



BIER & CO

UITGAVE VAN BIER&CO DÉ SPECIAALBIERLEVERANCIER!

BIER UITGELICHT

KENNIS IS MACHT

Wij zijn speciaalbier. Dat zijn wij al sinds 1987 – of daaromtrent – toen wij als eersten een lading Belgisch abdijbier voor onze krakersvrienden naar Nederland smokkelden. Inmiddels komt het bier legaal de grens over, halen we het uit veel meer landen en laten we heel Europa ervan meegenieten. In al die jaren hebben we natuurlijk een vracht aan kennis opgebouwd. En de laatste tijd blijkt het belangrijker dan ooit om die kennis te delen met onze partners. Met jou dus!



bent. Ja, we deden in de voorbije dertig jaar veel kennis op, maar we sturen ook al onze medewerkers naar school. Zij krijgen les van de Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON). StiBON is sinds haar oprichting in 2009 uitgegroeid tot de toonaangevende bieropleider van Nederland. Ze werkt onafhankelijk van brouwerijen of andere leveranciers. Inmiddels hebben enkele honderden bierenthousiastelingen, zowel professionals als liefhebbers, succesvol aan Niveau 1 van de opleiding deelgenomen. Daarnaast telt Nederland nu bijna 120 gecertificeerde biersommeliers. Alleen al bij Bier&co werken er bijna twee handen vol van, en dan hebben we ook nog een zytholoog! Al met al een mooi team bierspecialisten.

Advies en begeleiding

Niet iedere ondernemer heeft de tijd en de energie om zich op alle fronten in de materie te verdiepen. Dat hoeft ook niet: er staan genoeg experts klaar om je te helpen. Zo zijn onze bierspecialisten prima in staat je terzijde te staan bij het samenstellen en vormgeven van je bierkaart. Wil je een stap verdergaan en ook je menukaart integreren met de bierkaart, dan kunnen zij je daarbij prima adviseren. Medewerkers zijn je belangrijkste gereedschap. Zij staan elke dag weer in direct contact met je gasten. Natuurlijk moeten juist zij volledig doorkneed zijn in de wondere bierwereld. Natuurlijk moeten zij in staat zijn je gasten optimaal te adviseren over hun keuze – en die keuze moet perfect geserveerd worden. Het trainen en instrueren van personeel is zeker ook iets waarbij onze bierspecialisten je terzijde kunnen staan. Zo bouwen wij gezamenlijk aan een nog mooier Nederland Bierland!

Of je nu een restaurant, café, brouwerij of handelshuis in bier bestiert, het helpt als je weet waarover je het hebt. Niet voor niets besteedde de vereniging van onafhankelijke Nederlandse brouwerijen CRAFT (het voormalig Klein Brouwerijen Collectief) veel tijd en energie aan kennis op haar recente, jaarlijkse congres. Alleen door kennis te delen en te zorgen dat je altijd meer kennis blijft vergaren, kun je uiteindelijk tot grote hoogten stijgen. En dat wordt steeds belangrijker in een bierlandchap dat dagelijks groeit. Het is goed om te zien dat Nederlandse brouwerijen zich inspannen om hun kennis te verbeteren: het kan alleen maar tot nog beter bier leiden.

Biersommeliers en zytholoog

Verstand van zaken is extra belangrijk als je een beeldbepalende importeur en distributeur van mooie bieren

GAUS & ZO

GEPASSIONEERDE BIERKENNERS

In 2009 werd de Stichting Bieropleidingen Nederland (StiBON) opgericht. Een geweldig initiatief dat aan de wieg stond van het ontwikkelen van de inmiddels aanwezige bierkennis in Nederland.

Bier&co heeft dit initiatief vanaf het eerste begin ondersteund. Voor ons was duidelijk dat wij meer en bredere speciaalbierkennis nodig zouden hebben om de schare liefhebbers van speciaalbier te laten groeien. Zodoende werd het volgen van Niveau 1 van de opleiding verplicht gesteld voor iedereen die bij ons werkt. Van chauffeurs, commercianten, administratief medewerkers en directie: iedereen wordt geacht de basisopleiding te volgen.

