vers bier en een stuk in zijn kraag, nagewuifd door die andere Chris, die begon te vermoeden dat er daar in Holland wel het een en ander te halen viel.



INHOUDSOPGAVE

- P.2 - HOE HET ZOVER HEEFT KUNNEN KOMEN, EWALD ARTS, MEDEOPRICHTER VAN BIER&CO ♦ P.3 - THE MINDS, BIER&CO-KLANT VAN HET EERSTE UUR ♦ P.4 - IN DEN BEGINNE MET BRASSERIE D'ACHOUFFE ♦ P.5 - HEADING EAST: WEIHENSTEPHAN ♦ P.6 - ANCHOR BREWING COMPANY: VOET OP AMERIKAANSE BODEM ♦ P.8 - THE REVIVAL OF... BIERECO (VAN DE FAMILIE DOORZON)



30 JAAR OF DAAROMTRENT

Wij zijn niet zo van jubilea, lustra of andere feestdagen. Bier&Co komt eigenlijk maar eens per jaar samen. Tijdens de nieuwjaarsborrel. Wij kijken dan terug en vieren uitgebreid wat er goed ging, merken op wat beter kan, en sluiten dan het oude jaar. Vervolgens blikken wij vooruit naar het jaar dat komen gaat: wat zijn de plannen en waar zullen de accenten liggen. In 2017 doen we dat iets anders. In 2017 bestaat Bier&Co namelijk 30 jaar of daaromtrent. Precies weten we het niet, maar dat past ook wel bij wie wij waren en wie wij zijn.

In 1987 of daaromtrent startte het bedrijf dat drie mannen besloten Bier&Co te noemen: naar De Biereco's, de verwerkbouwfirma uit de strip *De Familie Doorzon* van Gerrit de Jager. De vergelijking met het bedrijf van toen berustte niet op de zwarte inzet van WAO'ers, maar het feit dat de biertruck van de mannen vol met bier was gekanteld (of zoals bij de Biereco's omgevallen) op de terugweg vanuit de Ardennen naar Amsterdam.

In de 30 jaar of daaromtrent die sindsdien zijn verstreken, is veel veranderd. Zo gingen wij van een kraakpand naar een voormalige kazerne in Amsterdam, besteedden wij onze opslag en distributie uit aan Simon Loos, en groeiden wij naar een bedrijf met ruim veertig medewerkers. En dat met het meest onderscheidende en relevante speciaalbier- en frisdrankassortiment dat je je maar kan voorstellen!

Wat niet is veranderd, is de oneindige passie en drive voor onze relaties. Van brouwerijen tot frisdrankproducenten, van lokale cafés tot grote internationale retailers, van startende brouwerijen tot beursgenoteerde multinationals, van de fietskoerier tot een internationale transportonderneming, en van Geniet & Geef tot de Amsterdam City Swim. Onze drive om voor iedereen het juiste te doen is nog altijd hetzelfde. Hoe kan dat, vraagt u zich wellicht af. Dat kan omdat wij altijd medewerkers aan ons hebben weten te binden, die deze passie en drive als vanzelf in hun DNA hebben. Op al die Bier&Co'ers ben ik beretrots. Zij hebben Bier&Co gevormd tot wat het al 30 jaar (of daaromtrent) is: het mooiste bierbedrijf van Europa!

Cheers!

GAUS & ZO



REIS DOOR DE TIJD IN 8 VERHALEN

Een lange geschiedenis brengt herinneringen en, in ons geval, hilarische anekdotes met zich mee. We spraken een aantal personen die tijdens de afgelopen 30 jaar (of daaromtrent) belangrijk voor ons zijn geweest. Niet alle verhalen zijn geheel consistent; kijk maar naar dat rondom ons oprichtingsjaar. Maar dat is nou juist typerend voor die tijd en zo bijzonder aan de geïnterviewde personen...

1984
ERGENS TUSSEN
JANUARI EN
OKTOBER

Bier&c0 speciaalbiergroothandel,
Halte Amsterdam



HOE HET ZOVER HEEFT KUNNEN KOMEN

Ewald Arts - Medeoprichter en Chief Beer Scout bij Bier&c0

De man die Bier&c0 mede heeft opgericht, koning is van de tafelvotbal, en vol met mooie verhalen zit. Zelf staat hij niet graag op de voorgrond en dat is nou precies de reden waarom hij denkt dat het hem gelukt is om al 30 jaar met zoveel verschillende mensen te werken. Vandaag staat hij geheel terecht wél in de spotlights en spreken we hem over het ontstaan van Bier&c0 en de mooie herinneringen die daarbij horen.

Laten we beginnen bij het begin.
Waar vindt Bier&c0 haar oorsprong?

