

Brouwhotel nadert voltooiing

PIETER BROESDER

VEENDAM Het wordt een memorabel paasweekend voor Hotel Parkzicht in Veendam. Het interieur van het allereerste brouwhotel van Nederland wordt ingericht.

De bijzondere brouwinstallatie met twee brouwketels van glas en rood koper staat al midden in het restaurant. Gasten die er straks een vorkje prikken, hebben uitzicht op het brouwproces en kunnen met eigen ogen zien hoe speciaalbiere als Adriaans Blond, Veenkoloniaal Wietbier of Tammo's Blond ontstaan. „Naast hotel, restaurant en zaalverhuurder zijn we ook brouwhuis”, zegt eigenaar Appie Weij. „Ik heb het nog even nagekeken: we zijn echt het eerste brouwhotel van Nederland. Er zijn wel brouwerijen met een eigen café, of cafés met een brouwerij. Maar de combinatie hotel en bierbrouwerij is er niet.”

Dit weekeinde wil Appie, de vierde Weij op rij in de familiezaak, met de inrichting klaar zijn. „Vloeit dan ook het gerstenat al uit de tap? „Nog niet. Dat gebeurt in mei. Dat heeft er ook mee te maken dat we het procédé goed onder de knie willen hebben. Ik wil niet voor verrassingen komen te staan.”

Sinds hij zijn plannen eind vorig jaar bekendmaakte, kreeg hij een



Eten met uitzicht op de brouwketels van glas en roodkoper. Appie Weij ziet het helemaal zitten. FOTO DVHN

storm aan reacties. „Ook van mensen die zelf bieren willen brouwen. Speciaalbiere en streekproducten zijn in.”

Zeven streekbiere met ingrediënten als mout en hennep uit Oost-Groningen worden onder leiding van brouwmeester Jakob Me-

lessen uit Veendam gebrouwen. „Jacob heeft de kennis en alle papieren. Ik heb alleen een bierdrinkdiploma”, zegt Weij. „Maar zonder gek-

heid, zelf wil ik het brouwproces ook leren beheersen. Hier in de zaak wil ik overal kunnen inspringen. Als de chef ziek is, sta ik ook achter het fornuis en werk ik mee. Dat moet straks ook in de brouwerij gebeuren.”

Parkzicht is een van de grootste werkgevers in het centrum van Veendam met zeker 65 mensen (veel in deeltijd) op de loonlijst. „Dat schept verantwoordelijkheid. Je moet je als zaak blijven ontwikkelen. Stilstand is achteruitgang.”

Weij liep al langer rond om naar voorbeeld van 'brouwhotels' in Duitsland zijn eigen zaak om te bouwen. Toen hij vernam dat brouwerij de Graaf van Heumen uit het Gelderse Heumen stopte, stak hij zijn voelhoorns uit. Gesprekken volgden en inmiddels staan de brouwketels van de Graaf van Heumen in Veendam.

Parkzicht onderging een ingrijpende verbouwing. Het restaurant kreeg een open keuken, de wintertuin en de grote zaal werden aangepakt en een naastgelegen pand aan het Museumplein werd bij de zaak gevoegd. In dat pand vinden de vergisting en lagering plaats. „Hoeveel bier we willen produceren? De eerste week denk ik dat we toch gauw zo'n 5000 liter moeten kunnen brouwen.” Bier onder de overkoepelende naam Bogdike naar de gelijknamige culturele stichting, opgericht door wijlen Bé Wever.