De bij Bier&co aanwezige kennis wordt dagelijks toegepast. Wij adviseren cafés door heel Europa hoe hun bierkaart in te vullen. Wij werken samen met de beste chefs van Nederland als het gaat om welk bier bij hun waanzinnige recepten past. Wij sparren met (inter)nationale brouwers en brouwerijconcerns over biertrends. Wij zijn de coach, aangever en inspirator van categorymanagers van retailketens. Maar vooral zijn wij elkaars criticaster als het gaat om proeven, weten en beleven en hoe dat samenspel onder woorden te brengen.

Wekelijks ontvangen wij uit de hele wereld bieren om te proeven. De meeste van die brouwerijen of biermerken willen in ons assortiment worden opgenomen. Dat doen wij zelden. Andere zijn gewoon geïnteresseerd in onze objectieve en professionele mening. Dat is mooi; maar welk biermerk of brouwerij het ook is, iedereen wordt nauwkeurig en uitgebreid beoordeeld door onze CBS (Chief Beer Scout) en Bierambassadeur. Daarna worden sommige bieren voorgelegd aan een willekeurige groep collega's, en vooral die sessies zijn interessant omdat er dan veel zielen en dus smaken zijn. Mooi is het om te zien dat dit alleen dan tot discussie leidt als we een mooi gebrouwen bier te proeven krijgen. Over de mindere bieren zijn wij het altijd snel eens. Maar bij de echt mooie bieren komt het aan op de nuances. Juist dan gaat het om de bierkennis en juist dan is het interessant om te zien hoe ons team elkaar uitdaagt om een onderbouwde en waardevolle kwalificatie te formuleren zodat wij die aan de brouwer kunnen teruggeven. Want daar heeft die brouwer wat aan.

Gelukkig biedt StiBON ook een Niveau 2 en 3. Die zijn bij Bier&co niet verplicht maar mag je volgen. Dat gebeurt ook. Inmiddels zijn er bijna vijftien biersommeliers en één zytholoog binnen ons bedrijf. Daar ben ik trots op. Gepassioneerde bierkenners met gedegen bierkennis die zich inzetten om de cultuur rondom bier te vergroten. Dat zal bier verder brengen.

HAPPENING



NIEUWE BROUWERIJ: KEREL

KEREL werd voor het eerst gebrouwen in 1908 in het Vlaamse Tielrode, door de familie Verbeeck-Back. Helaas verdween het populaire streekbier in 1966 toen de brouwer, Jules Verbeeck, kwam te overlijden. Iedereen dacht dat het originele bier hiermee verloren was gegaan. Drie jaar geleden kocht de Belgische brouwfamilie De Cock het pand van de oude brouwerij. Iedereen veronderstelde dat KEREL verloren was gegaan, maar... er lag nog één flesje bier verscholen onder puin in de kelder. De inhoud van de fles

werd onderzocht en de giststam kon worden achterhaald. Brouwerij VBDCK, Verbeeck-Back-De Cock, gebruikt deze gist voor de huidige bieren. Zo is ruim vijftig jaar later de authentieke drank weer tot leven gekomen. We kunnen wel stellen dat KEREL een iconisch biermerk is. Stuk voor stuk zijn het originele creaties met een sterk eigen karakter. Ontdek de zeven bieren van KEREL nu bij Bier&co!

Voor meer informatie kun je terecht bij je eigen bierspecialist of bij onze Customer Service-afdeling (bestelling@bierenco.nl).