Ik woonde gekraakt in Boxmeer - niet geheel tot genoegen van mijn ouders overigens - het dorp waar ik ook geboren ben. Het waren de jaren tachtig, ik was 17 jaar en er was geen werk te vinden. Ik had een handeltje in spullen die mensen weggooiden, zoals fietsen en elektrische artikelen, die ik vervolgens weer verkocht. Dat ging goed, tot dat ik van de gemeente alles moest registreren. Nummers, codes, weet ik het allemaal. Daar had ik geen zin in en ik koos ervoor om naar Amsterdam te gaan. Vanzelfsprekend kwam ik wederom in een kraakpand terecht met een kleurrijk gezelschap. We werden telkens uit onze huizen gegooid en ik kwam uiteindelijk terecht in het voormalige NRC-gebouw op de Nieuwezijds Voorburgwal. Daar woonde ik schuin boven een kleine bierwinkel, de Bierkoning. Aangezien ik rond die tijd bezig was met mijn vrachtwagenrijbewijs vroeg de eigenaar van de winkel, Christiaan, mij om wat bier in België op te halen en rond te brengen in Amsterdam. De Bierkoning fungeerde als opslag. Maar toen Jos van Niele de winkel volledig overnam, moesten we op zoek naar iets anders. Na verschillende kraakpanden kregen we in 1987 ons eerste huurpand op de Oostelijke Handelskade. We huurden dit pand samen met Bieren Janssens. En om samen deze mooie locatie te vieren, hebben we een groot feest gegeven. Alle bieren werden bij elkaar gezet en *that's where it all started...*

Van horen zeggen begrijp ik dat op de Oostelijke Handelskade jullie naamsbekendheid echt een vlucht nam. Hoe kwam dat zo?

Klopt! De loods lag vlak aan het spoor en dus hebben we een enorm bord van 5x10 meter opgehangen in stationskleuren - blauw met witte letters - met de tekst: 'Bier&c0 speciaalbiergroothandel, Halte Amsterdam'. Iedereen zag dit nog voordat ze het Centraal Station inreden. Daar was toen nog geen marketingafdeling voor nodig hoor.

Kun je iets meer vertellen over de mensen die in die tijd bij jullie werkten, was dat zo'n beetje de volledige krakersscene?

Nou, niet allemaal. Maar wel veel! Tsja, het was nou eenmaal een plek waar krakers en mensen die van drinken hielden bij elkaar kwamen. Daarnaast leverden we bij veel kraakcafés en daar zat altijd wel iemand aan de bar met een uitkering die op zoek was naar een baan. Je zou kunnen zeggen dat het op deze manier organisch is gegroeid.



Dat moet veel markante figuren hebben opgeleverd...

Er waren wel wat maffe types bij inderdaad. Een daarvan was Zenya, een Hongaar die geen verblijfplaats had. Die klopte bij ons aan - waarom weet ik niet - en had geen woonplek. In die tijd werd er veel gejat, al het spul stond gewoon buiten. En toen hadden we bedacht dat het wel makkelijk zou zijn als hij op ons terrein zou wonen. Hij kreeg gelooft ik niet betaald, maar wel een caravan. En in het leeggoed zaten vast nog wel wat restjes om zich te bezatten. Ook gaf hij onze waakhond en ganzen te eten. Waarom ganzen? Dat zijn heel goede waakdieren! Een ander is Jan Orval. Hij woonde op een boot bij het KNSM-eiland en kon niet lezen of schrijven. Een opvallende man met een grijze snor tot aan zijn navel. Hij reed vaak langs in een Piaggiootje met zijn enorme Deense dog die dan een stuk boven zijn hoofd uitstak. Op een dag was zijn geld op, denk ik. En omdat hij geen werk had, is hij bij ons gekomen en werd hij benoemd tot manasje-van-alles. Bijzonder was dat hij de uitlaten van onze oude bussen en vrachtwagens repareerde met chocolademelkblikjes! Die waren volgens hem steviger dan andere blikjes. Drie jaar later, op zijn 65e, is hij vertrokken.

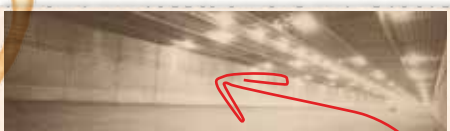
In 1995 kwam Ruurd Epema, de directeur, in beeld. Vertel!

Door de jaren heen was het een komen en gaan van mensen. Chris en ik waren al snel de enigen die er vanaf het begin bij waren. Dit ging alleen niet altijd even goed. Een vertegenwoordiger die destijds bij ons werkte, heeft er toen iemand bijgehaald om de boel te lijmen. Dat was Ruurd Sijbrand Epema. Van hem moesten Chris en ik er beiden even uit. Ik ben een paar maanden door Indonesië gaan reizen en heb daarna nog in een winkel op het Waterlooplein gewerkt. Dit was trouwens echt een wereldtent! Er werd verkocht waar vraag naar was. Zo importeerden ze Indiase hippiesjaals, bomberjacks en ook van die spijker-

broeken die nu weer helemaal in de mode zijn, met van die scheuren erin. Die vlogen toen ook al als warme broodjes over de toonbank - maar toen voor mensen die geen geld hadden. Waterlooplein was toen echt de rafelrand van de stad, een plek waar de boeven samenkwamen en je je gestolen fiets weer vond en terugkocht. Stallingsgeld noemde je dat. Ik heb dat een halfjaar gedaan. Maar toen ik weer aan de slag ging bij Bier&c0 viel dat al snel niet meer te combineren. Samen met Ruurd pakte ik de draad weer op. Ruurd heeft later de aandelen van Chris overgenomen en is vijftien jaar directeur geweest.

