

## *Groninger Bierfestival 11 april 2015*

Zaterdag 11 april toch maar even naar Groningen gereden voor het Groninger Bierfestival. Op een druilerige middag over de A7 richting het Grunegger laand. Tevreden bedacht ik me, dat op een middag als deze het niet zo'n slechte bestemming was voor de gemiddelde hobbybrouwer.

Auto fluks geparkeerd en op naar de Martinikerk. Zo goed ben ik niet thuis in Groningen, dus was ik blij het snel te hebben gevonden vanuit de parkeergarage.



Bij de kassa bood een, wat later zeer vriendelijke Groninger bleek te zijn, mij onverstaanbaar een kaartje aan. Eerst dacht ik dat hij dronken de zaal aan het verlaten was.

Toen hij bleef aandringen bleek, dat hij een kaartje over had, dat hij via internet had gekocht. “Zelfde prijs als bij de kassa” verstond ik nog net. Aangezien ik voor de kassajuffrouw stond vroeg ik deze wat die prijs was. €17,50 zei de dame. “Een tientje” zei ik tegen de wat slonzige jongeman van het Groningse platteland. Daar waarden ze kennelijk ook het gerstenat, maar ja, er wordt natuurlijk ook veel gerst verbouwd.

Zo, eenmaal binnengeraakt even oriënteren. Het is m'n eerste bierfestival en ben nog niet op de hoogte van de mores. Het welkomstcomité voorziet je al snel van een kek proefglasje. Met dat kleinood bij de hand kun je gerust een biertje of twee drie nuttigen, ondanks de chauffeurstaken naderhand.

Eerst een rondje gedaan, even proeven wat er aan stands beschikbaar is. Veilig beginnen bij Brands met haar nieuwe Brand India Pale Ale (7%). Het winnende bier van de Bierbrouwwedstrijd 2014. Volgens de brouwer: Het bier kenmerkt zich door een fruitig en citrusachtig karakter.



Aromatisch hoppig met een zachte bitterheid. Eigen ervaring leerde me inderdaad een geurig hoppig aroma met aangename bitterheid, Beslist niet onaangenaam. IPA is natuurlijk een hype deze dagen, maar zelf heb ik me er ook aangenaam door laten verrassen toen ik in 1012 in London bij Fullers mij eerste IPA nuttigde. Sindsdien laat ik me graag vaker verassen door de IPA van welke brouwerij dan ook.

Volgende stop was de voor mij niet zo bekende brouwerij St Christoffel. Bij deze tap heb ik me een NOBEL laten inschenken. Hoewel redelijk frequent bezoeker van Roermond, was mij een bezoek aan de brouwerij aldaar nog niet gegund. De brouwerij houdt het voor haar NOBEL op: *Christoffel Nobel is een mooi fris bier met een bijzonder aangename balans tussen een bitterheid van 30 EBU en licht zoetige accenten. Nobel verwijst naar de gebruikte nobele hopsorten Tettnanger en Saaz. De Saaz hop wordt toegevoegd tijdens de lagering, het zogenaamde 'dry-hopping', waardoor een zeer toegankelijk hop aroma ontstaat. Met name de Tettnanger hop zorgt voor een kleurrijk en bloemige neus en afdrank. Gebruikte moutsoorten zijn Pilsener en Munich mout. Nobel is ondergistend, ongefilterd en heeft nagisting op de fles. Dry-hopped Christoffel Nobel heeft een alcoholpercentage van 8.7%.*

Toegegeven, misschien niet heel erg onaangenaam, maar wat mij betreft geen onderscheidend bier: correct en inneembaar, maar geen reisje naar Roermond waard.

Nummer drie was de buur (op de beurs) van Christoffel en voor mij een must om te bezoeken. Ik wil altijd nog een stagiair bij Maallust zien te plaatsen. Heb dus vrij uitgebreid met de brouwmeester (één v.d. drie) kunnen praten. Ik denk, dat er wat ijs gebroken is en wie weet, wellicht over een jaartje wel een stageplaats in Veenhuizen. Nu nog een leerling die in dat dorp een half jaar wil wonen ☺.

Oh ja, de proefnotitie van de brouwerij kan ik wel billijken: Een hoppig blond bier van hoge gisting. Bitterzoet, rijk aan smaak en mooi



doordrinkbaar. Het bier is ongefilterd en niet gepasteuriseerd. Een mooie was geeft allure van ambachtelijkheid wat mij betreft. Zelf mag ik het graag drinken.

Bij brouwerij Rodenburg, ons als Tsjettels wel bekend na de studiereis vorig jaar, kwam ik Steve Gammage tegen. Ook met hem heb ik een halfuurtje staan praten en wellicht stageplekken kunnen veiligstellen. We gaan het contact onderhouden.

Verder zijn Saison Nouvelle geproefd. Rise and Shine genoemd dacht ik onthouden te hebben. Bijzonder bier, wel straf: zo'n 8% dacht ik. Barrel aged op whisky vaten. Zeer eigen sensatie die positief verrast. Zoete tonen door een whiskey likeur achtige achtergrond. Peaches and citrus erdoorheen. Maar onmiskenbaar bier. Rustig nuttigen als je hier meer van wilt innemen en laat je rijden daarna!



Tsja, inmiddels toch al een paar keer langs de stand van TASTY LADY gelopen. Dan moet je daar ook even tasten (spreek aub op zijn angels uit). Ook maar weer een IPA geproefd (was ook als enige available bij deze stand. Laat ik het zo zeggen, de dames waren appetijtelijker dan het bier. Dus toch genoten.

Mijn muntjes raakten op, en het werd langzamerhand verstandiger om aan de reis terug te denken. Toch nog een laatste rondje en waar echt nodig mijn charmes in de strijd om “een slokje om te proeven” te bietsen. Veel standhouders had ik daar al gehoor aan zien geven, dus durfde ik dat ook wel. Leuk gesprek gehad met een vent die Wieneringer bier uit zuid Beieren importeert. Omdat hij dat op vakantie had geproefd en “wel lekker” vond. Had ie maar gevraagd of hij dat mocht importeren in Nederland. Dat is ‘m toen gegund en nu importeert hij dat zo’n jaar of vijf.





Van Wieninger een Lager biertje geproefd. Inderdaad heel aangenaam. Volgens reinheidsgebot gebrouwen. En dat spreek me tot nu toe ook nog erg aan. Vond het zelf dus ook erg aangenaam.

Op de weg naar de uitgang kwam ik langs SEPTEM. Een Microbrouwerij, zoals ze zelf zeggen. Locatie Griekenland. Ook van hen een heerlijke IPA geproefd. Echt een verademing na de Tasty lady, als was de aanblik van de Mediterrane Griek met snor en al weer van een ander kaliber dan het uitzicht bij de dames. Maar eerlijk is eerlijk, Soflakis (zo heette de man) was bijzonder aardig en gezellig om mee te praten. Rest mij nog om daar een volgende keer ook een stageplaats te regelen. En daarna dan op stagebezoek.

Guus Bogaard

