

Stadsbier d'Olle Grieze gebrouwen in Veendam

PIETER BROESDER

VEENDAM Elk jaar wordt een nieuwe versie van het Gronings (stads)bier d'Olle Grieze gebrouwen. Dit jaar gebeurt dat voor de negende keer, deze keer bij Parkzicht Veendam in plaats van in Groningen.

Twintig noordelijke brouwers hebben zich over de receptuur van d'Ol-

le Grieze gebogen. Ze hebben hun expertise gedeeld en kwamen met een gezamenlijk recept. „De smaak van d'Olle Grieze is geen twee jaren hetzelfde”, zegt Appie Weij van het Veendammer Brouwhotel Parkzicht. Hij begon vorig jaar in zijn hotel een eigen brouwerij.

Vandaag gaan de brouwers aan de slag met hop uit Zuidbroek, mout uit de Eemshaven en zwarte haver uit

Bellingwolde. „Waar het kan, werken we met streekproducten.”

Over enkele weken moet er 2000 liter bier zijn. Het eerste glas wordt 3 april geschonken op het grote bierdiner in de Martinikerk in Groningen, voorafgaand aan het Bierfestival. Dan start ook de landelijke verkoop van het Groninger speciaal-bier. De opbrengst is voor de stichting Martinikerk, die het steekt

in het onderhoud van het kerkorgel.

Het is voor het eerst dat het bier in de Veenkoloniën wordt gebrouwen. Voorgaande jaren vloeide het onder meer uit de ketels van Martinus en Bax uit Groningen en Pivo in Haren.

Vorig jaar werd een donker, ondergistend bier geserveerd. Dit keer wordt het eindproduct een zogeheten Brut IPA. „Een champagnebier”, zegt Weij.