



Eigen bier eerst

Hop hop hop

Neerlands bieraanbod wordt steeds rijker. Ervaar alles over nederbier en wat je erbij eet tijdens de eerste Week van het Nederlandse Bier.

Tekst: Gunilla Konow **Foto:** Marjolijne Perquin

Nog vijf nachtjes slapen en dan is in de Grote Kerk in Den Haag de aftrap voor de eerste Week van het Nederlandse Bier. Twee dagen lang kan het publiek kennismaken met zo'n honderd bieren van eigen bodem. Bovendien zijn er allerlei landelijke en regionale bierevenementen. Er is zo veel te beleven dat deze feestweek elf volle dagen telt en pas op 20 mei eindigt. De Nederlandse biersector wil vooral de enorme diversiteit van het inheemse bier laten zien.

Hoe kan het dat bieren zo verschillend kunnen zijn? Breng een bezoek aan een van de circa 65 brouwerijen die in het weekend van 19 en 20 mei de poorten openzetten en er gaat een wereld voor je open. Bijvoorbeeld die van hop, een

karakterbepalend ingrediënt van bier. Alle finesses ervan kun je al op 12 mei opsteken op de Kopermolenweg 4a in Epe. Dan zijn daar rondleidingen over het kleine hopveld van Bierevents uit Ede. „Met uitleg over de hopplant, de teelt daarvan en de functie van hop in bier,” vertelt eigenaar Henk Wesselink. „Je kunt proeven wat verschillende hopsoorten kunnen doen met het aroma van het bier. Vanzelfsprekend gaan we ook aandacht besteden aan de geschiedenis van de hopteelt in de omgeving van Epe.”

In de 17de en 18de eeuw was de streek bij Epe een van de belangrijkste gebieden voor de hopteelt in Nederland, om daarna te verdwijnen. Wesselink plantte in april vorig jaar zijn eerste hopplanten.

Van deze renaissance-oogst werd

Praotnat gebrouwen. Het was de eersteling van het Epe Bier Collectief, een groep enthousiastelingen onder wie Wesselink zelf. Praotnat is een vers gehopt bier. Daarbij gaat de hop direct van het land de brouwketel in, zonder eerst gedroogd te worden. Wat een heel geurig, kruidig, wat rokerig en licht bitter bier oplevert.

Op de Open Dagen in het hopveld introduceert het Epe Bier Collectief haar tweede kindje: Duuster Wit. „Om half 2 is het grote moment,” vertelt Wesselink. „Dit donkere witbier is overigens niet met mijn hop gebrouwen, die was al op.” Voor hun nieuwe bier hebben de brouwers iets speciaals bedacht. Wesselink: „Tien horecabedrijven in Epe en omgeving bieden de hele zomer een gerecht of hapje aan waarin Duuster Wit is verwerkt of waarmee het bier harmonieert.” Adressen van deze deelnemers en welk 'bierengoed' eten ze op het menu hebben, staat in een gratis boekje.

De combinatie van lekker bieren en dito eten ligt Wesselink na aan het hart. Dat weten ze bij het Houtens Brouw Collectief, de organisator van het Utrechtse Bierbrouwers Festival (op 19 mei), ook. Het HBC engageerde Wesselinks Bierevents voor de catering. „We zullen een vijftal gerechten of hapjes aanbie-

den,” aldus Wesselink. „Die zijn zoveel mogelijk bereid met regioproducten van Lekker Utrechts én ze passen perfect bij de bieren die de Utrechtse bierbrouwers die dag schenken.”

Bierevents presenteert onder andere een stoofpot bereid met een stout van Duits & Lauret, een plankje met streekkazen en ouderwetse donkere leverworst. Ook hier wordt een nieuw bier gedoopt: het Houtens Honingbier, Brewed2B. „De suikers zijn grotendeels omgezet in alcohol en koolzuur,” legt HBC-brouwer Jos Ebersson uit. „Het

resultaat is een amberkleurig bier met een volle, alcoholwarmende smaak en een afdronk waarin zowel de zuivere smaak van lindebloesemhoning als een lichte hopbitterheid waarneembaar is.”

En wat eten we bij dit honingbier? Henk Wesselink: „Een broodje dat is gebakken met zowel bostel – een restproduct van het brouwen – als biergist van brouwerij De Leckere. Belegd met beenham en een saus van honing en mosterd.” ■

weekvanhetnederlandsebier.nl

In de etalage: Nederland heeft tientallen brouwerijen die elk hun eigen biertje maken.

Neerlandsch Hop

Voorafgaand aan de Week van het Nederlandse Bier wordt op 10 mei in café 't Proeflokaal in Delft de eerste documentaire over de Nederlandse biercultuur gepresenteerd: *Neerlandsch Hop*. Tijdens een proefsessie in dit café viel het regisseur Eelco Wijninga op hoe veel mooie bierinitiatieven er in Nederland zijn. „Maar als je over speciaal bier praat, dan denken veel mensen aan Belgisch bier,” aldus Wijninga. „Ik dacht direct: er moet een film komen over Nederlands bier.” Wijninga zocht contact met Marco Philipsen van slijterijketen Mitra en bierexpert Theo Flissebaalje. Het resultaat is

een document van 90 minuten, dat de kijker een blink gunt in de keuken van acht brouwerijen. Wijninga's film schetst de geschiedenis van het bier brouwen in Nederland, vertelt de verhalen achter de bieren en toont de werkwijze van de brouwmeesters. Tijdens de Week van het Nederlandse Bier is *Neerlandsch Hop* verkrijgbaar bij alle Mitra-zaken. Wie 15 euro aan bier besteedt, krijgt de dvd gratis.

