

AAN DE KETEL MET...

**Martijn Eggens**

EGGENS CRAFT BEER

**EGGENS**

CRAFT BEER

GEBROUWEN IN DE STAD GRONINGEN

# Brouwer helpt zelf graag bij graanoogst

**De herkomst van producten heeft van jongs af aan al de interesse van Martijn Eggens. Niet vreemd dat de Drentse brouwer een voorliefde heeft voor lokale ingrediënten in zijn bieren. De betrokkenheid gaat zo ver dat hij soms de akkerbouwer vergezelt bij het inzaaien van het graan en een half jaar later op de trekker of de combine zelfs meehelpt bij het oogsten. "Mchtig mooi werk. Bovendien geeft het de brouwerij een extra dimensie."**

"Koffie, heren?", vraagt Eggens bij binnenkomst in het proeflokaal van Bax Bier in Groningen. De brouwer stapt zelf achter de bar en 'tapt' als een volleerd barista enkele kopjes in. Het is duidelijk dat hij hier kind aan huis is. Sinds zijn eerste batch in 2017 als huurbrouwer komt hij er inderdaad wekelijks over de vloer.

Het bloed kruipt waar het niet gaan kan. Want vader Henk Eggens is een van de oprichters en aandeelhouders van brouwerij Maallust. Zodoende stapt Martijn

ook al jong de brouwerwereld in. "Mijn vader is directeur van Noorderlink, de grootste netwerkorganisatie van Nederland op P&O gebied en stond samen met een groep Drentse ondernemers aan de wieg van de brouwerij in Veenhuizen. Zelf is hij ook een echte bierliefhebber. We zijn geregeld samen op de motor naar Duitsland gereden om daar van speciale bieren te genieten."

Het draagt er uiteindelijk aan bij dat Eggens op zijn 25ste zelf ook een ketel aanschaft. "Ik had al enkele keren met zo'n

blik siroop gewerkt, maar dat voelde te weinig als brouwen. Na lang inlezen heb ik toen een Braumeister gekocht, een installatie van 50 liter. Daarna ging het hard. Op een gegeven moment brouwde ik drie keer per week. Da's niet meer weg te zetten bij vrienden en bekenden. Trouwens, ik ben nooit zo extreem van het uitdelen geweest. Ik heb het vanaf begin zakelijk aangepakt."

Tijd dus voor een soort marktonderzoek. Eggens speelt in die tijd bij de plaatselijke basketbaltrots Donar, waarvan hij groot



fan is. "En daar kwam ik toevalligerwijs de nodige slijters tegen, die ik om advies kon vragen. Welke bieren slaan aan? En wie zou ik verder nog kunnen benaderen? Dat heeft me in het begin zeker op weg geholpen. Ook omdat ik mijn bieren sowieso bij hen in de winkel mocht zetten."

Wat begint als hobby, mondt zo steeds meer uit in een serieuze verkenning om de brouwactiviteiten in een heuse onderneming onder te brengen. Intussen blijft Eggens volop nieuwe recepten schrijven en extra kennis vergaren. In mei 2017 maakt hij een cruciale vervolgstap. "Bax was amper één half jaar open. Ik woonde op loopafstand en kwam er vaker. Op een dag heb ik geopperd om een keer een batch te huurbrouwen. Voor mij spannend, maar voor hen was het ook nieuw. Het hoe of wat moesten we samen nog helemaal uitzoeken. Inmiddels is het een serieuze pijler onder de brouwerij, met huurbrouwers als Folkingebrew, Floem, Poolside en White Dog."

Het samen pionieren zorgde wel voor een goede vibe, blikt Eggens terug. "Bax heeft erg geholpen bij het vertalen van mijn recepten naar een ketel met een veel groter volume. Ik herinner me die allereerste brouwdag nog goed. 's-Middags besepte ik pas echt: 2000 liter, da's puur zo'n opgave om dat allemaal weg te zetten. Het was een Blond – daar zou ik nu niet zo snel meer voor gaan – die toen mooi paste in het pakket van veel winkels en cafés."

De verkoop loopt goed en Eggens is steeds vaker bij Bax te vinden. "We proefden geregeld samen bieren van anderen. Om te bepalen wat we lekker vonden, maar vooral ook wat we zelf wilden maken. En

**"Na mijn allereerste brouwdag besepte ik: 2000 liter is best veel om weg te zetten."**

als er voor me gebrouwen werd, dan was ik er ook zoveel mogelijk bij. Nog steeds trouwens, hoewel het tegenwoordig vaak zo druk is, dat ik er niet constant rondloop. Wat dat betreft zit de vaart er bij Bax ook wel in. Waar ik vroeger vrij kon kiezen wanneer ik een bier wilde brouwen, staan er nu per maand nog maar een paar momenten open."

