

Buiten de deur

Nuchter bier eten

De *craftbeer revolution* is gaande. „Say what?“, vraagt Co verbijsterd. Hermus heeft hem met nonchalant verteld over de revolutie in de bierwereld, waar het eindimensionale pilsje dat decennialang door onze dorstige kelen werd gegoten, wordt bedreigd door allerlei speciaalbiertjes. In alle steden van Nederland schieten de kleine brouwerijtjes – voor de insiders: *micro-breweries* – als paddenstoelen uit de grond. IPA, *stout*, porter ale, witbiertjes: iedere zichzelf respecterende brouwer maakt ze. En dat zullen we proeven ook. Co is niet zo'n bierdrinker, maar Hermus mag graag een speciaalbiertje wegtikken. Komt het even goed uit dat ze in Groningen een brouwerij hebben die ook nog eens drie dagen per week een restaurant voert. Brouwerij Martinus zit in een voormalig pakhuise aan de Kostersteg, met uitzicht op zowel het hoofdbureau van de politie als de Dronkemanstoren. Dat belooft wat.

Bij binnenkomst loop je zo tegen de tanks met gistend bier aan. Links en rechts wat klein-industriële rommelletjes, wat vaatjes en doosjes bier, maar geen levende ziel te zien. Dan maar een trap op, en we zien mensen aan tafel, maar geen gastheer of -vrouw. Nog een trap naar boven zien we een glazenpoetsende meneer en enkele drinklieden, maar geen restaurant.

Afijn, uiteindelijk blijkt het eten toch op de eerste verdieping te vinden. De dame van de bediening heeft een permanente lach van verbazing op haar gezicht. Een charmante vorm van lichte onbeholpenheid begeleidt haar optreden en onze avond. Alsof ze bij Martinus nog een beetje moeten wennen dat een restaurant iets anders is dan een brouwerij. Maar brouwen kunnen ze, zo blijkt als we een eerste slok nemen van de Weizen (3,50 euro). Het biertje is zomerfris maar toch vol van smaak. Het gistige deel verraadt wat kruidnagel.

Ze hebben een overzichtelijke kaart – gepresenteerd op een schoolbord dat de dame steeds van tafel naar tafel sleept – met een driegangenme-

nu voor 29,50 euro. Voor de vegetariër is er één voor- en één hoofdgerecht, voor de vleeseter idem en voor de viseter dito. De flexitariërs onder ons kunnen dan nog een beetje variëren. Hermus laat het vlees aan Co – uit hun gezamenlijke studententijd herinnert hij zich nog Co's afschuw van alles wat vissig is – en begint met een *gerookte tomatensoep met mozzarella*. Daar hebben we meteen een mooi smaakje te pakken. Rokerig en

“
MET UITZICHT OP
ZOWEL DE POLITIE
ALS DE
DRONKEMANSTOREN

toch subtiel tomatig. Jammer alleen dat de mozzarella in van die kleine bolletjes uit de supermarktverpakking komen: ze smelten tamelijk rubberig weg in de soep.

Co begint met drie soorten *gemarineerde meloen met gedroogde ham en stroop van de imperial smoked porter*, een van de biertjes van Martinus. Het blijft een beetje onduidelijk wat de marinade is, maar hij is tamelijk subtiel. De gedroogde ham ligt er keurig op gedrapeerd, samen met wat blaadjes sla. De bierstroop is mooi zoet, met wat rokerigheid van het gebruikte rookmout.

Co stapt nu over naar het serieuze vleeswerk, de *vleesspies met huisgemaakte dippers*. Op de spies treft hij een stukje ossenhaas (mooi sappig), kalfshaas (had iets minder ver gemogen), een merguezworstje (lekker pittig) en bavette (heerlijk mals). Ertussen stukken geroosterde courgette, paprika. De dippers bestaan uit een romige mayonaise en een salsa die zoekkruidig is. Van de chef mag de bediening niet zeggen welke de ingrediënten zijn, „maar paprika en knoflook zitten er in elk geval in.“ Er komen twee ruimhartige kommen met groenten bij, de een in

de vorm van salade – tomaten, komkommer, sla, wortel met rozijnen (hoe ouderwets!). In de andere geroosterde en gekookte groenten als venkel, sperziebonen, broccoli. Een halve gepofte aardappel is zo droog, dat hij vermoedelijk een keertje is opgepiept in oven of magnetron – daar helpt de lekkere kruidenroom nauwelijks iets aan. Gelukkig heeft Co een mooi glas Martinus tripel (4 euro). Tamelijk fruitig, dit biertje, maar met voldoende zachte volheid om het vlees te omsluiten.

Hermus' *schelvisfilet met romige bisque en Waddenkokkels* is aardig, maar niet een heel spannend gerecht. De filet neigt richting doorgekookt, de kokkels vormen een mooie begeleiding – zowel in bordopmaak als in smaak. De bisque is weliswaar romig, maar ontbeert het 'gruizige' dat een echte schaaldieren'soep' kenmerkt. Uit een potje? Het glas Nuchter (4 euro) wat hij erbij drinkt, is een pale ale die gebrouwen is met 50 procent haver. Een 'Gronings' biertje, gebrouwen in samenwerking met de gemeente Groningen en een computerbedrijf dat een aantal karaktertrekken van de Groningers analyseerden.

Lieflijk bier, vergeleken met het flesje barrel aged Imperial smoked porter (33 cl, 11,50 euro) dat we bij het dessert hebben. Gebrouwen met Duits rookmout en Brits turfsmout en twee maanden gerijpt op een houten sherryvat, is het een bijzonder drankje dat je bijna moet happen. Co vindt het „tamelijk onbierlijk smaken“. „Wat hout, wat verbrande suiker, vanille, rook, wat appeligheid, prima voor bij mijn *kaasplankje*“, noteert Hermus. Co's *bieramisu*, een tiramisu met een streepje bierstroop wordt er bijna door bedolven in smaakheftigheid. Maar het is een mooie bierse afronding in dit tamelijk reurende bierlokaal.

Als we naar buiten gaan, is het toegangslokaal nog steeds onbeheerd. Bierpakketten en vaatjes staan zo voor het grijpen. Maar ja: agenten kunnen zo vanuit het politiebureau naar binnen kijken.



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co – een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaanbevolen, de recensie is een momentopname.

M MARTINUS M
BROUWERIJ CAFE RESTAURANT

TAFEL NR. 1
Aangestlagen door: Manager 1

*** NOTA ***

Voorgerecht vlees	7,50
Voorgerecht vege	7,50
Hoofdgerecht vlees	18,00
Hoofdgerecht vis	18,00
Kaasplank toetje c	8,50
Toetje A	8,50
Menu korting	2x -2,50 = -5,00
Wit 1717 25cl	2x 3,50 = 7,00
Tripel 25cl	4,00
Nuchter 25cl	4,00
Barrel Aged 33cl	11,50
Totaal:	87,50

Brouwerij, proeflokaal en restaurant Martinus, Kostersteg 32-34, Groningen
050-3116310
www.brouwerijmartinus.nl