

Studiereis De Koperen Tsjettel 21 april 2018

De studiereis van dit jaar was georganiseerd door Fons en Guus. Perfect georganiseerd kun je wel stellen, met een aansprekend programma langs 3 brouwerijen in het bourgondische Brabant. Op zaterdag 21 april werd door Antoon, Auke, Floris, Fons, Gep, Gert, Guus, Harry, Jeroen, Jerreth, Thys en Timo “ingescheept” in 2 busjes, bestuurd door onze Bewust Onbeschonken Bestuurders te weten Hans en Gerrit. Soepeltjes zoefden we met 14 man sterk naar het zuiden, niet gehinderd door file of andere narigheid, waar we op tijd aankwamen bij het eerste studieobject te weten de Brouwerij Bourgognekruis in Oosterhout. Het Friese gezelschap werd er hartelijk ontvangen door de

beide eigenaren, de broers Willem en Paul Thuring. De brouwerij is een voortzetting van de eerdere Bierbrouwerij Bourgognekruis in Oudenbosch, die in 1920 werd gesticht door Antonius van den Bemd door er een oude brouwerij over te nemen die uit 1774 dateerde. Ergens in de jaren vijftig hield van den Bemd het brouwen voor gezien. De broers Thuring zijn via via familie van de van den Bemds en besloten in 2012, de zaak nieuw leven in te blazen in een pand op een industrieterrein in Oosterhout. Geheel op eigen (financiële) kracht, met 2 oude ketels uit

een proefbrouwerij van Heineken en met hulp van een ervaren brouwerij-technicus werd de huidige installatie opgezet en in gebruik genomen. Leuk was de



opmerking van Willem dat zij achterstevoren waren begonnen. Eerst hebben ze de brouwerij gebouwd, en daarna hebben ze leren brouwen. En inderdaad, dat doe je normaliter andersom. Hoe dan ook, het 2-ketel brouwhuis produceert brouwsels van 700-800 liter, waarbij de buitenkoker op de wortketel bijzonder is. Het wort wordt door een circulatiepomp vanuit de wortketel over de buitenkoker gecirculeerd welke op zijn beurt “gestookt” wordt met elektrisch verwarmd oververhit water van 120 C onder druk. Er worden maandelijks 2 brouwsels gemaakt, en er zijn dan ook maar 2 vergistingstanks die in een koelcel zijn geplaatst. Hier staan ook een paar lager tanks en een botteltank. In de zomer wordt niet gebrouwen omdat de wortkoeler met leidingwater wordt gekoeld wat dan niet koud genoeg is. Er wordt op 14 C vergist, o.a. met WB06 korrelgist. Over gist starters wordt niet moeilijk gedaan, en de korrelgist wordt zelfs niet gehydrateerd. Nee, ze keilen gewoon een pak van 500 gram korrelgist direct in het wort in de vergistingstank. Ook de recepturen zijn recht toe recht aan. Men brouwt drie tarwebieren, met gerste- en tarwemout. Punt. Niks geen fratsen met vruchtensap, drooghoppen, exotische kruiden of fancy hop.



Men gebruikt klassiek hopsoorten als Saaz, Herzbrucker, etc. Er worden 3 soorten tarwebier geproduceerd: Goud van Tarwe, Dubbel van Tarwe en Trippel van Tarwe. Alle drie waren te proeven waarbij door de broers royaal kaas, worst en stokbrood werd geserveerd. Alles was goed binnen te houden. De hele atmosfeer was trouwens gastvrij en relaxed. Willem vertelde, een gewezen organisatie psycholoog te zijn die op een gegeven moment aandrang voelde, iets heel anders te gaan doen. Nu, dat is zeker gelukt. Samen met zijn broer Paul en met zijn echtgenote runnen ze de

brouwerij. Vermeldenswaard is de vulmachine, merk Seitz, uit de jaren 60 van de vorige eeuw. Prachtig ding, vult bier onder CO2 druk af, en als je ervoor zorgt dat het bier al voldoende CO2 bevat vanuit de vergisting (onder druk) hoef je geen bottelsuiker toe te voegen. En dat doen ze dan ook niet. Ik vond het persoonlijk een erg geslaagd brouwerijbezoek waar we erg hartelijk en gastvrij werden ontvangen.

