



SCHUIMKRAGEN & HOPBELLEN

GOUDGELE BROUWSELS MET EEN STOER VERHAAL

Blinkende ketels, robuuste geuren, stoere ingrediënten, ludieke namen en verleidelijke etiketten. Welkom in de wereld van lokaal speciaalbier. Geen stad of streek kan tegenwoordig meer zonder zijn eigen gerstenat. Het Noorden doet daar volop aan mee en hóe. Wij zeggen: proost!

TEKST MARLOES DE MOOR FOTOGRAFIE EIGEN FOTO'S

'HET SUCCES ZIT
HEM IN DE KWALITEIT
EN DE UITSTRALING
VAN HET BIER'



EEN JONGENSBOEK IN GRONINGEN

Aan de vaste wal in de stad Groningen weten ook Jeroen Bax (30) en Sepp Jansen (30) van geen ophouden met het brouwen van hun Baxbier. Het bier valt zo goed in de smaak dat ze hun capaciteit in korte tijd verdubbelde, van 24.000 liter naar 44.000 liter per maand. Dat gebeurt in een omvangrijk pand aan de Friesestraatweg, een onopvallende parallelweg met bedrijven, auto-dealers, garages en bouwmarkten, zoals je ze wel vaker iets buiten het bruisende centrum ziet.

Binnen draait de afvulmachine op volle toeren. Hij spuwt onophoudelijk rinkelende flesjes uit, allemaal voorzien van het rode etiket Oma's Pruim. De medewerkers halen ze vervolgens van de lopende band en plaatsen ze in kratten. Ze ogen klein tussen de immense blinkende brouwinstallaties en ketels. Naast de lopende band staat een zogenaamde grensfles die aangeeft tot waar een flesje gevuld moet zijn. Als het bier onder dat niveau zit, wordt het weggezet: niet geschikt voor de verkoop.

Aan de andere kant, grenzend aan het Groningse Reitdiep, oogt het gebouw heel anders, alsof je vanachter de coulissen het decor van een zomers toneelstuk binnentapt. Houten picknickbanken, biertjes op tafel, voorbijvarende plezierbootjes, een felle zon en beduidend groe-

tere bermen. De hoge ramen van brouwerij Bax Bier bieden zicht op de glimmende brouwinstallatie. Soms houdt een fietser aan de overkant even in om er nog eens goed naar te kijken. Toch speelt zich daar aan het Reitdiep allerminst een "zomers toneelstuk" af, al zou je het ontstaan van Baxbier, bedacht door twee jonge racefietsvrienden, best een mooi jongensboek kunnen noemen.

DENNENAPPEL IN HET BIER

Als je de professionele bedrijvigheid en de enorme hoeveelheden bier aan de Friesestraatweg aanschouwt, is het moeilijk voorstelbaar dat dat nog niet zo lang geleden gewoon begon met een thuisbrouwsetje in de keuken van Jeroens ouders in Leek. Zestien jaar was hij toen hij zijn eerste biertje dronk. 'Mijn vader en ik kochten sindsdien elke vrijdag twee biertjes die we niet kenden. Zo leerde ik bier proeven en een goede smaak ontwikkelen. Zes jaar later kwamen we op het idee om zelf bier te gaan brouwen. We kochten een thuisbrouwinstallatie en maakten ons eerste biertje.'

Een groot succes was dat in eerste instantie niet. Tijdens een wandeling met de hond kwam Jeroen op het idee om een dennenappel te gebruiken. 'Ik dacht dat dat een mooie smaak zou geven. In het begin rook het ook lekker, maar toen we ervan dronken gingen we bijna



over ons nek. De hars van de dennenappel werkte te veel door,' vertelt Jeroen. Het was geen reden om op te geven. Bier bleef als een rode draad door zijn leven lopen. Nu is dat bij meer studenten het geval, maar bij Jeroen ging de belangstelling dieper.

Met zijn fietsvriend Sepp Jansen, die hij kende van de studentenwielervederiging Tandje Hoger, ging hij verder met bier brouwen. Sepp bleek vanwege de wetenschappelijke benadering, die Jeroen ontbeerde, een goede partij te zijn. 'Hij studeert biomedische wetenschappen en doet kankeronderzoek. Momenteel doet hij een post-doc in Heidelberg. Hierdoor heeft hij veel verstand van biologische processen. Hij verdiepte zich in de literatuur en weet daardoor precies hoe bier zijn smaak krijgt, wat je wel en niet moet toevoegen. Door zijn kennis werden de bieren veel beter. Mijn sterke kant is meer het ondernemen, de smaak van het bier en het omschrijven daarvan.'

'HET KON MINDER!'

Tijdens een vakantie in Oostenrijk, met een zelf gebrouwen biertje in hun hand, besloten Jeroen en Sepp om hun hobby naar een hoger plan te brengen en serieus door te gaan met het brouwen van hun eigen bier. Jeroen was bezig met een opleiding voor geschiedenisdocent, maar gaf die op. 'Ik wilde graag ondernemen en dit leek me een goed begin. In het onderwijs valt namelijk niet zoveel te ondernemen,' lacht hij. Jeroen en Sepp maakten eerst nog gebruik van de brouwinstallaties van Brouwerij de Zeven Deugden in Amsterdam en Brasserie de Marsinne in België. 'Pas als we rendabel werkten, wilden we zelf een installatie aanschaffen,' legt Jeroen uit.

