

REPORTAGE

Peizer Hopbel komt uit Stad

De Peizer Hopbel, het bier waar het Drentse Peize trots op is, is opnieuw uitgevonden in de stad Groningen. Nog even en het wordt daar ook gebrouwen.

WILLEM DEKKER

PEIZE Trots staan ze voor de tap van restaurant De Peizer Hopbel. Drie bruine flesjes op een rij. Het etiket is zwart met oranje en draagt een kroonkurk met twee hopplanten. Aan de onderzijde prijkt de vlag van Drenthe: het kasteeltje met de zes sterren.

De Peizer Hopbel maakt een revival door. Het gelijknamige restaurant heeft het bier opnieuw laten brouwen. Met wat kleine veranderingen. Meer hop en 6,5 procent alcohol in plaats van 5 procent, zoals de laatste versie van het Hopbel bier. Ruim 15 jaar geleden vloeide er voor het laatst Peizer bier. Helaas, de grote ketels uit het restaurant staan er al enige jaren niet meer, vandaar dat de huidige eigenaren een brouwer moesten zoeken. Dat is Bax Bier uit Groningen geworden. „Jeroen Bax is een jonge enthousiaste vent, die open staat voor nieuwe ideeën”, legt Frits Franke van De Hopbel uit.

Het bier is niet in Groningen gebrouwen, maar in het Belgische Couthuim, waar ook Leopold 7 wordt gemaakt. Maar als het aan Bax ligt, is dat eind maart ten einde. Dan moet De Hopbel in de ketels van de nieuwe brouwerij in Groningen gebrouwen worden.

Het eerste brouwsel van de Hopbel nieuwe stijl was na zes weken klaar. „Het was te vlokkerig. Dat is aangepast, we hebben andere gist gebruikt voor de nagisting. En er zit meer hop in voor het aroma”, vertelt Franke. Er is 1500 liter gebrouwen. De helft zit in flesjes, de andere helft zit in fusten. „We willen het ook aan de tap hebben.” Als het aan Franke ligt, gaat de productie naar 10.000 li-



De eigenaren van de Peizer Hopbel Frits Franke (links), Sandra Boonstra en Ate van der Veen presenteren het nieuwe bier. FOTO JAN ZEEMAN

ter. „Bier is momenteel hip. Wellicht dat we in het voorjaar een lentebok doen.”

Franke heeft het restaurant aan de Hoofdstraat een jaar geleden overgenomen met Sandra Boonstra, afkomstig van café Boonstra pal tegenover De Hopbel en Ate van der Veen de voormalige financiële man van Vrijbouter in Roden. Franke is zelf al jaren actief bij paviljoen Kaap Hoorn aan het Hoornse Meer in Groningen.

Het trio kent elkaar al jaren. „Ik heb het vak bij Boonstra geleerd en heb bij Ate in de klas gezeten”, zegt Franke. Veertien dagen geleden kocht het drietal ook het pand en momenteel wordt het rieten dak vervangen. Het restaurant is gewoon

open, al klinkt er af en toe een voetstap van rietdekkers. De Peizer Hopbel zag in 1988 het levenslicht in de monumentale boerderij uit 1770. Het restaurant maakte er furore mee, maar na 10 jaar was het gedaan. Dat ging Franke aan het hart toen hij en zijn partners het restaurant overnamen. „We kregen veel vragen of het bier weer terugkwam. Dat bleef in mijn hoofd malen.”

De Peizer Hopbel gaat ook naar slijterijen en supermarkten. „Ik heb daarover contact met Eric Wiegel van slijterij Dikkers in Hoogeveen. En ik wil ook proeverijen houden met de jongens van Bax. Gasten kunnen in Groningen het brouwen bekijken en bij ons in Peize eten.”