



Van boeren- bodem

BIERPROEVERIJ VOL VERRASSINGEN

Tekst **ESTHER VAN MIDDENDORP**
Fotografie **LODE GREVEN**

“Wauw, wat een diepe kleur!” roept zytholoog Fred Penners verrast uit als hij opnieuw een glas bier inschenkt. Een team van vier proevers bekeek, rook en proefde bijzondere, ambachtelijk gebrouwen bieren. Allemaal gemaakt door brouwerijen die stevig verankerd zijn in ons platteland. Een ontdekkingstocht langs fraaie kleuren en authentieke smaken.

Echte plattelandsbieren.

Twee dingen hebben de bieren in de proeverij gemeen: ze zijn met passie en liefde gebrouwen, veelal van in ieder geval lokale grondstoffen en vaak zelfs van eigen boerderij. En daarbij zijn het prachtproducten waarmee brouwers de smaak van hun eigen streek vertegenwoordigen. Laat u inspireren door de bevindingen van proevers Fred, Gerjo, Anna en Jan.

Voordat de proevers daadwerkelijk het glas aan de mond zetten, legt Fred Penners uit hoe bier geproefd dient te worden. “Proeven begint met kijken: welke kleur heeft het bier? Is het troebel of juist helder? Hoe groot zijn de bubbels in de schuimkraag? Zakt de kraag snel in of blijft hij juist staan?” Daarna wordt er gewalst met het glas. Fred: “Op deze manier komen de geuren van het bier vrij. Geur bepaalt voor een groot deel onze smaakbeleving.” Jan, Gerjo en Anna zuigen alle informatie op. Fred vervolgt: “Dan neem je de eerste slok. Die houd je even in de mond. Sommige aroma’s komen pas op lichaamstemperatuur vrij. En dan slik je het bier door, in tegenstelling tot wijn. Enerzijds omdat het zonde is om het bier uit te spugen, anderzijds omdat bier een bittercomponent heeft en om die waar te nemen moet het langs het achterste gedeelte van de tong, waarmee je bitter proeft.”

Het eerst bier dat geproefd wordt is Rooie Fik van Brouwerij de Roos. In het glas valt de dieprode kleur direct op. De moutsmak van dit bier wordt al bij de eerste slok opgemerkt. Fred: “Dit bier komt qua alcoholpercentage zwaarder over dan de 6,5 procent die erin zit.” De proevers zijn verrast door de zachte afdronk. Ook het tweede biertje, het Winterbier, valt op door zijn mooie donkere kleur met rode glans. Jan is geen donkerebierendrinker, maar het Winterbier bevalt: “Zoetig, met een tinteling in de mond. Een stevig bier, voor als het echt koud is.”

Fred: “Om smaak puur waar te nemen kun je de geur uitschakelen. Letterlijk, door je neus dicht te knijpen. Op die manier kun je kijken of je een of meer van de vijf basissmaken zoet, zuur, zout, bitter



en umami tegenkomt. Zout is overigens heel zeldzaam in bier.” De proevers wachten niet om zijn theorie te testen en zetten met hun neus dicht een biertje aan de mond.

Het Oijens donker is aan de beurt. De scherpe geur vult het proeflokaal. Al direct na de eerste slok klinkt het verrast: ‘Lekker hoor, pittig dingetje’. De proevers zijn het erover eens: een echt donkerbruin



Brouwerij de Volle Maat Leusden

De brouwerij is gevestigd op het erf van boerderij De Riet, nabij Achterveld. Momenteel produceert De Volle Maat twaalf bieren, waaronder een aantal seizoensbieren.
www.devollemaat.nl



Drentsche Schans Holsloot

Van het graan dat geteeld wordt op het akkerbouwbedrijf van Gert en Ans ten Hool werd in 2002 voor het eerst bier gebrouwen. Een Belgische brouwerij brouwt van de Drentse gerst op ambachtelijke wijze vier soorten bier.
www.drentscheschans.nl

Onze proevers



FRED PENNERS

Proeft als: zytholoog

'Er is altijd een bier dat bij je past of je verrast'



