

Samenwerking levert nieuwe biertjes van Gronings gerst op

TAMMO BEISHUIZEN

SCHEEMDA Voor Martijn Eggens, eigenaar van Eggens Craftbeer, kan het niet snel genoeg voorjaar worden, met vooral veel zonnige, warme dagen. Want, zo weet hij, dat stimuleert de bierconsumptie. Hij is met graanhandelaar Thea Buseman uit Scheemda een samenwerking aangegaan. „Dat smaakt naar meer.”

100 ton Gronings gerst is afgelopen najaar geoogst. Gerst afkomstig van landerijen tussen Dollard en Westerwolde. Een echt Gronings product dus. De gerst was volgens Thea Buseman, graanhandelaar van beroep, van goede kwaliteit. Dat moet ook wel, want er worden strenge eisen gesteld aan gerst voor het brouwen van bier.

Het afgelopen jaar raakten Eggens en Buseman als lid van de coöperatie betrokken bij het faillissement van de Graanrepubliek, gevestigd in de Oude Remise in Bad Nieuweschans. Aan die periode willen beiden liever niet meer worden herinnerd. „Dat ligt achter ons. We kijken vooruit.” Duidelijk is wel dat Eggens 'zijn' bier niet meer laat brouwen in een van de ketels in de Oude Remise. Omdat het najaar van 2023 erg nat was en de akkerbouwers aan zaaien amper toekwamen, waren ze genoodzaakt in het voorjaar van 2024 gerst te zaaien. „Mede daarom is er afgelopen jaar ook veel gerst geoogst, vooral op de landbouwgrond in Westerwolde. „De grond leent zich er perfect voor. Het is 'lichte zand', weet Buseman.

De oogst is al lang achter de rug, en inmiddels verwerkt tot mout. In vrachtwagens is het naar brouwerij/mouterij De Zwaan in het Zeeuwse Kloosterzande vervoerd. Een bedrijf dat zich sinds 1906 van oorsprong met brouwen en mouten bezighoudt. Vanaf 1957 richt het zich alleen nog op het mouten.

Vierduizend zakken met gerstmout heeft dat opgeleverd en die zijn nagenoeg allemaal al weer terug in de boerenschuur van Thea Bus-



Thea Buseman en Martijn Eggens tussen het graan waarvan bier gemaakt gaat worden. FOTO: HUISMAN MEDIA

In Groningen worden enkele duizenden blikjes gevuld

eman, de enige vrouwelijke graanhandelaar. Vandaar wordt het richting de brouwerijen getransporteerd. En dan neemt Martijn het stokje over. Hij ziet toe op het brouwproces. „Ik wil weten hoe dat verloopt en ik houd een oogje in het zeil.”

„Met de moutopbrengst kunnen zeker een miljoen flesjes worden gevuld”, klinkt het opgewekt uit de mond van bierliefhebber Eggens. Niet alle moutzakken gaan naar een brouwerij om er bier – moutpils – van te maken. „We houden wat achter de hand.” Met een deel van de zakken mout gaat Eggens in ieder geval naar Baxs brouwerij in de stad Groningen. Daar in de stad worden enkele duizenden blikjes – geen flessen – gevuld. Ook doet hij zaken met

andere kleine brouwerijen. „Het moeten vooral brouwerijen zijn die iets met speciaal bier hebben en liefde voor deze biertjes tonen.”

Eggens is trots op de samenwerking met Buseman. „Thea kent de akkerbouwers, weet wat er speelt en is een goede handelaar.” Om de samenwerking kracht bij te zetten zijn speciale moutzakken gemaakt met opdruk: Buseman/Eggens.

Zowel Thea als Martijn zijn blij dat met het Groningse gerst een product uit eigen regio gebrouwen kan worden. „Eerlijk. Er komt ook gerst uit de kop van Drenthe” zegt Thea. „Maar al met al is het een mooi, heerlijk noordelijk product.”

Of ze nadenkt om een eigen kleine brouwerij in te richten op de boerderij? „Soms denk ik daar wel eens over na, maar ik heb het al druk en heb hobby's. Maar het hele proces vind ik boeiend. Als handelaar sta je ver van het eindproduct af. Nu ik meedraai in dit oogst- en brouwproces begint het echt te leven. Het is bijzonder dat je een tastbaar eindproduct in handen krijgt. En ik vind bier ook lekker.”