

‘Eerste puur noordelijke biertje’

Goedkoop is bier van louter lokale ingrediënten niet. Maar Martijn Eggens (31) van merk Eggens Craft Beer durft het wel aan. Van gerst uit Odoorn en hop uit Zuidbroek brouwt hij „het eerste biertje met alleen lokale ingrediënten”.

ROBERT-ERIK LANTING

In het brouwerslokaal van Baxbier in Groningen hangt deze donderdagochtend een bierwalm waar je een fiets tegenaan kunt zetten. „Heerlijk, hè”, zegt Martijn Eggens. De ambiance maakt dorstig, maar nu geen tijd voor gemummel.

In een enorme roestvrijstalen slagkuip wiegt een drab van water en gemoute gerst uit Odoorn. Het begin van de tripel, een samenwerking met Dubbel Drents, die over vijf weken klaar moet zijn. Hij brouwt 2000 liter, waarmee 6000 flesjes gevuld kunnen worden. ‘100% lokaal’ moet de nieuwe ster aan het bierfirmament heten.

Eggens woont hij op een steenworp afstand van de Groningse brouwerij. Hij roert stevig door de bierpap. Bij brouwen draait het om de kleinste details. „Hogere wiskunde”, zegt Eggens. Een paar graden te veel en je kunt het brouwsel door de gootsteen spoelen.

Naast hem staat boer Jan Reinier de Jong (46) uit Odoorn. De gerst die in de ketel langzaam weekt, komt van zijn land. In augustus zaten Eggens en hij samen op de dorsmachine om de goudgele brouwergerst te oogsten. Voor beiden ging een nieu-



Gersteler Jan Reinier de Jong uit Odoorn (links) en Martijn Eggens van Eggens Craft Beer bij de ketels waarin de nieuwe tripel wordt gebrouwen. FOTO MARJORIE NOÉ

we wereld open. Eggens was nog nooit betrokken bij de oogst van het voor bier noodzakelijke gewas.

Akkerbouwer De Jong zag op zijn beurt nooit de verwerking van ‘zijn’ gerst. „Voor mij houdt het altijd op als de gerst in de kiepwagen gaat. Nu ben ik veel meer betrokken bij het eindproduct”, vertelt De Jong. Ook Eggens, die sinds 2017 op professionele wijze brouwt in de ketels van Baxbier, hecht waarde aan de herkomst van de ingrediënten. „Dat maakt het vak mooi.”

Tegelijkertijd beseft hij: lokaal bier heeft een prijs. „Wat ik nu doe, kost mij vier keer meer dan normaal.” Dat zit zo: Eggens is een kleine speler op de biermarkt en brouwt niet voor de massa zoals Heineken of Bavaria. Hij neemt slechts een schijntje van de graanoogst van De Jong af. „Als je bier maakt van al mijn gerst, kun je de hele provincie ver-

Nieuwe tripel van gerst uit Odoorn en hop uit Zuidbroek

zuipen”, zegt De Jong, die uitlegt dat Drenthe een van de hofleveranciers is van gerst voor bierbrouwerijen.

Waar grote biermerken met vrachtwagens vol graan het land doorkruisen, moet Eggens transport regelen voor twee bigbags vol. Relatief dure ritjes. De gerst moet vervolgens vermout worden in Winterswijk, waarna het op transport terug moet naar Groningen. Nog eens extra kosten. „Daarom heeft nog niemand een biertje gemaakt met alleen lokale producten”, zegt Eggens.

Een twinkeling in z’n ogen. „Maar

hopelijk is dit het begin van iets moois.” Ook enthousiast is De Jong, die om de haverklap een blik werpt op de bierpap in de ketel. „Dit levert mij nu niets op. Maar het is wel prachtig zo je steentje bij te dragen.”

Een uur later is het alsof het gezelschap al heeft geproefd van een van Eggens bieren. Van van de Berg, de bebaarde brouwmeester van Baxbier draait de volumeknop van de radio open. Rock van Arctic Monkeys. Hij wijst op De Jongs deftige ‘punters’ en grinnikt. „Nooit geweten dat boeren zulke nette schoenen hebben.” De sfeer zit er goed in. Halverwege de ochtend verdwijnt de hop van boer Fokko Prins uit Zuidbroek, met wie Eggens al langer samenwerkt, in de ketel. Voor het bitertje. Als laatste de gist. En dan? Wachten en laten gisten.

Eggens grijnst. „En af en toe proeven. Daar gaat het uiteindelijk om.”