Kun jij je het meest excentrieke feest nog herinneren dat jullie hebben georganiseerd of waar je bent geweest?

We hadden ieder jaar een bedrijfsuitje. Die keer vertrokken we met de bus naar België waar we een brouwerij en een distilleerderij bezochten, waarna we gingen karten. Achteraf bleek de volgorde niet de meest handige te zijn. Heel wat mensen zijn van de baan gehaald. Tijdens de terugweg was iedereen ontzettend dronken en is er zelfs iemand midden op de snelweg via het noodluik boven op de bus gaan zitten! Ja, dat waren de jaren tachtig. Een ander mooi feest was ons afscheidsfeest op de Piet Heinkade, de gekraakte loods was de oude vriesloods van Iglo. De loods was 150x20 meter, gigantisch dus. Het was precies in de tijd dat technomuziek opkwam. We hadden aan de ene kant een dj staan en 100 meter verderop stond iedereen te dansen. Onwijs gaaf met allemaal laserstralen. Het werd alleen warm en uit de resterende koelleidingen begonnen allemaal koelvloeistoffen te lekken. Niet geheel ongevaarlijk, maar wel enorm gaaf omdat die vloeistof een fluorescerend effect had!



Aan mooie feesten dus geen gebrek?

Zeker niet! Onze klanten konden er trouwens ook wat van in die tijd. Zo was er de Busbar op het KNSM-eiland. Het hele eiland was toentertijd

gekraakt en zij hadden midden op het eiland een bar in een oude personenbus. Deze bleek veel te klein voor de populariteit en ze hebben vervolgens op de een of andere manier de bus in de lengte doormidden gespleten, uit elkaar gezet en er een doek tussen gespannen. Dat was echt een wereldtent. Ze zijn zelfs even onze grootste klant geweest!

Klinkt als een geweldige tijd! Bier&c0 moet dan nu toch enorm saai voor je zijn?

Er zijn nu weer heel veel andere dingen die leuk en spannend zijn. De bierwereld is echt anders dan dertig jaar geleden. Toen had je allemaal Belgische familiebrewers. Enorm spannend omdat we samen tegen de commerciële bieren zoals Heineken waren. Dat laatste is trouwens nog steeds wel een beetje zo. Maar de brouwerwereld is met name heel erg veranderd. Er zijn ontzettend veel nieuwe brouwerijen bijgekomen met allemaal leuke nieuwe mensen. Eigenlijk vind ik de brouwerwereld nu leuker dan dat hij dertig jaar geleden was! We dachten niet na over wat we deden, we kochten en verkochten gewoon kratjes. Wij waren de enigen en iedereen vond ons met onze rare bieren wel leuk. Tegenwoordig moet je gewoon veel beter je best doen om te verkopen en dat geeft iedere dag weer een uitdaging.



Alles bij elkaar is het een mooie geschiedenis. Het saaieste stukje vond ik eigenlijk de Dukkalfweg. Die loods, daar had ik niet zoveel mee. De locaties ervoor waren allemaal oude industriële plekken en vooral een zooi, dat vond ik leuk. Waar ik nu van geniet is dat we in een erg mooi gebouw zitten met heel leuke mensen. Ik vind het echt - even serieus - heel erg leuk om met de mensen die er nu werken, te werken. Een groot verschil is dat er vroeger geen vrouwen werkten bij Bier&c0. Nou dat is niet helemaal waar, we hadden Marie, onze kantinedame en schoonmaakster die er in totaal vijf jaar heeft gewerkt.

Kan je iets meer vertellen over haar?

Marie was een ontzettend Amsterdamse dame en bekend om haar uitspraken. Als je dan in de kantine kwam en je zei: "Ik zit hier maar in mijn eentje", dan zei ze altijd: "Naah dat kan niet, dat kan niet. Alleen een woord zit in z'n eendje!" Een andere was: "Nou tong is duurder dan worst, hihi." Dit kan je natuurlijk op meerdere manieren interpreteren. Na vijf jaar is ze gestopt, omdat ze er geen zin meer in had. Jan Orval, het manasje-van-alles waar ik al eerder over sprak, nam het maken van pasta en stoofvlees van haar over. Koken voor iedereen was trouwens echt een noodzaak, omdat mensen dat niet deden. Velen waren gewoon echt einzelgangers die op rare plekken woonden of nog in kraakpanden zaten.

Van een kraakpand naar een loods op de Dukkalfweg en nu op de Sarphatistraat. Hoe ziet de toekomst er voor Bier&c0 uit?