JAN VAN MIDDENDORP

Proeft als: liefhebber

'Aanrader om eens buiten je comfortzone te proeven'



GERJO KIP

Proeft als: amateurbrouwer

'Nu ben ik nog enthousiaster om aan het brouwen te slaan'



ANNA MENTING

Proeft als: biersommelier

'Er is zoveel te ontdekken'

Proeven begint met ruiken, zoals Fred laat zien. Anna houdt het bier even in haar mond om de aroma's los te laten komen.



winterbier, dat bijna dezelfde ervaring geeft als het drinken van port. Er worden appelstroop, karamel en zelfs droptonen geproefd. "Vast heerlijk met kaas", aldus sommelier Anna. Daarna wordt Oijens IPA geproefd. Het bier zou een robijnrode kleur moeten hebben, maar het proefpanel oordeelt: sherrykleurig. Gerjo: "Ik proef de kenmerkende bitterheid maar ook een houtsmak. Dat is niet wat je verwacht bij IPA, maar wel zeer verrassend."

"IPA oftewel Indian Pale Ale is een mooi voorbeeld dat bier verbonden is met de vaderlandse geschiedenis. Om bier langer houdbaar te maken voor de scheepsreizen van de VOC in de zeventiende eeuw werd er meer hop aan bier toegevoegd. Hop werkt conserverend. Het langer houdbare, bitterder bier werd een enorm succes", vertelt Fred.

Bier kan helder of troebel zijn.
Dit maakt voor de smaak niet uit.

Het is de beurt aan het Patrijske bier uit Zeeland. In deze tarwetripel is mout van de Zeeuwse witte tarwe verwerkt. Dit ras wordt geteeld in akkerreservaten met speciale aandacht voor de akkernatuur. Door deze aandacht hoopt een werkgroep de zeldzaam geworden patrijs in het landschap te houden. Het bier is goudgeel en heeft volgens de proevers een complexe smaak. Anna: "Dit bier ruikt heerlijk. Fruitig en groen." Over de smaak blijft het panel bezig, maar wel eensgezind. "Het is heel zacht in de mond, maar tegelijkertijd complex. Er zijn veel rijke smaken aanwezig, die met elkaar in balans zijn." Gerjo concludeert: "Dit is geen bier om weg te klokken, elke slok is de moeite waard, boven verwachting."

Voor al amateurbrouwer Gerjo zijn alle verschillende smaken interessant. Fred legt uit: "Bier is een kind uit een goed huwelijk tussen verschillende ingrediënten. Het aroma van de hop is heel bepalend voor de smaak. Maar dat geldt ook voor de invloed van de gist. De kleur wordt bepaald door de mout. Elk ingrediënt heeft zijn reden om toegevoegd te worden."

De proefglazen worden omgespoeld en de bieren van de Veluwe brouwerij Hert Bier komen op tafel. Als eerste wordt Dorpsleven geproefd, een blond bier. Gerjo: "Ik ruik hem meteen, heel fris. Ik ruik citrus." Anna vult aan: "Het bier is goudblond, ik verwacht daardoor ook een lichte smaakbeleving, maar ik proef een mengeling tussen zoet en zuur." Daarmee heeft de sommelier direct de smaaktonen benoemd van de sinaasappelschillen en de lokale honing die aan dit bier zijn toegevoegd. Jan: "De flessen zijn als assortiment heel herkenbaar. Elk bier heeft een thema en zijn eigen etiket. Zeker voor etikettenverzamelaars is dit heel leuk." Dan is er een bockbier aan de beurt, Wild Leven. Gerjo: "Dit smaakt heel anders dan verwacht. Ik proef geen duidelijke hopsmaak, maar veel kruiden." Anna vult hem aan: "Ik proef een vleugje kruidnagel, zoethout zelfs. En de zoete smaak van mout komt naar voren. Dit is een echt winterbier om van te genieten bij het haardvuur. Niet een om door te drinken."



