

# Stadsbier d'Olle Grieze komt dit jaar uit Friese brouwketels

PIETER BROESDER

**VEENDAM** Wat lichtere bieren met minder alcohol. Dat is de trend, ook bij noordelijke brouwers. Alcoholvrij bier wordt sporadisch getapt, vertelt Appie Weij van het Veenkoloniale Bierfestival.

In 2018 begon hotelier Weij een eigen brouwerij. Tien verschillende soorten eigen gebrouwen speciaal-bieren komen er inmiddels uit de tap. Bier zo veel als mogelijk gemaakt met streekproducten. „En we zijn nog niet uitontwikkeld.”

Met de komst van de brouwerij werd het Veendammer Hotel Parkzicht 'brouwhotel'. Daar heeft 31 januari en 1 februari het Veenkoloniale Bierfestival plaats. Acht brouwerijen uit het Noorden zijn present.

Alcoholvrij bier mag dan in opkomst zijn; op het bierfestival zal het niet rijkelijk uit de tap vloeien. „Alcoholvrij bier... het is wel een bierfestival, hè”, zegt Weij lachend. „Maar serieus. Bierbrouwen is een ingewikkeld proces. Kleinere brouwerijen hebben het moeilijk om alcohol aan bier te onttrekken. Wat we wel presenteren zijn bieren met minder alcohol. Lichtere bieren. Die zijn echt in opkomst.”

De verschillende brouwerijen brengen elk hun eigen bieren uit, van triple tot ale, maar werken ook nauw samen. Aan het Groningse (stads)bier d'Olle Grieze bijvoorbeeld. Dat wordt elk jaar ergens anders gebrouwen volgens telkens een andere receptuur. Vorig jaar werd het in de Veendammer ketels

klaargemaakt. Dit jaar komt d'Olle Grieze noch uit de stad noch uit het Ommeland. De tiende versie van het stadsbiertje komt uit Friesland, uit de ketels van brouwerij Brouwdok in Harlingen.

Weij: „Dat is niet vreemd. d'Olle Grieze wordt gezamenlijk ontwikkeld door brouwers uit Groningen, Drenthe en Friesland en wordt gemaakt bij een brouwerij die geïnvesteerd heeft in nieuwe ketels.” Eerder vloeiende het gerstenat uit de ketels van Pivo in Haren, Bax in Groningen, Martinus in Groningen en Maallust uit Veenhuizen.

Gisteren bogen brouwmeesters als Jakob Melessen uit Veendam zich in Harlingen over het bier. Weij: „Kwam er vorig jaar bij ons uit de ketels een zogeheten Brut IPA,

een champagnebier, dit jaar is besloten om een Cluyn-bier te maken naar een origineel zeventiende-eeuws recept.” Het moet een zacht biertje opleveren met een donkere kleur zoals dat ooit, zo'n vierhonderd jaar geleden ook werd gebrouwen in Groningen.

Op het Veenkoloniale Bierfestival wordt het nog niet geschonken. Over enkele weken moet er 2500 liter op het vat liggen voor het nog grotere Groninger Bierfestival dat van woensdag 15 tot en met zaterdag 18 april gehouden wordt in de Martinikerk in Groningen.

De opbrengst van de verkoop van d'Olle Grieze is voor de stichting Martinikerk. Die steekt het geld in het onderhoud van het monumentale kerkorgel.



Appie Weij in zijn brouwhotel in Veendam met een plaatselijk biertje.

FOTO DVHN