Eggens blijft stug bieren toevoegen aan het assortiment en zegt zijn baan op als vertegenwoordiger. Hij gaat aan de slag als parttimer in de recruitment en werkt later

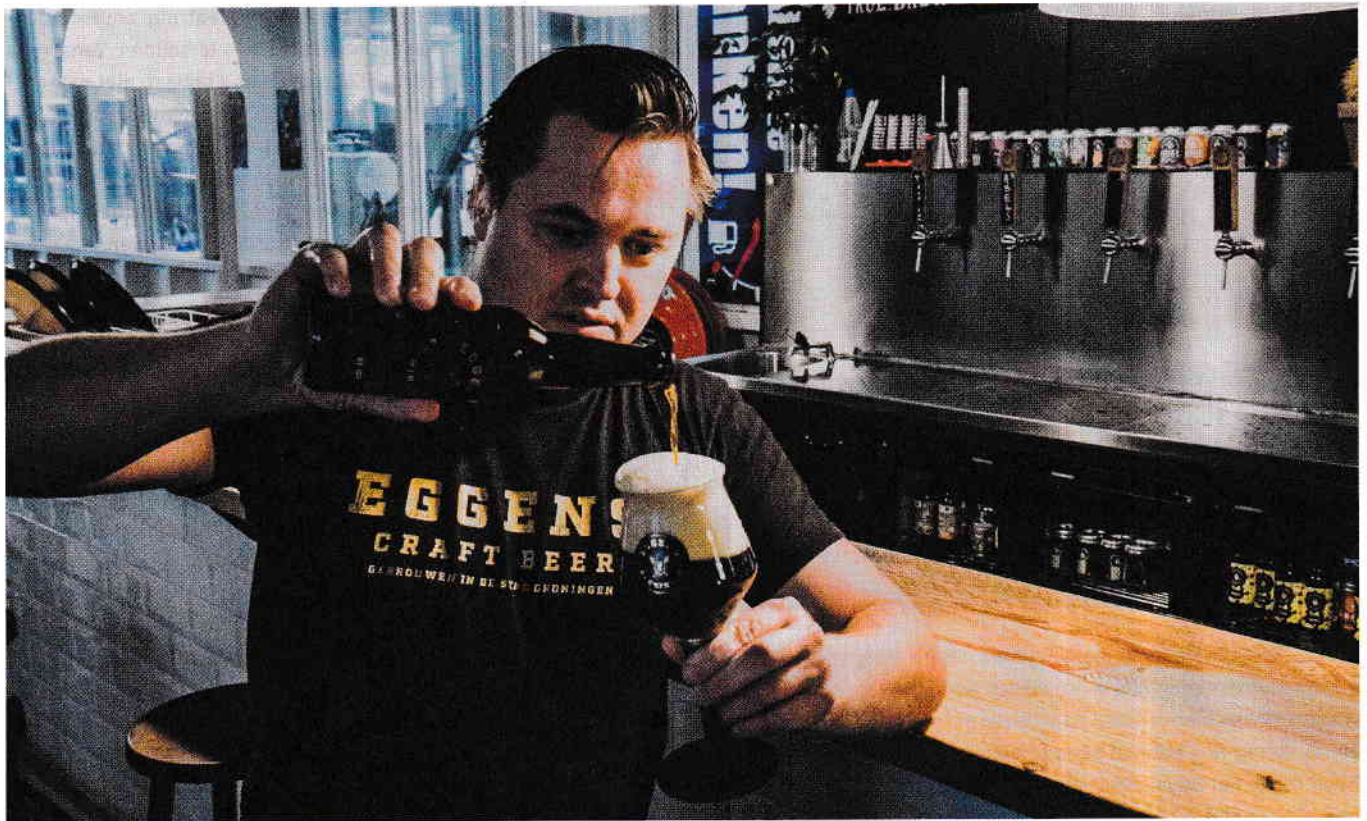
ook nog bij de Alarmcentrale, om toch een vaste financiële basis te houden. Vanaf april 2021 is zelfs een bijbaan niet meer te combineren met de brouwerij, die alle aandacht opslokt. "Ik ben er fullpull voor gegaan. Best spannend en aan de andere kant ook weer niet. Ik heb de afgelopen jaren echt iets kunnen opbouwen, mezelf verder ontwikkeld in allerlei biestijlen en daar ook echt in geïnvesteerd."

Inmiddels brengt de brouwer drie verschillende bierlijnen op de markt: Eggens Craft Beer (met klassiek georiënteerde, veelal wat zwaardere bieren), Dubbel Drents (met veel lokale ingrediënten) en Rock North (met hoppige bieren). "Alle drie hebben ze een totaal andere uitstraling en bedienen ze een ander publiek."

