

Parkzicht brouwt eigen wietbier

PIETER BROESDER

VEENDAM Het Veendammer hotel Parkzicht gaat eigen bier brouwen, waaronder wietbier, en wil het eerste brouwhotel van het Noorden worden.

Met een beetje mazzel valt er binnen enkele maanden aan de Veendammer toog een Tammo's Blonde of een Adriaan Tripel weg te tikken, een paar van de speciaalbiere die de brouwerij in spe wil maken. Maar het bedrijf wil een nog specialer biertje op de markt zetten.

„We willen ook een wietbiertje gaan brouwen”, zegt Jakob Melessen uit Veendam die is aangetrokken als brouwmeester. „Met hennep van Albert Dun uit Oude Pekela. Van hennep wordt al thee gemaakt. We komen nu met een fris Veenkoloniaal witbier, of beter gezegd wietbier. Ik verwacht er veel van.”

De brouwketels zijn aangeschaft. Dit weekeinde gaan Veendammers naar het Gelderse Heumen om de koopovereenkomst te tekenen. „Als alles meezit kunnen we in april volgend jaar onze eerste, eigen gebouwen biertjes presenteren”, zegt horecaondernemer Appie Weij van Parkzicht. „We gaan uit van 1000 liter per brouwsel.”

De overkoepelende naam van het Veendammer bier is Bogdike. Weij: „Dat bekt lekker.” Zo heet toch ook de culturele stichting in Veendam? „Dit is in goed overleg met de stichting gedaan. Het is dan ook een ode



Appie Weij maakt van Parkzicht het eerste brouwhotel van het Noorden. FOTO HARRY TIELMAN

met een knipoog aan wijlen Bé Wever, de grote man achter Bogdike. Bé had zeker kunnen waarderen dat er onder deze naam speciaalbiere worden gemaakt.”

Weij heeft er zin in: „Er zijn ge-

noeg hotels in oude brouwerijen. We hebben onderzoek gedaan: er zijn naar mijn weten geen brouwerijen in bestaande hotels. En zeker niet in Groningen.”

Zelf bier brouwen, het idee kwam

niet spontaan opborrelen. „Ik loop er al jaren mee rond. Vooral ook uit onvrede over de steeds maar stijgende bierprijzen. Dat is echt een ergernis. Maar dat niet alleen. Als ondernemer moet je steeds nieuwe plan-

‘Er zijn naar mijn weten geen brouwerijen in bestaande hotels’

nen ontwikkelen om gasten te prikkelen naar je zaak te komen. Speciaal bier is hot. Straks kunnen we mensen een proeverij aanbieden met bieren van eigen huis.”

Een leuk plan ontwikkelen is mooi, een eigen brouwerij beginnen een stuk moeilijker. Weij: „Je moet aan allerlei eisen en regels voldoen, zowel op het gebied van hygiëne als van veiligheid. Vooral ook omdat we het bier gaan brouwen in een deel van het restaurant, zodat gasten het brouwproces kunnen meemaken. De brouwketels zijn doorzichtig. Ook dat is bijzonder.”

Met de verbouwing is al begonnen. Ook het naast het hotel gelegen pand van uitzendbureau Tempo-team wordt bij de biereplannen betrokken. Weij: „Dat pand is van mij. De huur is opgezegd. Die ruimte kunnen we mooi gebruiken.”

Als het aan Weij ligt wordt het vooral ook een streekproduct. „We zijn dus in gesprek met Dun. En een optie is om mout af te nemen van De Graanrepubliek in Bad Nieuweschans waar ze biologisch geteelde granen verwerken tot allerlei producten. Daar zit dus ook een kleine mouterij.”