

Bierbrouwerij Westerwolde brengt eerste bieren op de markt

'We geven onze hobby de kans om uit de hand te lopen'

door Jan Johan ten Have

Bieren brouwen doen ze er al een jaar of vijf. Maar tot nu toe puur voor de lol en eigen consumptie. Vader Harm (48) en zoon Thijs Verweij (17) uit buurtschap Over den Dijk gaan nu met de vruchten van hun Bierbrouwerij Westerwolde de markt op. De schuur waarin overgrootvader ooit varkens hield, is omgebouwd tot brouwlokaal, waar de kweker van sierheesters en de leerling werktuigbouwkunde hun brouwsels produceren van gerst, tarwe, hop, vruchten en kruidenmelanges.

Proeven mag hij het nog niet eens. Want hij is pas 17. Thijs gniffelt bij die woorden. Hij is misschien wel de jongste bierbrouwer van Nederland. En hij verklaart dat hij de brouwsels uit de familiebrouwerij regelmatig even proeft. De brouwmeester moet tenslotte de smaak in de gaten houden: "Het eerste biertje dat ik ooit proefde, vond ik gelijk heerlijk." Dranken maken is Thijs blijkbaar aangeboren. "Hij was nog maar een jaar of 5, 6 toen hij met vruchten uit onze eigen tuin en water zijn eigen 'wijn' maakte", vertelt moeder Marende. Thijs beaamt: "De brouwerij is onze hobby. Maar ik zou het zeker niet erg vinden om er ooit mijn werk van te maken."

Misschien wel de jongste bierbrouwer van Nederland

De roots van deze nieuwe bierbrouwerij liggen echter bij vader Harm. Hij begon een jaar of zeven geleden 'wat te klooiën' met zelfgemaakte wijn. Van zijn echtgenote kreeg de teler van onder meer pioenrozen, Sint Janskruid en bladverliezende hulst op een gegeven moment een bierbrouwpakketje. "Voor mijn gevoel deed ik maar wat. Ik had er totaal geen verwachting van, maar vond het wel hartstikke leuk. En tot mijn grote verrassing bleek deze eerste eigengebouwde pils heerlijk te smaken."

Amsterdam

Het pionieren zit de familie Verweij in het bloed. Dat begon al bij Thijs' overgrootvader, die in 1927 Amsterdam Sloterdijk verruilde voor een nieuw boerenbedrijf aan de Burgemeester Buiskoolweg. Waar geen Westerwolder belangstelling had voor de schrale grond tegen de Duitse grens, ging Amsterdammer Verweij voortvarend aan de slag als boer. Het groeide uit tot een veehouderij die bleef bestaan tot 2005. Generatie drie - Harm -

besloot de vereiste investeringen in modernisering niet te doen. Hij turnde het bedrijf om in een kwekerij van sierheesters en pioenrozen waarin hij hart en ziel kwijt kan.

Bierbrouwerij

Het bedrijf van Verweij krijgt met de bierbrouwerij een extra dimensie. "We geven onze hobby de kans om uit de hand te lopen", vertelt Harm. "We wilden iets grootschaliger gaan produceren. Maar dat bleek praktisch gezien vrijwel onmogelijk en zeker niet kostendekkend. Daarom hebben we geïnvesteerd in een grote brouwketel van 500 liter en staan er inmiddels vier vergistingstanks. Na proefbrouwsels van onder meer pils, blond,

Ambitie

Bierbrouwerij Westerwolde wil in de eerste plaats eerlijke, heerlijke bieren bouwen. "Wij willen eerst het brouwproces tot in de finesses onder de knie hebben", zegt Harm. Als het aan Thijs ligt, wordt er daarom binnen afzienbare tijd minstens één dag in de week gebrouwen. De vraag dringt zich op of het de bedoeling is om het eigen agrarische bedrijf de hop en gerst te gaan telen. Harm: "Nee, wij houden het bij sierheesters. Als het brouwen een succes wordt, willen wij ons focussen op mout van Westewoldse gerst. En dan in het bijzonder gerst van duurzaam beheerde bodem die rijk is aan bodemleven. Daarvoor willen wij dan graag samenwerken met boeren uit de regio. En dan is er nog de hop. Maar voor het zover is..."

Bierte koop

Vooralsnog zijn er de eerste stappen gezet. De verbouw van de schuur tot bierbrouwerij is klaar. Het is een stijlvolle, representatieve ruimte geworden. Op één wand prijkt een enorme foto van een gerstveld. Marende maakte de foto zelf, nabij de Overdijksterweg: "Daarvoor heb ik twee avonden in de gerst gelegen", vertelt ze. Deze foto prijkt overigens ook op het etiket van de Westerwolder bieren. Tussen de ketels en tanks staat een prachtige, lange tafel - door Thijs gemaakt - waaraan proeverijen gegeven worden voor groepen van 6 tot 12 personen. Op de website www.brouwerijwesterwolde.nl



witbier, weizen, weizenbock, frambozenporter en stout zijn er nu de eerste vier batches voor de verkoop gemaakt. Het gaat om in totaal 3500 flesjes Frisse Pils, Rijke Pils, Sterke Blonde en Westerwolder Tripel. Deze zijn inmiddels klaar voor verkoop. Heel bijzonder - en volgens Harm qua smaak zeer veelbelovend - is de hoogalcoholische Barleywine, een gerstewijn die is gemaakt zonder toegevoegde suikers."

komt meer informatie over de bierproeverijen. En wie er lekker thuis van wil genieten... ook dat kan. De bieren zijn onder meer te koop bij drankenspecialzaak Bij Thijs in Vlagtwedde. Ook bij de brouwerij zelf, aan de Burgemeester Buiskoolweg 35 in Vlagtwedde, zijn deze speciaalbieren te koop. De brouwerij is open als de vlag uit hangt, elke vrijdag van 13.00 tot 20.00 uur en elke zaterdag van 13.00 tot 18.00 uur.