In 2014 lanceerden zij als Baxbier hun eerste bieren: Koud Vuur, een *smoked porter*, en Kon Minder, een *pale ale*. 'Kon Minder is de kreet van een Groninger die

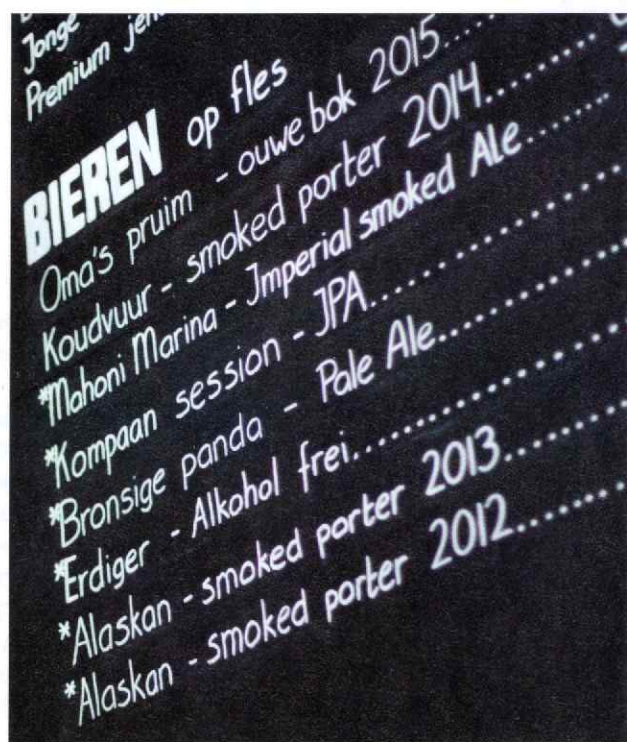
zijn waardering wil uitenv.' Het is een fris bier met een mooi fruitig hop karakter, onder meer door het gebruik van Amerikaanse hopen en sinaasappelschil. Zoals de brouwers zelf zeiden toen ze hun eerste biertje proefden: 'Het kon minder!'

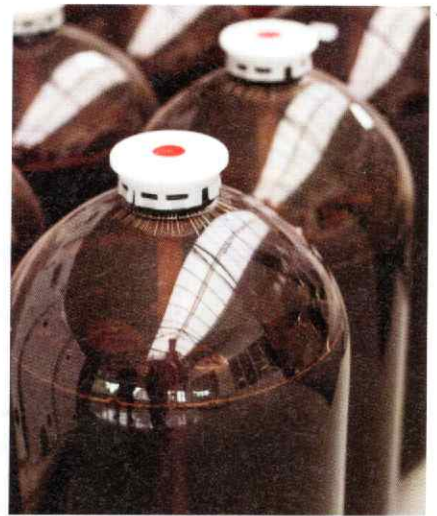
De bieren leverden lovende reacties op. Koud Vuur won op de Brussels Beer Challenge in 2015 meteen een gouden medaille en Kon Minder een zilveren. Het succes zit hem volgens Jeroen in de kwaliteit en de uitstraling van het bier. 'Mensen vinden de beschrijvingen en de namen ook leuk. Soms kopen ze het zelfs alleen vanwege de naam.'

BEGINNERSFOUTEN EN KLIKJESBIER

Baxbier groeide zo hard dat de keuken in het ouderlijk huis in Leek te krap werd. Dankzij een particuliere investeerder en een crowdfundingactie konden Jeroen en Sepp vorig jaar het pand aan de Friesestraatweg betrekken én hun eigen brouwinstallaties aanschaffen. Nu staat Jeroen naast zijn vrouw in zijn eigen bierfabriek flesjes van de band te halen, die straks in heel Nederland en zelfs internationaal worden verspreid. De afvulmachine stil zetten omdat iemand pauze heeft is onhandig, dus helpt Jeroen geregeld zelf mee. In totaal heeft hij negen mensen fulltime en acht parttimers in dienst.

'In het begin hebben we wel eens foutjes gemaakt, omdat we alles zelf hebben moeten uitvinden. Het is voorgekomen dat we 2000 liter bier moesten wegspoelen, >





'SOMS KOPEN MENSEN ONS BIER ALLEEN AL VANWEGE DE NAAM'

omdat iemand vergat de temperatuur in te stellen. Het bier wordt dan te warm en gaat naar urine ruiken. Maar al doende leer je.'

Inmiddels is het assortiment uitgebreid met de bieren Rokkenjager (Lentebier), Oma's Pruim (Herfstbok) en Ketter (Imperial Smoked Porter). Bax Bier heeft vier bieren die elk seizoen terugkeren en doet nu en dan eenmalige experimenten, zoals een "klikjesbier" om verspilling tegen te gaan of een tropische IPA met heel subtiel Thai Dragon pepers erin verwerkt. 'Daar maken we dan 2000 liter van en als het aanslaat komt het in ons vaste assortiment.' In september bracht Bax Bier weer een noviteit op de markt: de Kon Minder Dubbel, in navolging van de Kon Minder Blond.

Hoe jong ook, Baxbier mag zich toch al de oudste bierbrouwerij van Groningen noemen. Sinds hun start zijn er veel meer brouwerijen bijgekomen, maar Jeroen beschouwt die niet als concurrentie: 'Ik vind het alleen maar goed als speciaalbier op deze manier onder de aandacht komt en meer mensen het gaan drinken. Daar hebben we uiteindelijk allemaal profijt van.' Aan ambitie ontbreekt het Jeroen niet: 'Het gaat zo goed dat ik verwacht dat we binnen vijf jaar gaan uitbreiden en er een tweede pand bij krijgen. Mijn droom is dat ons bier op den duur wereldwijd gedronken wordt.'

Wie de bieren dichtbij de bron wil proeven kan dat doen van woensdag tot en met zondag op het terras en in de proeverij. Door de grote glazen wanden kunnen bezoekers ook meteen zien hoe het bier wordt gemaakt. ☺