P2
Klant uitgelicht:
Tapt Festival
Proefnotities: Floor de Wilde
Favoriete biermoment van
Marco Lauret

P3
Brouwerij uitgelicht:
Brouwerij Noordt
Bier&coOok: Rivierbaars met
Saison Dupont
Bier&coLumn:
Anneke Staals

P4
Fokke & Sukke,
Cryptobier - Bier&coOllage
Bier&coK:
Thomas Wijns

Inhoudsopgave

TAPT FESTIVAL

Aan het woord oprichters Simon Leech en Nick de Vree

De een is groot liefhebber van tripels – het liefst Sint Bernardus. De ander houdt van porters en stouts en is enorm fan van de bieren van BrewDog. Samen genieten ze van mooie bieren en staan ze bekend als hét duo in de wereld van de bierfestivals. De oprichters van TAPT, Nick de Vree en Simon Leech, organiseren sinds 2016 bierfestivals in Nederland. Simon kreeg al op jonge leeftijd veel mee over biertijlen. Vooral uit Engeland, waar hij is opgegroeid. Nick had daarentegen al veel ervaring met het organiseren en managen van evenementen en festivals. De krachten werden gebundeld en samen zijn ze een waar succes. Volgens hen omdat ze dagelijks van elkaar blijven leren.



Wat is TAPT?

Simon: "TAPT is een festival waar muziek, lekker eten en goed bier samenkomen. Ideeën ontstaan vaak onder het genot van een bierje. Zo ook bij ons. Het begon allemaal als een impulsief idee, maar hoe langer we erover nadachten hoe meer we gingen zien dat dit echt kon slagen." Volgens Nick bestonden er nog geen bierfestivals voor jonge doelgroepen. Wel festivals voor echte bierliefhebbers die met elkaar genoten van speciale bieren. "Wij dachten meteen: hier valt meer van te maken. In dezelfde periode kwam er meer vraag naar ambachtelijke producten. Vooral jonge mensen raakten hierin



geïnteresseerd. Deze trend sijpelde door in de bierwereld met de komst van lokale brouwerijen en proeflokalen. Wij zagen de kans om voor de nieuwe groep bierliefhebbers een evenement te starten. Iets wat dicht bij de festivals lag waar ze al naartoe gingen, met muziek en dans. Nu in combinatie met het drinken van mooie bieren. Dat is toch de perfecte match?"

Wat betekent 'bierkennis' voor jullie?

"Bierkennis doe je op door nieuwe bieren en biertijlen te ontdekken", vertelt Nick. "Wij denken dat je die kennis vergroot door te proeven en te ontdekken welke bieren je lekker vindt en welke juist niet. Bier vervelt nooit: er is zoveel keus en variatie. We werken mede daarom samen met Bier&Co. Want door een ruim assortiment, met bieren uit binnen- en buitenland kunnen de festivalgangers blijven ontdekken."

"Wij gebruiken die kennis bij het samenstellen van het assortiment, voordat onze festivals beginnen. We willen niet elk jaar dezelfde line-up van bieren en brouwerijen. Onze bezoekers komen om nieuwe producten en tijlen te ontdekken. Wij kijken naar trends binnen de bierwereld en spelen hierop in."

Simon vult aan: "Tijdens het bierfestival staan de brouwers zelf achter de bars. Dit doen we bewust. Zij zijn de mensen die er sinds dag één bij zijn geweest en kunnen het beste vertellen over hun bieren en brouwerij. Bezoekers waarderen dit aspect. Het geeft meer toegevoegde waarde dan wanneer een willekeurig iemand het bier voor je inschenkt. Dat een-op-een delen van kennis maakt het speciaal voor de bezoekers. Veel mensen komen daarom terug naar onze festivals."

Wat gaat komend festivalseizoen jullie brengen?

Simon: "Het concept is goed ontvangen – daar zijn we ontzettend blij mee! Toch kunnen er altijd dingen beter. Dus kijken we na elk seizoen wat er beter kan." "In het eerste seizoen hadden wij één festival: in Amsterdam. Vorig jaar hadden we er twee in Amsterdam en één in Utrecht. Komend jaar hebben we zeven festivals waarvan vier op nieuwe locaties, verdeeld over Nederland", onthult Nick. Na de vraag of de heren van plan zijn om het concept naar het buitenland te brengen moeten ze beiden hard lachen. "Die plannen zijn er zeker, maar er is nog niks concreets." Waarschijnlijk staan die plannen nu nog op de achterkant van een bierijltje...