Boer Koekoek
Nijmegen

Familiebrouwerij Koekoek wordt sinds 2014 gerund door vader Robert, moeder Helen en zoon Thijs Koekoek. Boer Koekoek brouwt acht bieren met klinkende namen.
www.boerkoekoek.nl



Zeeuws Abdij Bier
Kamperland

Fré Buijze begon in 2009 met bierbrouwen. Hij legt zich nu toe op het aan de man brengen van de speciaalbieren van Peeland, vanuit zijn onderneming Zeeuws Abdij Bier. Deze bieren worden nog steeds gebrouwen volgens zijn eigen receptuur.
www.zeeuwsabdijbier.nl



Bierbrouwerij De Roos
Hilvarenbeek

De enige authentieke dorpsbrouwerij van ons land brouwt vier vaste bieren en vier seizoenbieren. Dit bier wordt gebrouwen door vrijwilligers in een brouwerijpand uit 1877.
www.bierbrouwerijderoos.nl





Drie verschillende
soorten mout op tafel.
Mout bepaalt
grotendeels de kleur
van het bier.

Fred zet drie glazen potjes op tafel. In elk van de potjes zit een andere soort mout. “Mout is er in wel honderd variëteiten. Afhankelijk van wat je nog meer aan je brouwsel toevoegt, bepaalt mout voor negentig procent de kleur van het bier.”

Dan zijn de opvallende flessen van Boer Koekoek aan de beurt. Zwoegknecht en Drie Tevreden Boeren worden gekozen om te proeven. Zodra de Zwoegknecht wordt ingeschonken schuimt het bier met grote bellen over de flessenhals. “Dat is nog eens een enthousiast biertje”, stelt Fred vast. “Qua koolzuur is het heel actief.” Het glas kleurt bijna oranje en als geur wordt ‘bloemig’ genoteerd. Jan is aangenaam verrast: “Het prikkelt op de tong. Ik had een flauw biertje verwacht, maar dit smaakt als een heerlijk pilsje.” Anna is de eerste die Drie Tevreden Boeren proeft. Haar eerste reactie op het lichtgele bier liegt er niet om. “Deze komt echt binnen. Dit is een echt boerenbier.”

Zeeuws goud en Kriek van brouwerij Peelanders mogen geproefd worden. Het helder Zeeuws Goud heeft een geraffineerde smaak, aldus Gerjo. “Een zachte, ziltige smaak, die soepel wegdrinkt. Ideaal als het warm weer is en je toch een smakelijk bier wilt drinken.” Het volgende biertje is Kriek, een donkerrood bier met



Door te proeven met een dichte neus, wordt de smaakbeleving heel anders, ervaart Jan.

roze schuim. “Ik associeer dit niet direct met bier, het is heel zoet. Echt voor de liefhebber. Krieken zijn zuur, dit bier is heel zoet. Vast heel lekker met pure chocolade.”

Fred schenkt de proevers Olde Witte van het merk Drentsche Schans. Een blond bier met de geur van bloemen. Het bier bevat 5,2 procent alcohol en heeft een mistig-witte kleur met een mooie schuimkraag. “Groene asperges”, is de eerste smaakassociatie van Anna. “Kruidig, maar absoluut niet bitter. Lekker in balans.” De overige proevers zijn het roerend met haar eens.



Hert Bier
Putten

Slechts twee jaar geleden startten vier Puttense vrienden hun Veluwe brouwerij. Hun motto ‘geniet van het leven’ is terug te vinden in hun bieren.
www.hertbier.nl



Bierbrouwerij Oijen
Oijen

Sinds 1989 wordt in Oijen ambachtelijk bier gebrouwen, onder andere door Fokke Roeland. Volgens oude receptuur worden de ingrediënten, veelal uit de streek, verwerkt tot natuurzuiver bier in tien varianten.
www.speciaalbierbrouwerij.nl



Bierbrouwerij Vermeersen
Hulst

Bierbrouwerij Vermeersen, eerder bekend als Brouwerij de Halve Maan in Hulst, brouwt naast haar eigen assortiment speciaal voor het goede doel Patrijske, een streekbier met een missie. Patrijske wordt gemaakt van een 150 jaar oud tarweras dat bijna verdwenen was. Met de opbrengst van dit bier worden verschillende projecten voor het behoud van akkervogels én oude graanrassen ondersteund.
www.vermeersen.com en info via: patrijskebier@gmail.com



Onder leiding van Fred krijgen de proevers duidelijke uitleg over het proeven.

