

# Sappemeer heeft met Rooie Rinus een eigen bier uit de regio

Arend Lommert uit Sappemeer vindt dat elk dorp een eigen brouwerij zou moeten hebben. Zaterdag haalde hij zijn eerste 500 liter zelf gebrouwen bier uit Noord-Holland.

LOUIS VAN KELCKHOVEN

**H**et is niet dat hij vindt dat er niet genoeg soorten en smaken bier zijn. Arend Lommert uit Sappemeer vindt wél dat elke regio een eigen bier zou moeten hebben. „Smaken verschillen, tenslotte.”

Het eerste product van Lommerts brouwerij, Sapmeester Bier, heet Rooie Rinus, een Amber-ale van 6% alcohol met een stoere smaak die, aldus de brouwer, makkelijk wegdrinkt. De eerste 500 liter bracht uiteindelijk 1463 flesjes van 33 centiliter op. Eén van de eerste kratjes Rooie Rinus mocht Lommert bezorgen bij Frank den Hollander; de rooie Rinus van Pé en Rinus.

Lommert (29) begon twee jaar geleden te brouwen in zijn schuur aan de Wilhelminastraat in Sappemeer. „Het zelf bierbrouwen is zo'n beetje als vuurwerk; de één kijkt er liever naar, en de ander steekt het liever zelf af. Zelf doen geeft meer controle

*‘Het proces achter bierbrouwen maakt het razend interessant’*

en het hele proces, de wetenschap achter het bierbrouwen, maakt het voor mij razend interessant.”

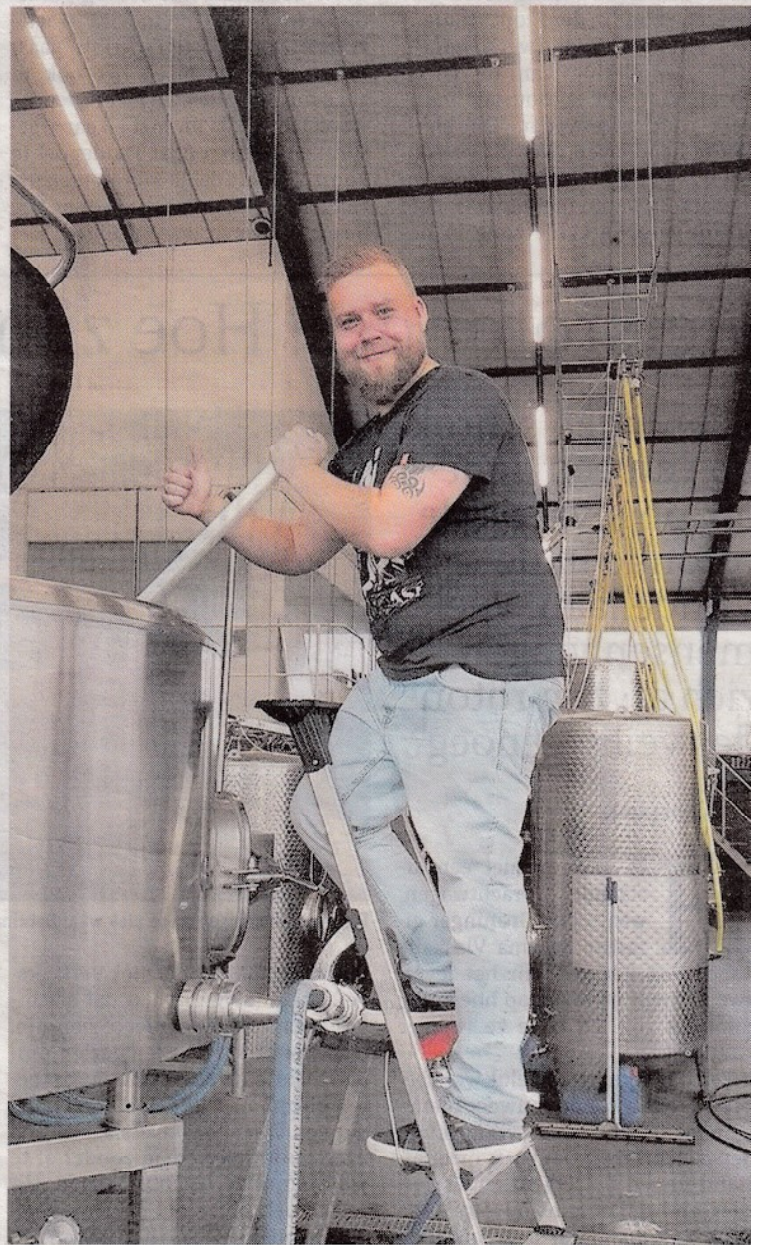
Voor het bier dat de smaak van zijn woonplaats moet weergeven, huldigt Lommert het gezegde van 'doe maar gewoon, dan doe je gek genoeg'. „Ik richt mij op de basis; water, mout, hop en gerst.”

De meeste huurbrouwerijen verhuren capaciteit van 1000 tot 2000 liter. In het Noord-Hollandse Uitegeest vond Lommert een brouwerij die hem 500 liter brouwcapaciteit wilde verhuren. „Zij hebben mij ook geholpen om ingrediënten te vinden die overeenkomen met gerst en water dat ik vanuit Groningen heb aangedragen.”

Ambities om groot te worden heeft Lommert niet. „Ik wil het juist lekker klein houden, want ik heb ook nog twee banen, docent drama aan het Werkmancollege en bij de technische helpdesk van KPN. Het zou mooi zijn als slijters en supermarkten in Sappemeer mijn bier zouden willen verkopen. Misschien is er een restaurant dat het op de kaart wil zetten.”

Als op 15 maart blijkt dat de helft is verkocht, plant Lommert een brouwdatum voor de tweede ronde.

Zaterdag haalde de kersverse brouwer zijn bier van de huurbrouwer in het Noord-Hollandse Uitegeest. „De eerste flesjes zijn uiteraard voor de mensen die mij geholpen hebben bij het opstarten. Die krijgen hun bier persoonlijk door mij bezorgd.”



Arend Lommert bij zijn eerste 500 liter zelfgebrouwen Sapmeester Bier Rooie Rinus. FOTO DVHN