FAVORIETE BIERMOMENT



Marco Laurent

VOORZITTER STICHTING BIEROPLEIDINGEN
NEDERLAND, STIBON

De mooiste biermomenten zijn voor mij heel vaak gekoppeld aan de bron, de plek waar het bier gebrouwen wordt. In mijn leven heb ik al heel wat brouwerijen mogen bezoeken en brouwers ontmoet. Op veel van die plekken ervaar je met al je zintuigen hoe dat mooie product tot stand komt. De heerlijke geuren van mout en hop, de verse gist en het jonge bier gekoppeld aan een vaak bijzondere omgeving. Dikwijls laat de brouwer je vol trots proeven uit de lagertank van zijn nieuwste creatie of wordt er een pareltje speciaal uit de kelder gehaald.

Onvergetelijk is voor mij het moment zoals bijvoorbeeld op fietsvakantie in België als 16-jarige. De prachtige brouwerij van De Dolle Brouwers met zijn fraaie open koelschip. Daarna genieten van het voortreffelijke Oerbier (ja, toen mocht dat nog op je 16e...) Of genietend van de knisperend verse Trümer Pils als je de rondleiding van Johanna hebt mee mogen maken met een nieuwe groep International Diplomierte Biersommeliers.

Zo zijn er heel wat plekken geweest die onuitwisbaar in mijn geheugen staan en die iedere keer weer bovenkomen als ik een bier uit zo'n brouwerij drink!

Floor de Wilde is bierliefhebber en (aankomend) bierschrijver. Met haar nieuwsgierige doch kritische houding laat zij zich geen knollen voor citroenen verkopen.



PROEFNOTITIE

Floor de Wilde proeft:

Bier: *Dead Guy Ale*

Brouwerij: *Rogue Ales*

Alc. Vol: *6,8%*

Biertype: *Meibock / Heller Boek*

Visueel

Kleur: *Amber, rosig*

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

Hoppig: 0 / *1* / 2 / 3 / 4

Mondgevoel

Body: -- / - / 0 / *+* / ++

CO2: -- / - / 0 / *+* / ++

Alcohol: -- / *0* / + / ++

Spijscombinaties: Barbecue burgers, diverse kazen.

Opmerkingen: Een bier geïnspireerd op de Duitse Meibock. Dead Guy Ale heeft een amber-rosige kleur.

Een moutig en zoet aroma. Toch is de smaak minder zoet dan je verwacht en era in evenwicht. Een heerlijk

doordrinkbaar bier, goed voor ieder moment.



Bier & cOok

RIVIERBAARS MET SAISON DUPONT

Sabas Joosten, sommelier De Librije

Heel veel beter kan het niet worden op bierculinair gebied: met drie Michelinsterren en een plek in de bovenste regionen van de ranglijst van 's werelds beste restaurants, is De Librije in Zwolle een waar walhalla voor lekkerbekken. In de uitgestrekte wijnkelders is inmiddels plek ingeruimd voor een uitgelezen selectie mooie bieren. Bier aan tafel, bij een maaltijd op het hoogste niveau, is hier geen verrassing meer.

Sommelier Sabas Joosten, die met gastvrouw Thérèse Boer en assistent-maitre Gert Wiltvank bij Restaurant De Librije verantwoordelijk is voor de dranken, stelt een gerecht uit de buitencategorie voor: Rivierbaars, chlorofyl van venkel en een jus van sjalot en buikspek. Wij schenken hier Saison Dupont bij – dat u dat ook even weet. Het gerecht is zeker

ook thuis te maken. Wees wel voorbereid op grondig voorbereidend werk. Maar de beloning is er dan ook naar! Je moet er niet raar van staan te kijken als je gasten bij het opdienen al uitbarsten in luid applaus. Na het laatste hapje, en het laatste slokje, welt hier en daar wellicht een traan op. Voorzichtig stamelt men dingen als: "Wat mooi!", of: "Ongelooflijk, dat dit kan!" waarna je met kussen wordt overladen. En dan moet het toetje nog komen...