Poeh, naja daar hebben we dertig jaar geleden ook nooit over nagedacht. Het groeien ging gewoon organisch. Ik vermoed dat dat nu wel weer zo zal zijn!

De Iglo-koelcel op de Oostelijke Handelskade. Een enorme ruimte waar ook nog wel eens een feestje werd gehouden!



André is de eigenaar van The Minds, Amsterdam. Ook wel het eerste café boven de rivieren waar Budels werd geschonken.

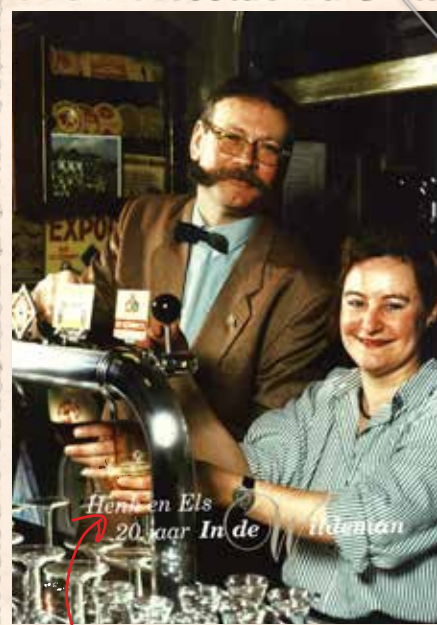
1984



Gezellige doorsnee avond 'In de Wildeman'

1986

Henk en Els, inmiddels al 38 jaar samen, zijn in 1986 'In de Wildeman' gestart. Het proeflokaal bestaat inmiddels ruim 30 jaar en ook zij vierden onlangs hun jubileum. Samen met Els gingen we in vogelvucht door drie decennia proeflokaal.



Vanaf dag 1 werken wij met Bier&c0

KLANT VAN HET EERSTE UUR

André - The Minds, Amsterdam

André begon The Minds in september 1984 vanuit de overtuiging dat er een vernieuwend café in de stad moest komen. De insteek was 'new wave-achtig' maar dat groeide al snel door tot het punkcafé wat het nog steeds is. Bier&c0 bracht hem in contact met De Koninck en Budels, en nog steeds vloeien deze bieren rijkelijk uit de tap. The Minds was ooit het eerste Budels-café boven de rivieren. Het is dan ook ondenkbaar dat dit bier ooit zal verdwijnen uit het Amsterdamse café.

Hoe ontstond het contact met Bier&c0?

Onze klanten vroegen naar bieren van De Koninck. Maar wist ik veel waar ik dat vandaan moest halen. Christiaan woonde om de hoek en ik begreep dat hij weleens wat bier over de grens heen sleepte. De Heineken-piils, die ik had overgenomen van de vorige eigenaar, kwam snel onder vuur te liggen en ik schakelde op aanraden van Bier&c0 over naar Budels. Dat is sindsdien simpelweg goed. Ik wil niet constant wisselen tussen de bieren. Dat komt door mijn generatie; vroeger was je al blij als er drie bieren op de kaart stonden.

Wat is er door de jaren heen nog meer niet veranderd?

De manier van bestellen is hetzelfde gebleven - en inmiddels berucht weet ik. Zo geef ik mijn bestelling altijd door via de voicemail, 's nachts met een driedubbele tong... Ze zijn het daar wel gewend, denk ik. Rolf van Customer Service, tegenwoordig verantwoordelijk voor de bestelling, had er in het begin wat moeite mee. Maar ook hij verstaat mij inmiddels redelijk. Eigenlijk is zo'n voicemail vooral veel gekkigheid; ik lul maar een eind in de ruimte. Zo sprak ik eens over een postduif die ze beter konden sturen om de bestelling op te nemen en zing ik liedjes van Wim T. Schippers: *Oh vogels!* Ik probeer er elke week iets leuks van te maken. Zelf terugluisteren doe ik liever niet, niet te verstaan! Tegenwoordig zet ik het de volgende dag voor de zekerheid ook op de mail.

Wat is er dan wel veranderd?

Toen The Minds net bestond, gaf ik mijn order door op de maandagochtend en kwamen ze in de middag al brengen. Het begon met één á twee kratjes, later is dit uitgegroeid naar volwaardige bestellingen. Ik heb een klein café, fusten staan opgestapeld in de hoek en leeggoed onder het biljart. Toen Bier&c0 overging naar Simon Loos heb ik afgedwongen dat bestellen en bezorgen op maandag zou blijven; maar al snel redde ik het ook als het twee dagen later kwam. En zo zit ik dus helaas weer in het keurslijf van Bier&c0. Babbelen in de loods is er ook niet meer bij, maar ik ga op vrijdag wel nog altijd even langs op kantoor bij Bier&c0. Daarna rijd ik door naar de Veemarkt en drink een biertje met Don en Case. Al drink ik nu veel minder dan vroeger hoor!

Een laatste anekdote die je is bijgebleven?

