

ONIN

Baxbier Groningen

speelt serieus met bier

Van van den Berg (l) en Kasper Hiddema

Precies tien jaar geleden ontmoette Bier! magazine tijdens een bierreis naar Groningen, in een compleet lege hal met alleen een joekel van een kachel, Jeroen Bax. Hier zou hij zijn droom gaan waarmaken. Een droom die begon, zoals bij veel van de huidige brouwers, in de keuken waar hij samen met wielermaat Sepp Jansen bier brouwde. Tien jaar later zit Bier! magazine in dezelfde hal met nog altijd dezelfde joekel van een kachel aan een van de tafels in het gezellige proeflokaal van Baxbier met Kasper Hiddema en Van van den Berg. Dat het leven vaak andere plannen heeft dan in dromen is een harde werkelijkheid.

Door Wil Schipper

Kasper is al meer dan acht jaar verantwoordelijk voor de inkoop, marketing en evenementen van de bierbrouwerij. Van is sinds 2018 de brouwer van Baxbier. Door het succes van de eerste bieren, goud voor 'KoudVuur' en zilver voor 'KonMinder' tijdens de Brussels Beer Challenge in 2015, moest er al direct gebruik

“Na de hectiek van de beginjaren is Baxbier nu in rustiger vaarwater gekomen.”

worden gemaakt van (Belgische) productie-brouwers om aan de vraag te voldoen. Dat vroeg om een snelle oplossing. Na het vinden van het pand en dankzij de medewerking van de bank, door ondersteuning van een investeerder en enthousiaste crowdfunders, konden de handen echt uit de mouwen.

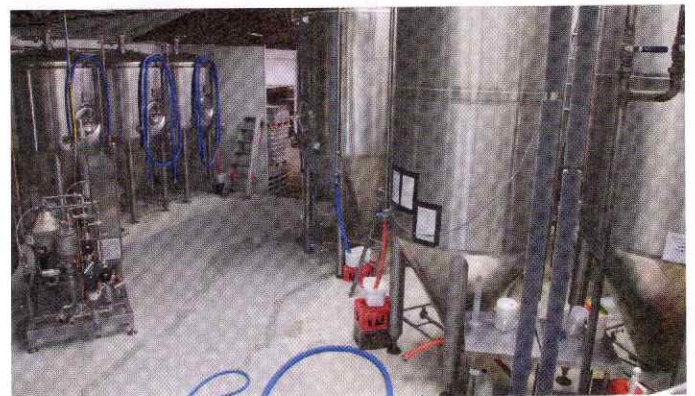


Toch zou het nog tot 2016 duren voordat de eerste bieren konden worden geschonken in het eigen proeflokaal. De oplevering van de Tsjechische brouwinstallatie, via een Belgische tussenpersoon, liep helaas vertraging op en de brouwerij kon dus pas later in gebruik worden genomen. De vergistingstanks werden uit China gehaald.

Vertrek naamgever

In 2018 stopte Jeroen Bax met zijn dagelijkse werkzaamheden bij Baxbier, maar hij is als (minderheid)aandeelhouder nog wel verbonden aan 'zijn' brouwerij. Sep, werkzaam in Duitsland als biomedisch wetenschapper, heeft nooit echt binnen de brouwerij gewerkt maar leverde jarenlang een belangrijke bijdrage bij de waterbehandeling en de scheikundige, biochemische kant van het bier. Ook Sep is nog steeds aandeelhouder. Jan Riemens is de investeerder van het eerste uur en de grootste aandeelhouder. Na het vertrek van Jeroen is Jan meer actief bij de brouwerij betrokken geraakt en dat doet hij tot op de dag van vandaag nog met 'serious pleasure'.

Na de hectiek van de beginjaren is Baxbier nu in rustiger vaarwater gekomen. Het doel - een gezonde regionale speler worden - is bereikt. Dat zien te blijven is de volgende





uitdaging. De banklening is afgelost, de crowdfunding is afgelost en als er nu wordt geïnvesteerd is dat of uit eigen middelen of via financial lease. Dat is vooral een strategische beslissing.

Voldoende capaciteit

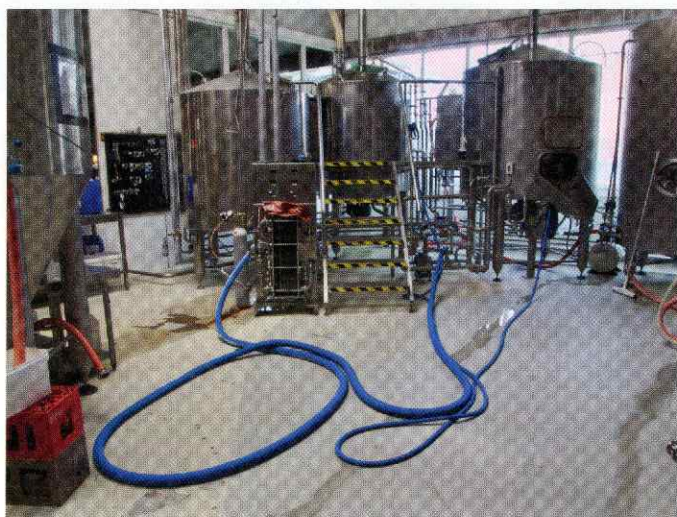
De brouwinstallatie van Baxbier heeft een capaciteit van 500.000 liter per jaar en wordt behalve voor de eigen productie ook gebruikt door huurbrouwers. Liefst uit de regio. Folkingebrew, ook uit Groningen, is er een en uit Appingedam FloemCraftBeer. Een kwart van de capaciteit is voor de huurbrouwers beschikbaar, driekwart wordt ingezet voor de eigen bieren. Vorig jaar is er 400.000 liter bier gebrouwen. Er zit dus nog altijd muziek in de ketels. Kasper is erg enthousiast over de wisselwerking met de huurbrouwers. "Je leert veel van elkaar. Dingen waar wij mee de mist zijn ingegaan hoeven zij niet meer te doen en waar zij mee