Het recept is, inclusief alle bereidingsaanwijzingen, zo uitgebreid dat het niet in deze rubriek past. Geniet van de foto en surf naar onze website alwaar je het hele verhaal vindt onder het kopje Actueel op onze homepage!

BROUWERIJ UITGELICHT

BROUWERIJ NOORDT

Aan het woord Peter Rouwen, meesterbrouwer bij brouwerij Noordt in Rotterdam

Peter Rouwen kennen wij als meesterbrouwer van Brouwerij Noordt in Rotterdam. Na een carrière als barman in De Ballentent, eveneens in Rotterdam, begon hij in 2015 in een oude brandweerkazerne met het brouwen van bier. De brouwinstallatie stelde hij zelf samen. Toch was dit nog niet genoeg voor Peter. Afgelopen jaar was hij een van de initiatiefnemers voor een nieuwe brouwersopleiding in Rotterdam.

Wat betekent bierkennis voor jou?

"Daar moet ik even over nadenken... Bierkennis is voor mij breed geïnformeerd zijn over het basisproduct. Het kennen van de ingrediënten, de manier waarop het eindproduct tot stand komt, de invloeden die je als brouwer hebt. Bij Brouwerij Noordt heb ik samengewerkt met Herman den Blijker. Hij verwoordde 'kennis' erg mooi: "Wanneer ik nieuwe koks in mijn keuken krijg willen ze meteen toveren met ingrediënten en technieken. Zo moet je nooit beginnen. Leer eerst de basis en begin daarna met het ontdekken van nieuwe dingen." Ik vind dat dit met het brouwen van bier hetzelfde is. Begin bij het begin en zorg dat je de basis kan dromen."

"Ik heb leren brouwen bij de brouwersopleiding in Gent. Hier leer je traditioneel brouwen. Ik hou deze techniek altijd in mijn achterhoofd. Wel ben ik mij gaan afvragen: doen we het op de traditionele manier omdat dit de beste techniek is, of omdat het al jaren zo wordt gedaan? Voor het brouwproces in Brouwerij Noordt heb ik nieuwe methodes ontdekt die voor mij efficiënter werken. De ene brouwer zal dit als iets positief zien, een ander misschien niet. Je houdt altijd vriend en vijand."



Je hebt eens in een interview gezegd: "Kwaliteit is zelden toeval." Wat bedoel je hiermee?

"Elke brouwer kan een goed bier brouwen. Of een brouwer dit voor de tweede keer kan, is maar de vraag. Om een goed bier opnieuw te kunnen brouwen moet de kwaliteit goed zijn. Zelf heb ik meegemaakt dat ik een bier niet meer voor de tweede keer kon maken. Omdat de kwaliteit niet goed was, invloeden van buitenaf het product verslechterden of omdat ik niet zorgvuldig genoeg was geweest met het noteren van alle stappen van mijn brouwproces. Brouwers maken fouten, wanneer je leert van die fouten kan je het in het vervolg beter doen. Wat resulteert in een hogere kwaliteit. Verder leer je van collega's en bierproevers. Van kritiek leer je trouwens meer dan van een compliment."



Je bent medeoprichter van de nieuwe Rotterdamse brouwopleiding. Waarom is deze opgestart?

"Het ambacht bierbrouwen is voor lange tijd weggeweest in Nederland. Er was geen brouwersopleiding meer terwijl het aantal brouwerijen sterk toenam. De Nederlandse bierwereld heeft jonge, goed geschoolde brouwers nodig om de kwaliteit in de groeiende bierwereld te behouden. De nieuwe brouwersopleiding gaat hieraan bijdragen. Jonge mensen verdiepen zich in het brouwen van bier en ontwikkelen een eigen visie, wat in de toekomst zorgt voor meer positieve veranderingen. Het belangrijkste onderdeel is meelopen in een brouwerij. In de praktijk doe je de meeste ervaring op. Wat mij betreft kan iedereen leren brouwen, zolang je interesse hebt in het product en proces."

