

REPORTAGE WILDERVANKER BROUWERIJ

Jan Abbingh uit Wildervank telt de dagen af. Nog even en hij is officieel bierbrouwer. De oud-vrachtwagenchauffeur heeft vrijdag nog één gesprek te gaan met het UWV. Dan is het proost en op eigen benen staan.

'Gedronken wordt er altijd'

Pieter Broesder

WILDERVANK Oost-Groningen heeft binnenkort weer een eigen bierbrouwerij. In een verbouwde schuur produceert Jan Abbingh (1962) inmiddels vijf soorten speciaal bier. Verwacht geen grote koperen ketels, hopen hop en enorme vaten schuimend pils. Het gaat er kleinschalig aan toe. Zonder al te veel poespas. Het moet allemaal nog low budget. „Het gaat nog kleinschalig. Als het echt druk is, helpt het hele gezin mee. Maar ik mag niet klagen. We leveren aan steeds meer slijters, cafés en bierspecialzaken in het Noorden.”

Hoe word je van vrachtwagenchauffeur bierbrouwer? „Natuurlijk moet ik aan allerlei eisen en regels voldoen, vooral op het gebied van hygiëne. Verder is bierbrouwer een vrij beroep. Ik heb geen speciale opleiding of wat dan ook nodig. Alles heb ik me met vallen en opstaan eigen gemaakt. Jaren geleden brouwde ik al mijn eigen biertje. Het bleef een hobby. In 1987 ben ik begonnen. Ik werkte toen in ploegendienst bij PPG en had tijd te over. Toen ik internationaal chauffeur werd, kwam het brouwen op een laag pitje te staan. Toen kreeg ik ontslag. Twee jaar geleden alweer.”

Abbingh is een moment stil. „Op de vrachtwagen wil ik niet meer. De hand houd ik ook niet op. Wat moet ik dan? Wachten tot het werk me aan komt vliegen. Dat dacht ik niet. Maar wat dan? Bier brouwen. Dat kan ik. Dat wil ik. Dat doe ik. Ik ben 54. De



▲ Jan Abbingh in zijn bierbrouwerij. Foto Harry Tielman

rekeningen moeten betaald worden. Gelukkig heeft mijn vrouw ook werk. Grietje is gastouder. Met haar loon erbij kunnen we ons redden.”

Een jaar geleden precies begon hij met het verder uitbouwen van de eigen brouwerij. „De schuur had ik al ingericht toen het nog echt een hobby was. Maar verder moest er heel wat gebeuren.”

Abbingh gaat voor in de bedrijfsruimte. Enthousiast vertelt hij over het werk, het bier, de ingrediënten. Dozen bier staan in opslag in een aparte cel met een constante temperatuur van 14 graden Celcius. In een warmtekamer bij een gelijkmatige temperatuur staat een vat. De inhoud borrelt en pruttelt. „De kamer

kon ik voor een habbekrats kopen van de Rijksuniversiteit Groningen. Ik moest hem zelf demonteren en verslepen. De koelcel komt uit Kerkrade uit een kroeg die failliet is gegaan. De twee roestvrijstalen ketels stonden oorspronkelijk in de keuken van een weeshuis in Ossendrecht.” Natuurlijk ziet de Wildervankster toekomst in zijn brouwerij. „Of mensen nu droevig zijn of blij. Gedronken wordt er altijd.”

Helemaal alleen staat Abbingh er niet voor. Hij is aangesloten bij het Klein Brouwerij Collectief (KBC). Dat bestaat sinds 2003 en telt zeker honderd leden die zich bezighouden met de ontwikkeling, productie en verkoop van bier naar eigen receptuur.