



Bierbrouwer Niek Hartman maakt Corviri bier in de kelder van Paviljoen De Appelbergen. FOTO GEERT JOB SEVINK

# Bier van Hartman

LIEKE VAN DEN KROMMENACKER

Corviri is de naam. Aangenaam. Niek Hartman (24) uit Glimmen dacht niet lang over hoe zijn kleine bierbrouwerij te noemen. „Cor”, verklaart hij, „is ‘hart’ in het Latijn. En viri betekent ‘van de man’”. Bier van Hartman dus.

Pruttel, pruttel, pruttel, klinkt het in de kelder van Paviljoen Appelbergen. Het is sinds kort het domein van brouwer Hartman, waar hij van water, graan, hop en gist een Indian Pale Ale en een Triple biertje maakt. De eerste hoppig, fris, fruitig en een beetje bitter van smaak en donker van kleur, de tweede amberkleurig en met een krachtige smaak. Vier jaar lang bracht hij zijn bier op smaak, in de keuken van zijn ouders. Van het fornuis in de glazen naar zijn kritische vrienden op de bank, die met hem mee proefden.

Intussen durft Hartman wel te zeggen dat hij tevreden is over de

smaak. Al blijft dat natuurlijk een kwestie van smaak, realiseert hij zich. „Maar sommige mensen komen er speciaal voor naar hier. Supergaaf.”

In vliegende vaart lepelt de jonge bierbrouwer de lekenversie van het productieproces op: de gemouten of ontkiemde granen worden gemalen zodat de kern van het graan vrijkomt (in bierbrouwtal: schroten). Hierna begint het maischen, waarbij suikers en andere smaken uit de mout worden getrokken. Dan volgt het filteren. De overgebleven vloeistof belandt, samen met de hop, in een kookketel waarin het bier-inwording anderhalf uur moet koken. Hierna is het afkoelen geblazen (van 90 naar 20 graden) en hup, de drank verdwijnt in een gistingstank, waar suikers worden omgezet in alcohol en koolzuur. Hartman voert het koolzuur af en na twee weken vergisten kan het bier op fles.

Mits het goed proeft natuurlijk.

En dat duurt even, bij bier. Hartman: „Het is geen soep, die je vandaag kookt en meteen verkoopt.”

Hartman doet alles zelf: inkoop, brouwen, bottelen, etiketteren, distributie, administratie. Alles. Wekelijks produceert hij driehonderd flesjes. Zijn kantoor – een bureau met laptop – bevindt zich in de kelder naast de brouwketels. Het is er warm, benauwd bijna en het ruikt er naar bier in de maak. Wanneer Hartman niet brouwt, werkt hij als medewerker in de bediening in het paviljoen. Zeven dagen in de week is hij in de weer en hij is reuzeblij dat zijn baas hem de kans gaf om een deel van de kelder om te toveren tot brouwerij.

Hij droomt van een zelfstandige brouwerij, ooit. Later. Maar haast is er niet bij, Hartman is een tevreden man. „Het belangrijkste is dat ik achter mijn product sta, dat ik en anderen het lekker vinden. En de kwaliteit moet constant zijn.”