Van wie of wat leer jij?

"Van mijn collega's in de brouwerij en van anderen die een passie hebben voor bier. Daarnaast blijf ik zelf constant reflecteren. Het kan altijd beter. In de bierwereld ben je bijna nooit uitgeleerd. Er zijn nog veel biertijlen waar ik meer over zou willen weten. Neem de zuurdere bieren. Een biertijl waar Nederland nog weinig ervaring mee heeft, maar waar jonge enthousiastelingen, zoals Tommie Sijf, al mee werken. In de toekomst moeten we kennis over bier blijven delen. Zo zullen er nog meer positieve ontwikkelingen tot stand komen."



AL DOENDE LEREN

Bierkennis is onmisbaar als je in de horeca of retail werkt. En dan heb ik het over de basiskennis rondom bier én kennis van het assortiment. Zo kun je advies geven aan gasten dan wel consumenten. Dat vind ik een eerste vereiste. Zo is bij mij de honger naar bierkennis ontstaan. Om gasten te kunnen adviseren kon ik wel het een en ander opdreunen van het etiket, maar dieperliggende informatie moest ik hun schuldig blijven. Gaandeweg de StIBON-lesse bleek die honger niet te stillen, totdat ik werd benoemd als internationaal erkend biersommelier. Al snel verkeer je in een bierkennisbubbel en ga je er makkelijk vanuit dat iedereen weet waar je het over hebt. Bijvoorbeeld wanneer je praat over EBC, EBU's en de diacetylafwijkingen bij bieren.

Bierkennis is niét nodig om te genieten van een goed glas bier. 'Wat voor een bierje wil jij?' 'Geen idee, daar heb ik helemaal geen verstand van!'

Dit hoor ik nog veel te vaak om mij heen. Sjonge, je weet toch wel wat je lekker vindt?! Eenieder boven de achttien is in staat om bier te proeven. Het kan helpen om voorbereid te zijn op welke smaak je kan verwachten. Als je als fervent pilsdrinker nietsvermoedend een slok neemt van een barrel aged Imperial Russian Stout, kun je wel wat voorkennis gebruiken. Ook als je ervan uitgaat dat alle blond gekleurde bieren afstammen van een Leffe Blond, dan sta je vreemd te kijken als je een double IPA aantreft.

Bij Mitra-drankenspecialzaken zijn de meer dan 500 bieren ingedeeld in zes smaakcategorieën. Oplopend van 'soepel & subtiel' naar 'rijk & donker'. Wanneer je, als echte *beer*geek, op zoek bent naar bijzondere bieren kijk dan bij 'Intens & Uitdagend' voor de sour ales en barrel aged monsters. Al dan niet om badges te halen via Untappd. Bij elke smaakcategorie vind je informatie over de biertijlen, foodpairing en beste momenten. Wil je als klant nu weleens weten wat EBU betekent of wat zo'n brouwproces allemaal behelst, dan staat dit overzichtelijk weergegeven en leggen onze slijters je dit graag uit. Zo kun je, als consument, al aardig wat bierkennis opdoen bij het uitzoeken van je bier! Vergeet dan niet om de volgende keer een smaak te proberen die je nog niet kent. Zo breid je jouw kennis uit.