"Omdat er al 414 Bandwagon-bieren wereldwijd bestonden lag de keuze voor nummer 415 voor de eerste Bandwagon van Baxbier voor de hand."

experimenteren, daar kunnen wij dan weer wat mee." De etiketten van Baxbier zijn opvallend vormgegeven, eigenzinnig en altijd direct herkenbaar door centraal voorop

de B met een fles als 'stok'. Verstandig als ze zijn in Groningen gaan ze dat ook niet aanpassen ondanks dat al het bier tegenwoordig op de eigen aangeschafte blikkenlijn wordt 'ingeblikt'. Over de voordelen van blik hoeven wij het hier niet te hebben. De 'core range' bevat vandaag de dag acht bieren van 0,3 tot 8,7% alcvol. en is een logische schifting van de eerdere, grotere core range. Daarnaast zijn er seasonals, diverse

one-offs en natuurlijk de Bandwagon-serie. De seasonals zijn eigenlijk een resultaat van het feit dat ze bij Baxbier niet zo heel veel hebben met Bockbier - vaak naar hun mening (te) zoet, maar 'mee willen kleuren' met de herfst door drie bieren te brouwen die je meenemen van de nazomer tot de eerste sneeuwpop of bij het haardvuur. Brouwer Van: "De one-offs zijn batches van 2000 liter gebaseerd op 'dat hebben we al een tijdje niet gedaan', waar we gewoon zelf zin in hebben of waar opnieuw vraag naar is." De Bandwagon is een serie van de dikste IPAs. Al eerder jarenlang super populair en op zoiets succesvol wilde Baxbier wel meeliften. 'Jump on the bandwagon!' "Omdat er al 414 Bandwagon-bieren wereldwijd bestonden lag de keuze voor nummer 415 voor de eerste Bandwagon van Baxbier voor de hand. Daarna is er gewoon doorgenummerd en zijn we inmiddels bij 428. In de Nederlandse IPA-scene is de Bandwagon inmiddels erg gewild", zo weet Van.



Samen brouwen

En dan zijn er de Collabs. In de hal staat een vitrine waar de meeste een plekje hebben gekregen. De laatste is met Zuyd Craft, brouwvrienden uit Maastricht: de 'Eye of the Brainstorm, een Fruited Milkshake IPA. Voor Kasper en Van



zijn collabs het mooiste voorbeeld waarin de bierwereld verschilt van de rest van de wereld. "Waar in de andere wereld men op z'n 'geheimen' gaat zitten, worden die in de bierwereld juist gedeeld. En natuurlijk wordt er maar op een van de installaties gebrouwen. In het geval van 'Eye of the Brainstorm' was dat op de installatie van Baxbier." Van (the Man!) weet zelf het beste waar de knoppen en hendels zitten, de collega's uit Maastricht mogen schoonmaken en de bostel uitscheppen. Uiteraard met een knipoo, het is overal gangbaar dat de 'bezoekende' brouwerij helpt bij het uitscheppen van de bostel. Het is de gezelligheid en de kennisdeling waarom het draait. Een ander bijkomend voordeel is dat ZuydCraft nu in Groningen iets heeft staan met hun naam erop en Baxbier in Maastricht.

Bierstroom richting proeflokaal

Het is vrijdagmiddag en het proeflokaal is inmiddels behoorlijk vol gelopen. Voor elke succesvolle brouwerij is een proeflokaal belangrijk. Vaak aangevuld met een rondleiding en proeverij. Hier vindt de ontmoeting plaats met klanten. Hier zijn de lijnen het kortst, hier zijn de marges het best. Voor Baxbier vindt zo'n 25% van de productie zijn weg naar het proeflokaal, 50% in de regio en de rest daarbuiten. Export is geen doel op zich. Er is een nauwe band met vooral Hamburg, maar ook met Bremen waar een maatschappelijk project voor mensen met afstand tot arbeidsmarkt het voorbeeld was voor de samenwerking tussen Baxbier en Toentje (tuintje in het Gronings). Dit is een sociale onderneming die door het realiseren van korte (voedsel) ketens arbeid creëert die ertoe doet! Bij Toentje vind je de hoptuin van Baxbier midden in een woonwijk van Groningen. Ieder jaar organiseert BaxBier een oogstfeest waarna van de hop tegen kostprijs 2000 liter wordt gebrouwen. Toentje ontvangt de volledige winst waarmee zij hun projecten mede kunnen financieren. Behalve dat het heel leuk is, is de kans om maatschappelijk een bijdrage te leveren aan de stad even belangrijk.

Just in Baxfest

Het jaarlijks 'Just in Baxfest', de laatste jaren altijd bomvol in het eigen proeflokaal, verhuist dit jaar naar het oude



gebouw van de SuikerUnie. Voor de viering van het 10-jarig bestaan kunnen daar 3000 mensen terecht met Pinksteren. En wat de toekomst betreft is Kasper heel bescheiden en nuchter (al lust hij echt wel af en toe een biertje). Gewoon, elke uitdaging overwinnen en elk jaar een kleine 10% groei is wat hem betreft prima. "We vinden het vooral belangrijk om met de geweldige groep mensen die we hier hebben, elke dag met veel plezier geweldig bier te maken, waarvan duizenden liefhebbers vervolgens genieten. Dat vind ik nóg belangrijker dan een stabiele gestage groei." Dan houdt hij het makkelijk nog 100 jaar vol. 'Seriously Happy' he is. ■

