

Na Kon Minder, Koud Vuur en Oma's Pruim komt binnenkort een nieuw BAX Biertje op de markt: een rokkenjager. „Om te proosten op de mooiste dag van het jaar: rokjesdag.”

Bax brengt met nieuw biertje ode aan rokjesdag

Bram Hulzebos

GRONINGEN Het is een gekkenhuis bij BAX Bier. De jonge Groninger brouwer Jeroen Bax brouwt tussen de 1500 tot 2000 liter bier per maand. De afgelopen twee weken kwamen er acht nieuwe horecapunten bij waar ze BAX Bier verkopen. Volgende week lanceert hij het nieuwste biertje: De Rokkenjager. „Om te proosten op de mooiste dag van het jaar: rokjesdag”, zegt Bax.

Nu nog wordt het bier in Amsterdam gebrouwen, maar daar komt snel verandering in als het aan Bax ligt. Hij is tenslotte een Groninger en in Groningen is het begonnen met zijn bieren die hij namen geeft als Kon Minder, Koud Vuur en Oma's Pruim.

Tweeduizend liter is veel als je het in je eentje op moet drinken, maar voor een levensvatbare brouwerij moet er wel even een tandje bij. Bax heeft daarom zijn oog laten vallen op het Suikerunieterrein. Hier wil hij een installatie bouwen die minstens tien keer zoveel bier per maand kan maken.

Hein Braaksma van Ploeg Idee 3 is druk bezig met de invulling van het Suikerunieterrein. „Het gaat om tijdelijke invulling van het terrein. Over vijftien jaar zal er wel een definitieve ontwikkeling komen, maar tot die tijd is er ruimte voor creatieve en innovatieve ondernemers”, zegt Braaksma.

„Hier moeten dingen kunnen die op andere plekken in de stad niet



▲ Jeroen Bax (links) en Sepp Jansen tijdens een eerdere presentatie van een nieuw biertje. Foto Archief Geert Job Sevink

'Ik wil op termijn mensen van Werkpro opleiden tot brouwer'

kunnen. Bax past er heel goed in. Bierbrouwen is een oude Groninger traditie en het terrein moet nog veel meer van de Stadgers worden.”

Bax wil Stadgers naar het Suikerunieterrein halen met proeverijen. „Mensen moeten kunnen ruiken

aan het proces, zien dat ons afval naar het vee om de hoek gaat en vervolgens het vlees van dat vee naast een prachtig bier in ons proeflokaal opeten.”

Bax is druk in gesprek met financiers en de banken. Daarnaast hoopt hij een deel van de benodigde tonnen op te halen met crowdfunding.

Maar eerst moeten er heel veel flesjes worden voorzien van het etiket Rokkenjager. Bax werkt daarvoor samen met werkvoorzieningschap Werkpro. „Ik wil op termijn een paar mensen van Werkpro opleiden tot brouwer. Eigenlijk willen we straks door het hele bedrijf mensen aan het werk helpen voor wie een baan niet vanzelfsprekend is.”