ANNEKE STAALS, *Biersommelier*,
Category Manager Wijnen en Bier bij Mitra

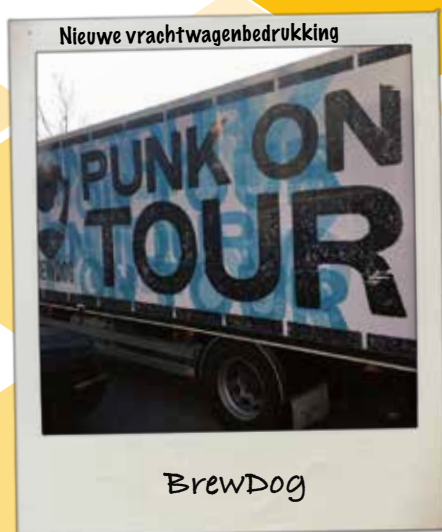
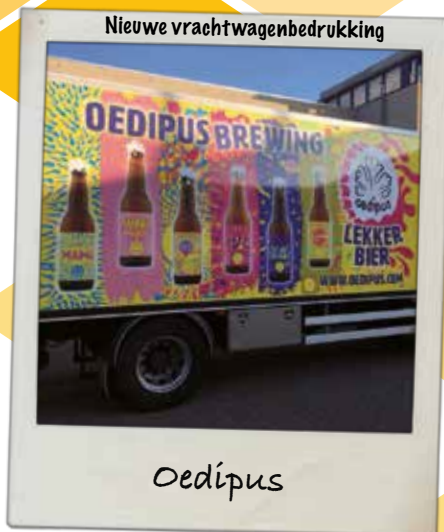
HAPPENING

Proeverijen en trainingen

Bij Bier&Co staat bierkennis sinds het begin hoog in het vaandel. Met ruim dertig jaar bierervaring bieden wij meer dan enkel onze producten. Naast onze eigen Bierambassadeur Rick Kempen (connaisseur en biersommelier) hebben wij bijna tien andere biersommeliers in huis. Wij verzorgen proeverijen en trainingen voor ondernemers en personeel. Daarnaast denken wij graag mee met het samenstellen en optimaliseren van je bierkaart.



BIER&COLLAGE



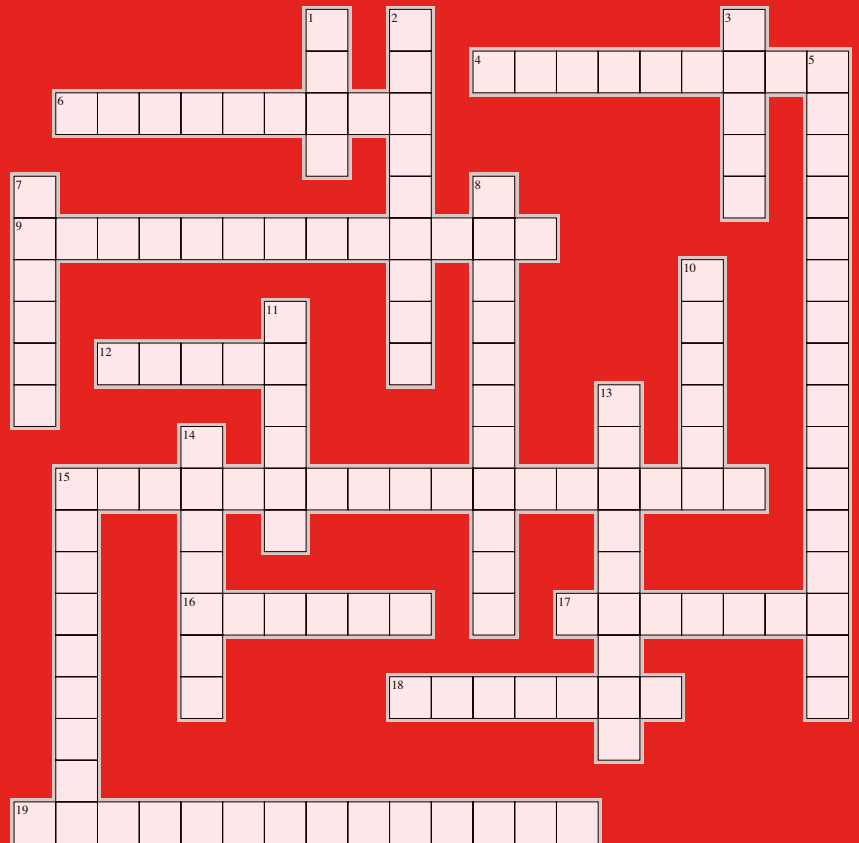
Bierkennis

Horizontaal

4. Essentieel gereedschap voor biersommelier ♦ 6. Navigatietool voor uw gasten ♦ 9. Hopsoort die zowel voor bittering als aroma wordt gebruikt ♦ 12. Kennis = ... ♦ 15. Dit moet een biersommelier van een bier (kunnen) geven ♦ 16. Vluchtige smaakelementen ♦ 17. Bier ondergaan? ♦ 18. Wijn op bier geeft het ♦ 19. Dat wat men met de zintuigen kan waarnemen