Fred vertelt: “Het is geen vaste regel dat een dubbelbier donker is en een tripel blond. Dubbel betekent dat er meer ingrediënten in het brouwsel zitten dan in een basisbier. Niet meer soorten, maar de hoeveelheid. Dat hoeft dan niet per se dubbel zoveel te zijn.”

Het laatste bierkoppel is aan de beurt. Oerspelt Weizen en Oktoberfest van brouwerij Groninger staan klaar. De flessen met hun hippe en strakke logo ogen professioneel. Fred is enthousiast over de eerlijkheid op de etiketten: “Er staat tot in detail wat er in het bier zit. Dat zie je niet vaak.” De flessen Oktoberfest gaan open en het schuim spuit uit de fles. Een donker geel bier met grof schuim met grote bellen vult de glazen. Het panel is unaniem: dit is een echte biersmaak. Fred: “Het Oktoberfeest is een feest van dank. Een oogstdankfeest, waarbij de dank voor de vruchtbaarheid van het afgelopen seizoen centraal staat. Van oudsher had men in oktober echter geen bier voorhanden. Bier moest langer rijpen. Dus gebruikte men het laatste bier van het brouwseizoen, het zogenaamde Märzenbier oftewel maartbier.” Als laatste wordt de Oerspelt Weizen geschonken. Fred merkt op dat er nog gist aan de rand van de fles zit. Het bier geeft een grote schuimkraag. “Dat zie je vaak bij tarwebier. Dat bevat veel eiwitten, waardoor het beter schuimt.” Het bier is opvallend helder, zeker voor weizenbier. Fred: “Ik had troebel bier verwacht. Weizen wordt overigens vaak verward met witbier. Maar weizen is het Duitse woord voor tarwe.” Jan, Gerjo en Anna proeven de aanwezige granen duidelijk, met name in de nasmaak, die een tikje zoetig is. Ook de frisure geur is prettig. Al met al typisch een bier voor op een mooie zomerdag, klinkt het genietend.

Hebben de smaakpapillen van de proevers inmiddels hun taks bereikt? Er wordt instemmend geknikt. De proeverij is ten einde. Eenmaal buiten het proeflokaal wordt de tafel met bieren toch nog even bekeken. Als Anna haar favoriet weer weet te vinden tussen alle flesjes, volgen de anderen snel. Nog eentje dan ... 🍷



Brouwerij Groninger Groningen

Brouwerij Groninger is opgericht in 2015. Het team bestaat uit zes heren en één dame. Teamlid Hero Havenga de Poel is een Groninger boer. Hij is mede-eigenaar van akkerbouwbedrijf Landgoud in Kloosterburen. Hier komt de spelt, hop en vlierbloesem vandaan die de brouwerij gebruikt.
www.groningerbier.nl

Stichting Brouwboerderij Munstergeleen

De bierproeverij vond plaats bij Stichting Brouwboerderij. Oprichter Fred Penners, gediplomeerd zytholoog (bierdeskundige) doet onderzoek naar de geschiedenis van bier, historische brouwrecepten en de gebruiken rond bier.
www.brouwboerderij.nl



‘Bier is een kind uit een goed huwelijk tussen alle ingrediënten’



INSCHENKEN

Bier goed inschenken gebeurt schuin, zodat zich niet te veel schuim vormt. Als het glas tussen een- en tweederde gevuld is, komt het weer langzaam rechtop, zodat er een stabiele schuimkraag ontstaat.

TEN MINSTE HOUDBAAR TOT

Op vrijwel elke fles staat een t.h.t.-datum. Deze datum geeft aan tot wanneer de smaak gegarandeerd is, zoals de brouwer die heeft bedoeld. Het is niet gezegd dat het bier na deze datum niet meer te drinken is.

SCHENKTEMPERatuur

Fred: “De temperatuur waarop een bier geschonken wordt is heel belangrijk. De vuistregel is: het alcoholpercentage komt overeen met de schenktemperatuur. Dat geldt uiteraard niet voor alcoholvrij bier.”