Een van de personeelsleden van Bier&c0 die leverde op de maandagochtend, zat met zijn lange vingers in mijn geldpotje bij de kassa. Ik heb mezelf een hele nacht verstopt tot hij kwam leveren en hem toen op heterdaad betrapt! De jongen is op staande voet ontslagen.



WAARSCHIJNLIJKE
OPRICHTING VAN
BIER & CO

TIJDGENOOT & MONUMENT

Henk en Els - Bierproeflokaal 'In de Wildeman'

Hoe zijn jullie zo bij 'In de Wildeman' beland?

Eigenlijk is het begonnen tijdens een verjaardag van een vriendin. Zij vierde het in een cafeetje in de Kolksteeg te Amsterdam. Henk en ik keken onze ogen uit, we vonden het daar prachtig. Het café liep niet goed en een halfjaar later kregen wij het aanbod het over te nemen. Henk had hiervoor 12,5 jaar als compagnon bij Café Golleme gewerkt, dus de keuze voor een bierproeflokaal leek logisch. Een proeflokaal met een eigenzinnig karakter. Helaas bleef het succes uit. De echte doorbraak kwam pas twee jaar later toen we tijdens het boren van een gaatje een loze ruimte achterin het proeflokaal ontdekten. Er kwam een uitbouw, een verhoging waar mensen goed konden zitten. Anders dan dit is het proeflokaal niks veranderd en dat willen we ook niet.

Een eigenzinnig karakter, waarin uit zich dat?

Wij waren het allereerste café in Nederland met een gedeelte waar je niet mocht roken. Henk had hier een sterke mening over: niet iedereen moet verplicht in een rookomgeving zitten. Ook hoor je bij ons geen muziek en vind je geen bar-krukken. We willen geen buurtkroeg zijn waar het een soap aan de bar is. Gasten moeten rustig een krantje kunnen lezen en praten, het liefst over bier. Een plek waar de buurt en de wereld elkaar leren kennen. Henk en ik komen er nog iedere maandag, met name om de atmosfeer te voelen. Soms proeven we ook iets, maar alleen de heel speciale bieren die Simon, de huidige bedrijfsleider, voor ons achterhoudt.

Een ruim assortiment, hoe verzamelen jullie dat?

Vanaf dag één werken we met Bier&c0. Henk kende Jaros en via hem leerden we ook Ewald en Chris kennen. We hadden het niet zo op krakers, maar in die tijd was alles nieuw en ontstond er een perfecte samenwerking. Ik zeg graag: we waren pioniers. Prachtig dat Bier&c0 dat nooit heeft losgelaten; ze zitten niet stil en hun passie is gebleven. Natuurlijk is Bier&c0 veranderd en met grotere partijen gaan samenwerken, maar hierdoor hebben ze ook de Amerikaanse en Engelse bieren kunnen introduceren. Ik hoop dat Bier&c0 haar nieuwsgierigheid naar nieuwe bieren en brouwerijen nooit zal verliezen en dat ze nog vele parels mogen oppikken uit bierland!

1986



1986 – OOSTELIJKE HANDELSKADE

De Oostelijke Handelskade, waarnaast nu Panama zit. Een prachtig pand waar het allemaal begon...

WIST JE DAT?

De kabouter van La Chouffe draagt gerstemout en hop op zijn rug. Hij staat voorover gebukt, omdat er vroeger een gevuld glas stond weergegeven, waar de kabouter hebbertig naar stond te staren. Het glas is weg, maar de bukkende kabouter behouden.



Chris in 1986 al met een Chouffe mats. In 2016 worden de matten per kele containers besteld.

We hebben onze groei te danken aan Bier&Co!



CHRIS BAUWERAERTS

Is oprichter van Brasserie d'Achouffe en inmiddels adviseur bij Duvel Moortgat. Hij houdt zich bezig met de brouwerij, maar werkt er niet echt. Bier is van een hobby zijn werk geworden en is nu weer een hobby.



Nu kon heel Nederland genieten van La Chouffe-bieren?

Haha, dat was nog niet zo makkelijk. Zo kregen we veel vraag naar onze bieren vanuit Limburg. Maar we dachten toch zeker niet dat Bier&Co

zo gek was om naar Limburg te rijden om daar bier te leveren?! En dus moesten we nog een aantal distributeurs in de arm nemen. De eerste fles La Chouffe werd verkocht bij de Bierkoning in Amsterdam. Hij stond daar heel speciaal in een mandje naast de kassa. Als je het mij vraagt, is het daar bekend geworden. Ondanks dat Bier&Co zo klein was aan het begin en zich vooral wilde richten op Amsterdam, hebben we met zekerheid onze groei in Nederland aan hen te danken.

Hoe verliep de relatie met Bier&Co?

Het contact is altijd heel goed geweest, alles verliep soepel en vriendschappelijk. Ik kan me nog goed herinneren dat na een paar jaar van onze samenwerking werd gevraagd om toch een keer naar Nederland te komen, omdat ze het in de bol hadden gekregen dat het goed was om klanten te bezoeken. Nou, ik heb het geweten! We bezochten verschillende kroegen waaronder ook 'In de Wildeman', waar we het uithangbord hebben gejat — om later wel weer terug te geven hoor. Ik sliep die nacht in een kraakpand vol met pindaschillen op de grond. Het was maar goed dat ik een beetje 'in de wind' was.