Ik was volgens mij niet de enige die lichtelijk beneveld door warmte en tarwebier in de bus plaatsnam richting Chaam waar we werden verwacht in de Dorpsbrouwerij De Pimpelmeesch. Met nadruk op



...sch. Eigenaar Ad Kusters en echtgenote Dyann kwamen heel snel op toeren en vertelden enthousiast in geuren en kleuren alle wetenswaardigheden van hun beslist heel mooie en keurige brouwerij. Ad, een gewezen chemicus bij GE Bergen op Zoom, is 15 jaar geleden met 2 vrienden begonnen, bier te

(laten) maken net over de grens in België. Dat verliep dermate succesvol dat ze in 2013 in een gerenoveerde boerderij in Chaam met een 2^e hands 300 liter brouwhuis bier zijn gaan maken. Dit werd al rap te klein, zodat er

een groter brouwhuis kwam, en wel het huidige 500 liter Labu Bräu (Oostenrijk) 2-ketel brouwhuis, een mooie en degelijke semiautomatische installatie.

Interessant vond ik de dampcondensor

op de wortketel. De wortkoeler koelt met leidingwater en met glycol; de wortbeluchting gaat met medicinale zuurstof, allemaal zoals het hoort.





Ze brouwen eenmaal per week, maar dan wel 2 brouwsels op 1 dag. De vergistingstanks staan in een open ruimte en worden allemaal automatisch met glycol op temperatuur gehouden. Ad gebruikt bottelsuiker en bottelgist. Interessant is dat de gevulde

fles onder een koolzuur injectie doorloopt voordat de kroonkurk erop gaat. Dit om de laatste resten zuurstof uit de flessenhals te krijgen. Allemaal van die finesses waaruit blijkt dat Ad goed bezig is. Onder druk van marketing van afnemers produceert de brouwerij ook grote beugelflessen. Het etiketteren van deze flessen is lastig omdat de etiketten in lijn moeten staan met de beugels. Dit gaat niet op de etiketteermachine. Dyann is dan wel zo goed, deze flessen handmatig te etiketteren, met zelfklevende etiketten. Een geduldwerkje.

Ik vond ook dit brouwerijbezoek zeer interessant. We werden zeer vriendelijk ontvangen door gedreven ondernemers die echt hun best deden, de puntjes op de -i- te zetten en daar goed in slaagden.

Het was inmiddels serieus tropisch geworden en de lichte grondnevel die bij mij in Oosterhout was ontstaan, was door het pimpelen in Chaam dikker geworden. Ik besloot, het voorlopig maar even bij koffie te houden. Na een bezoek aan slijterij van Sundert in Chaam (geen bier te koop bij de Pimpelmeesch) zetten we de reis voort naar Den Bosch.

Dat is een grote, drukke stad en op zo'n onwaarschijnlijk zonovergoten zaterdag als 21 april 2018 zat de stad tjokvol terrasbezoekers en



uitgaanspubliek. Met enig geluk konden de busjes worden geparkeerd en togen we te voet richting Stadsbrouwerij van Kollenburg. Omdat we voorliepen op schema ging het hele gezelschap eerst aan de bar, waar bier, koffie en Bossche Bollen werden geconsumeerd.

De stemming zat er toen al goed in zowel bij de groep Tsjettels als bij de overige bezoekers van het afgeladen Café Bar le Duc, waar de Stads-brouwerij aan verbonden is.



Op het afgesproken tijdstip konden we naar de naastgelegen brouwerij waar eigenaar Jan van Kollenburg een prachtig onderhoudend verhaal deed over het ontstaan van de brouwerij en wat ze daarbij zoal tegen waren gekomen. Zijn vader was eigenaar van het café en

begon in 1999 met een oude 80 ltr installatie van Brouwerij De Vaete uit Zeeland bier te maken. Dat werd sneller opgedronken dan hij het kon brouwen. Er staat nu een mooie 500 liter installatie van Caspar Schulz (Bamberg). Een deel van de productie wordt uitbesteed aan een



Belgische collega want de vraag overstijgt de capaciteit in Den Bosch. De beschikbare ruimte in Den Bosch is sowieso veel te krap, het staat er behoorlijk vol met tanks waarvan er zes direct zijn aangesloten op de biertaps in het café. De hele brouwerij is vanaf de straat zichtbaar voor het uitgaanspubliek wat zonder twijfel bijdraagt aan het succes van de brouwerij en het café. We kregen 4 bieren te proeven, waarvan ik me kan herinneren: Kolleke Kleine Jan, Kolleke Saison en Jheronimus. Persoonlijk vond ik de laatste erg lekker, maar ook de andere waren prima. Na de proeverij volgde een prima diner in een apart zaaltje op de 1^e etage van Café Bar le Duc.

Uiteindelijk waren we, moe van het studeren maar zeer voldaan, even na tien uur 's-avonds weer in Heerenveen. Met alweer dank aan de uitstekende chauffeurs Hans en Gerrit. Ik vond het een prima studiereis, wat mij betreft qua concept voor herhaling vatbaar.



Gep