Verticaal

1. Doet het beter met bier dan met wijn ♦ 2. Volg de Belgische opleiding en noem jezelf ... ♦ 3. Dit bierkenmerk wordt vooral door de mout bepaald ♦ 5. Naam van de wereldkampioen biersommelier (7+9) ♦ 7. Kan een biersommelier over bier geven ♦ 8. Engelse term voor bier aan tafel (4+7) ♦ 10. Bier op wijn geeft het ♦ 11. Organiseert Nederlandse opleiding tot biersommelier ♦ 13. Wie kennis heeft, kan de klant ... ♦ 14. Essentieel gereedschap voor heel serieuze biersommelier ♦ 15. Te vaak alleen met wijn geassocieerd ♦



EclipseCrossword.com



BIER&IK

LOKAAL: WAT ZEGT DAT JOU?

Hoe kijken de kenners binnen Bier&CO aan tegen lokaal bier?

THOMAS WIJNS

Zytholoog & Liquorist, eigenaar van De Bierbalie

Missie: Overdragen van bierkennis en serveerkunde voor een mooiere bierwereld



Weissbier als witbier verkopen, een tripel in een fluitje of een porter aanprijzen als een stevig bockbier: je kunt het zo gek niet bedenken of het gaat weleens fout in de horeca. Een explosie aan nieuwe bieren weet zich goed de weg te vinden naar het café, met als gevolg dat barmedewerkers heel wat meer moeten weten en kunnen dan vroeger. Bierbarman is niet zomaar een bijbaan – het is een vak. Een vak dat ik de afgelopen jaren tot in de puntjes heb leren beheersen.

Mijn bieravontuur begon in 2003 bij de Bierkoning, het walhalla voor bierliefhebbers in Amsterdam. Daar lag de kiem van mijn passie voor bier. Na een opleiding zythologie in België, Hotelschool The Hague, een carrière als manager bij biercafé Arendsnest en freelance biertrainer, richtte ik dit jaar De Bierbalie op om mijn kennis van en passie voor bier te delen.

Ieder bier heeft een eigen verhaal. Door bier op de juiste manier te behandelen, schenken en proeven gaat de serveerkwaliteit en smaakbeleving erop vooruit. Daarnaast kun je als horecaondernemer hierdoor ook het tapverlies beperken en de verkoop verbeteren.

Bier hoort te smaken zoals de brouwer dat heeft bedoeld. Maar een brouwer kan nog zo zijn best doen, zonder kundig barpersoneel lukt dat niet. Van de levering tot het moment van serveren doen alle details ertoe: op welke temperatuur je het bier bewaart, hoe je het aanprijst en in welk glas je het uitschenkt. Uiteindelijk is niet het bier, maar het personeel de ziel van iedere zaak. Zij maken van bier een beleving.

De Bierbalie | Czaar Peterstraat 233
www.debierbalie.nl | Thomas Wijns | 06-81805805

Colofon

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

Tekst

Reid, Geleinsse en Van Tol (Fokke & Sukke), Gerard Molenaar, Kathrin Rauscher, Floor de Wilde, Mieke Jansen, Rick Kempen en Gaius Voûte

Concept en redactie

Schrijfwaaier, bureau voor tekst, redactie en communicatie, Appeltern

Vormgeving

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,
1018 AV AMSTERDAM
t +31 20 4802000

info@bierenco.nl, www.bierenco.nl

© Bier&CO, Amsterdam 2018.