La Chouffe is in 2006 overgenomen door Duvel Moortgat; vertel!

Klopt, er kwam een einde aan de samenwerking tussen Bier&Co en Brasserie d'Achouffe. Toen het nieuws bekend werd, kreeg ik het mooiste compliment van Ewald. Hij sprak de woorden: 'Nu jij de brouwerij hebt verkocht, zie ik jou niet meer als leverancier, maar als een vriend'.



Verkoeling in tijden van een hittegolf was zo gevonden!

1993

1993 – PIET HEINKADE



Piet Heinkade

De verhuizing naar de Piet Heinkade, het oude vrieshuis van Iglo, werd ingegeven door de sloop van het pand aan de Oostelijke Handelskade. Na een jaar onderhandelen werd het eerste huurcontract getekend. Het pand had een groot buiten-terrein maar ganzen en hond Harry de nacht kielden. Harry was vernoemd naar de oud-eigenaar van café de Potgieter, die erg op hem leek. Een prima naakthond was het, die Harry. Daar kwam ook de politie achter. Een keer klommen ze over het hek omdat ze dachten een inbreker te zien. Dat dacht Harry ook, en greep de politie vervolgens in hun broek!



1983: De zwagers Pierre Gobron en Chris Brauweraerts in hun eerste brouwerij.



Mei 1983. Chris en Pierre schenken hier de eerste fles uit, met etiket!



1995: De eerste keer Horeca van met een zogenaamde 'carroussel' en een fontein erbovenop.

1997

MISSIE GESLAAGD!

Jos van Niele - Eigenaar van de Bierkoning, Amsterdam

In 1997 komt de Bierkoning in het nieuws door de ravage die het lossen van een pallet bier heeft veroorzaakt. Het zette de bierwinkel, die op 28 augustus 1985 openging, nog duidelijker op de kaart. Anno 2017 is de Bierkoning nog steeds uitzonderlijk in zijn soort. Jos spreekt over het ontstaan van de winkel, de groei van speciaal bier en natuurlijk die roemruchte ravage voor de deur.

Hoe is de Bierkoning ontstaan?

Christiaan is een goede vriend en kende ik uit de buurt. Hij was regelmatig in België en kwam altijd terug met wat bierjes. Deze verzameling groeide snel uit tot een groothandel. Nou ja, groothandel... Meer een soort opslag bij verschillende kraakpanden waaruit geleverd werd aan andere kraakpanden die altijd wel een barretje hadden. Je zou kunnen zeggen dat we het aan de krakers, die niks van commerciële bieren wilden weten, te danken hebben dat er überhaupt speciaal bier in de stad is! Christiaan wilde graag een winkel starten, maar ik was net begonnen als geluidsman en had er geen oren naar. Een jaar later nam Chris mij mee naar Café Scheltema. Daar zaten we dan 's ochtends aan de whisky. Opnieuw vroeg hij mij voor de winkel en ik stemde in. Waarom? Door de whisky natuurlijk, haha! Ik kon niet meer helder denken. Maar spijt heb ik nooit gehad. Een paar maanden later ging de Bierkoning open en na ruim een jaar, op 20 april 1987, heb ik de winkel volledig overgenomen. Ik heb me wel helemaal de pleuris gewerkt in die tijd, maar met succes!

Je leverancier was snel gekozen?

Uiteraard, Christiaan richtte met Ewald rond die tijd Bier&Co op. De begintijd met Bier&Co was prachtig en is nog steeds een groot gemis. Zo ging ik geregeld naar de loods om lekker met de jongens te kletsen en te snuffelen tussen de bieren. Vaak genoeg vond ik enkele vergeten bieren die bijna over hun datum waren. Een diepte- maar zeker ook een hoogtepunt met Bier&Co was de ravage bij ons voor de deur. Een nieuwe jongen op de wagen had de knoppen van de laadklep niet onder controle en daar ging de volle pallet de straat over. Alles stroomde rechtstreeks de goot in! Het leverde een beruchte foto op die jullie geloof ik weleens op een Oud&Nieuwkaart hebben gebruikt. Een enorme chaos waar alcoholisten direct op af kwamen om flesjes te rapen.



Hoe kijk je aan tegen de groeiende bierwereld?

Er is veel gebeurd. Bier is booming en er is een groei aan brouwerijen en leveranciers. Je kan hier heel negatief over zijn, maar ik vind het juist goed dat dit gebeurt. Het brengt bier dicht bij de mensen. Mensen zien dat er meer bestaat en dat is uiteindelijk weer goed voor speciaal bier in het algemeen. Ik kan dus zeggen: missie geslaagd!



De Dukaalfweg, eindelijk elektrische heftrucks en brachtwagens met laadklep!

