



V.l.n.r.: Marc Hartman, Betto Meijer, Edwin Bos, Cees van Ekelenburg en Jens Verbogt proosten met het Damster biertje. Foto: Bram Noordhuis

Floembier laat geschiedenis Appingedam herleven

Met een presentatie in Gall & Gall in Appingedam is zaterdag het Floembier geïntroduceerd. De 28-jarige brouwer Edwin Bos deed dat met een aantal enthousiaste ondernemers die dit craft beer Appingedam gaan verkopen.

APPINGEDAM Voor thuis is het 6,5% alcohol bevattende biertje te koop in de Gall & Gall van bedrijfsleider Marc Hartman, terwijl de horecaken De Doofpot van Betto Meijer, Paviljoen Overdiep van Jens Verbogt en Bar Meener Jansen van Cees van Ekelenburg het ook aanbieden. De heren lieten zich het gerstenat, ondanks het vroege uur, al prima smaken.

Edwin Bos, die zijn brood normaalgesproken verdient in de IT, was de hele dag in de winkel aanwezig om klanten te vertellen over dit bijzondere product. Want Floembier is een biertje met een verhaal. "En dat is wat je nodig hebt als je een nieuw product in de markt zet," weet Bos, die op het gebied van marketing dus al het een en ander heeft

opgestoken. "Floembier laat de geschiedenis van Appingedam herleven."

Bos deed veel onderzoek naar de geschiedenis van de Fivelstad en haar brouwerijen. Hij vond veel terug in het lijvige boekwerk van historicus Auke Hoft over de geschiedenis van Appingedam, Vissen rond de Floem. "Daaruit blijkt dat Appingedam een rijke geschiedenis heeft met brouwerijen. Er was een aantal gevestigd aan het riviertje de Floem. Appingedam was in de vijftiende eeuw verwickeld in een harde strijd met de stad Groningen. Die stad liet Appingedam in 1482 het Grote Verbond tekenen, een verdrag dat de levendige handel vanuit Appingedam moest terugdringen. Ook de handel in bier moest worden ingeperkt.

Er mocht alleen nog voor eigen gebruik in Appingedam worden geproduceerd. Er zijn altijd wel brouwerijtjes in Appingedam gebleven. Rond 1900 is de laatste, in Filadelfia, op de hoek van de Broerstraat en de Koningstraat, dicht gegaan."

Eigenlijk is Floembier ontstaan door het thuisbrouwen, dat tegenwoordig zo populair is. "Ik ben er ook mee begonnen als hobby," vertelt Bos, "in het schuurtje van ons huis aan De Heekt in Holwierde. Ik gebruikte daarvoor een ketel van 30 liter. Door er veel over te lezen, te kijken en te spelen met de vier basisingredienten hop, moutsoorten, water en gist, raakte ik daar zo gevorderd in dat ik op een gegeven moment dacht: 'hoe zit het als ik dit wil gaan

verkopen?' Ik ben dat idee gaan delen, met onder andere de vader van mijn vriendin Bo, Roy Wils. En zo is het gegroeid. Het is daarna heel snel gegaan. Ik kreeg een aantal enthousiaste ondernemers mee. Ik heb het brouwen van Floembier, vanwege de vele regels op het gebied van onder andere milieu en hygiëne uitbesteed aan Brouwhotel Parkzicht in Veendam. Daar is het bier in vijf weken tijd in een ketel van 1000 liter gebrouwen en ze hebben daar ook de flessen afgevuld."

Floembier, met op het etiket een stadsgezicht van schilder Claes Hendrics uit de 17e eeuw, is al bij veel mensen in de smaak gevallen. "Het is een Indian Pale Ale," legt Bos uit. "Het is een helder bier

met een moutige, mild fruitige smaak."

Bos en zijn vriendin Bo Wils gaan samen met de verdere uitbouw van hun nieuwe bedrijf aan de slag. Ze wonen in Holwierde, maar zijn opgegroeid in Appingedam. En Appingedam blijft ook een centrale rol spelen in de ontwikkeling van nieuwe soorten. "Het is mijn hoop en mijn doel dat er een echte bierbrouwerij in Appingedam komt. Ik wil uiteindelijk een lijn opzetten van zo'n vier soorten bier. En voor elk daarvan wil ik een periode uit de geschiedenis van Appingedam gebruiken, om het verhaal van Appingedam te vertellen. Het volgende biertje link ik aan de periode met Georg van Saksen ■"

Bram Noordhuis