1997 – DUKALFWEG



Congratulations on your 30th anniversary, we wish you to be successful and focus on the right and trustful business partners. And finally that we will work together till our millennium party. And even longer than that...!



Een niet al te serieuze foto van Ruud (Tijbrand) Epema, 15 jaar lang de directeur van Bier&Co.

2001



DE ONTDEKKING VAN DUITSLAND

Marcus Englet, Export Director Weihenstephan

Marcus Englet has been at the Bavarian State Brewery Weihenstephan for 18 years and is the Export Director. When he started working for Weihenstephan he was responsible for six countries, which over the years grew to 50.

18 years at Weihenstephan, what is so special about the brewery?

Of course it's the oldest brewery in the world, but that would be too easy. I would say what makes the brewery special is that it is traditional, innovative and credible. The last one is the most important; we focus on long-term relationships. We want to be loyal to our partners and consumers. Proof of that you can find in our relationship with Bier&Co, which already lasts for twenty years. Quite amazing right? In the first eight years we worked with two importers. Bier&Co then only focused on bars and restaurants, we loved how they created visibility in places where people could actually enjoy and experience our beer. Funny fact is that Bier&Co was the first sales-company which wanted to sell the beer. Our other partners were all breweries which had a lager beer and needed a supplement to their assortment.

How was your first time visiting Bier&Co?

People looked at me like I was from planet Mars! They didn't expect all of a sudden someone from Weihenstephan saying: 'Listen guys, let's work together, let's be partners. I want to help you to develop the brand'. Bier&Co liked the way I initiated our plan and understood it perfectly. We believe in taking it step-by-step, we cannot expect success over night. In the beginning it was a bit like selling the beer to the United States. Mentally it felt very far away, we really had to get in touch with each other. Over the past 20 years it grew to a well-working relationship.

How was Weihenstephan received by the Dutch?

Well, it clearly developed over the years. During my first visits the reactions were 'A German Weizen, what is that?!' Bars only knew the Belgium witbier. The Netherlands had a traditional beer world, you have got your own Heineken and Grolsch. It's not easy to truly gain a foothold. Weihenstephan was seen as an 'exotic brewery', a little gem that Bier&Co was able to work with. Bier&Co showed us around the Netherlands and we really started selling the beer. Different than other German breweries we didn't go to tourist places like the seaside, but looked for the young and Dutch scene to make them get to know the beer. Tourists come and go, local people stay.

How do you see the future?

The brewery has grown a lot, but the feeling and the long-term focus stayed. We brew local traditional beer and make it available for everyone. That's what we will keep on doing. We seek for great partners, just like we found the perfect match with Bier&Co in the Netherlands. It's always about the beer, but don't forget the people who work with the beer and work together. I believe that's the secret of success, the personal relationships with the employees. At Bier&Co there were always Ewald and Rick, always people we knew and people we could trust.



KOÖPERATIEVE VERENIGING U.A. BIERIMPORT / EXPORT -GROOTHANDEL
 OOSTELIJKE HANDELSKADE 4B
 1018 DM AMSTERDAM
 TEL. 020-280573/280225
 FAX 020-227243
 REKENING HAMB. AMSTERDAM 065812343
 REKENING POSTBANK NO 2230
 WICHTIGHEIDEN BIJ HIER, AMSTERDAM NO 195747
 Vergadering Bierenco 17-11-1988

Aanwezig: Ton, Jan, Cris, Jaro, Wil, Marleen, Ewald.

Agenda: 1 Notulen vorige vergadering
 2 Amsterdam voor en na Rotterdam
 3 Personeel
 4 en verder punten waaraan we niet zijn toegekomen.

1 Notulen van de vorige vergadering zijn met algemene stemmen inclusief de notulist vervoerd wegens openbare dronkenschap.

2 Amsterdam voor en na Rotterdam.
 Vestiging Rotterdam wordt verschoven naar eind maart. Tegen die tijd is er een ruimte gevonden en moet de geruisloze overgang plaats vinden. Het geld voor Rotterdam komt uit Amsterdam zonder risico voor deze. Oftevel het is prive geld van Cris en Jaro. Eventueel kunnen er afspraken gemaakt worden over een lening in ruil voor bijvoorbeeld betaling binnen twee maanden.
 Eind week 47 komen er een aantal plannen van de planoloog. Jan heeft als voorstel om tot Rotterdam in Amsterdam een tweede hoofddirectie aan te stellen en alles in banen te leiden. Dit zouden Ewald en Jaro moeten zijn. Cris beweert zich niet meer intern, maar gaat zich bezig houden met internationale aangelegenheden, "het grotere werk". Verder het cijferwerk van afgelopen jaar, prognoses, en budgetten. Wil regelt de expeditie in samenwerking met Ewald. Jaro voelt zich vereerd naar gaat toch weg als uur U komt. Tegen die tijd neemt Marleen de taken van Jaro over.

BIER&COLLAGE

De allereerste notulen van Bier&Co in 1988



Ingang Bier&Co aan de Sarphatistraat 600, de voormalige Oranje-Nassau Kazerne



'Onze kerstkaart in 1995'



De mannen van de Dukkalfweg!



Het befaamde 'proefflokaal' in het huidige pand in de Sarphatistraat



BIER&CO BESTAAT 30 JAAR, OF DAAROMTRENT

WAAROM WETEN ZE DAT NIET PRECIJS?

ZAL AAN DE AARD VAN DE BEDRIJFS-TAK LIGGEN...

PROOST!



Don van de Veemarkt Amsterdam. Cheers!



Ewald maakt duidelijk welke kant boven moet: 'Don deze kant boven!'



2015: De eerste schets van een biercaravan voor de Horecava, nu beter bekend als de Baravan!



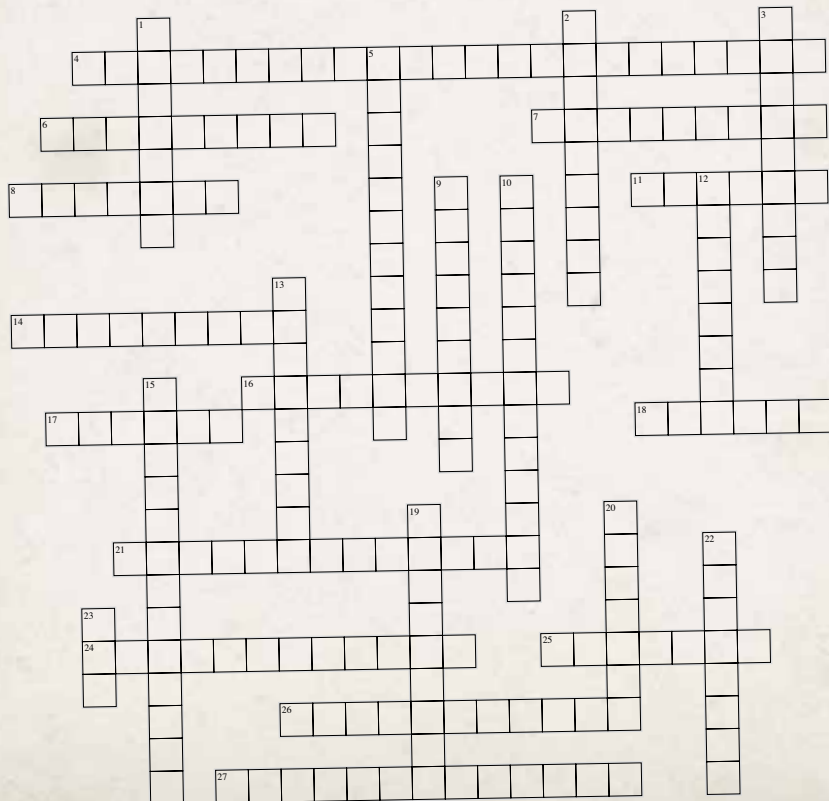
De eerste keer horecava met een zogenaamde 'carroussel' en een fontein bovenop.



Onze eerste trotse Leeuw-truck

- Horizontaal**
4. Wat is Bier&Co? (8+15) ♦ 6. Brengt nu ons bier bij u (5+4) ♦ 7. Bierontdekking uit Maryland (6+3) ♦ 8. Bierontdekking uit London ♦ 11. Oude naam van Bier&Co Ourant ♦ 14. Ander woord voor statiegeld ♦ 16. Hier zat Bier&Co tot 2014 ♦ 17. Bierontdekking uit Budel ♦ 18. Gebruikelijk kleinvee in de oude loods ♦ 21. Bierontdekking uit San Francisco (6+7) ♦ 24. Hier zat Bier&Co tot 1998 ♦ 25. Bier voor Punks ♦ 26. Bierontdekking uit Watou (2+9) ♦ 27. Favoriet personeelsbier van Slagmuylder (6+7)

- Verticaal**
1. Moet je geen klap van krijgen (2+5) ♦ 2. Legendarische vertegenwoordiger, qua omvang ♦ 3. Bierontdekking uit Antwerpen (2+7) ♦ 5. Bier&Co-clubhuis (2+2+8) ♦ 9. Bierontdekking uit de Ardennen (2+7) ♦ 10. Bierontdekking uit Italië (5+3+5) ♦ 12. Legendarische vertegenwoordiger, qua rookwaar ♦ 13. Voormalig pilsmerk uit Limburg ♦ 15. Bierontdekking uit Freising ♦ 19. Medeoprichter van Bier&Co, nu CBS (5+4) ♦ 20. Ciderontdekking uit Ierland ♦ 22. Bierontdekking uit NYC ♦ 23. Door ons in Nederland geïntroduceerd



EclipseCrossword.com

Colofon



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

Tekst

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

Concept en redactie

Schrijfwier, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltoren

Vormgeving

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,
 1018 AV AMSTERDAM
 t +31 20 4802000
 mail@bierenco.nl, www.bierenco.nl
 © Bier&Co, Amsterdam 2017.