Rock North springt daarbij het meest in het oog, vanwege de kleurige flessen en blikken met cartooneske afbeeldingen van muzikanten in combinatie met Groningse stadselementen. "Dat is echt een coproductie met grafisch vormgever Dimitri Jansma van Studio Paraat, met wie ik al vanaf het begin nauw samenwerk. Hem ken ik trouwens ook via Donar, waarvoor hij ontwerpt. Ik spar sindsdien wel vaker met Dimitri over toffe nieuwe concepten. Hij heeft zelf ooit het stripalbum Rock Karikaturen uitgegeven. En ik was al bezig om enkele IPA-bieren te brouwen; dat hebben we gecombineerd en zo is er gaandeweg een serie ontstaan."

De lancering van die nieuwe lijn wordt in 2020 gedwarsboomd door corona. "We zouden een feest houden in de kelder van een Gronings café, we hadden zeker honderd mensen uitgenodigd, posters en T-shirts gedrukt om zo de eerste vier bieren groots te introduceren. Bovendien waren we uitgekozen als bier van de





maand voor de Alliantie van Biertapperijen. En toen ging dus alle horeca op slot. De week dat ik het hoorde, moest ik nog wel die 6000 liter bier afvullen. Dat was flink schrikken. Gelukkig bleven de slijterijen wel open en draaiden de webshops ook overuren. Zo lukte het om de bieren toch aan de man te brengen, hoewel soms met minimale marges. Mooi ook om te zien hoe een nieuw publiek ons bier omarmde.”

De vijfde en voorlopig laatste IPA in de reeks is in juli op een groot blik uitgebracht. “Binnen een dag was bijna alles verkocht. Intussen merkte ik ook het voordeel dat de import tijdelijk stokte. Winkels waren veel eerder geneigd om Nederlandse bieren te omarmen. Uiteindelijk hebben we zo met Rock North veel nieuwe verkooppunten aan Eggens weten te binden. Maar natuurlijk hielp de uitstraling van het blik daar ook bij. Het ziet er echt gaaf uit.”

Niet dat de brouwer daarmee stiekem een voorkeur wil uitspreken voor Rock North als zijn favoriete lijn. “Ik werk als kleine brouwerij veel in mijn eentje, dus daarvoor waardeer ik de creatieve sessies met Dimitri nog extra. Overigens verzorgt hij ook voor Eggens Craft Beer de ontwerpen. Die gouden letters op een donkere ondergrond, grafisch een stuk klassieker, zijn vind ik heel stijlvol. En – niet te vergeten – ik beleef ook veel plezier aan de productie van die range aan bieren.”

Waar de brouwer voor Rock North veel sparde en overlegde met Van van den Berg van Bax (“samen met zijn collega Nick Veenstra echt heel goed in IPA’s”), zit hij bij die klassieker lijn volledig zelf aan het roer. “Ik ben nu bijvoorbeeld bezig met een serie infused Quadrupels. Met een weegschaal en pipet experimenteer ik welke combinatie met whisky, cognac of andere likeur goed werkt. Heel leuk om te doen. Overigens overleg ik daarbij geregeld met slijters, maar ook distilleerders en importeurs. Het liefst ga ik voor de wat kleinere merken, omdat ik dan de merknaam ook op de fles mag vermelden.”

**“Ik heb 120 flessen whisky leeg geschonken in een vat van 1.600 liter.”**

Zoals de Quadrupel 2021 McConnell’s Irish Whisky Infused, die Eggens inschenkt voor een kort smaakvol intermezzo. De flessen stonden al een tijd naar ons te lonken op de bar. Dit om ze goed op temperatuur te laten komen, legt de brouwer uit. Het mag dan amper 11 uur zijn, de volle smaak van het donkere bier en de subtiele whiskytonen prikkelen de zintuigen. “Ik heb 120 flessen leeg geschonken in een vat van

1.600 liter. Een kostbare onderneming, maar die vind ik dit bier zeker waard.”

Voor we een kijkje op de brouwvloer nemen, willen we tot slot nog wel iets meer weten over de derde lijn: Dubbel Drents. Eggens begint spontaan te glunderen: “Ik streef ernaar om zoveel mogelijk lokale ingrediënten te gebruiken. Met Dubbel Drents ga ik daarin nog een stap verder. Dat komt ook door de samenwerking met de natuurorganisatie Drents Landschap. Zo zit ik zelf elk jaar zeker enkele keren op de trekker met de akkerbouwer, om te zaaien, maar ook om te oogsten tot het besturen van de combine aan toe. Machtig mooi werk. Bovendien geeft het de brouwerij een extra dimensie.”

Wie denkt dat Eggens daarmee voldoende facetten van het brouw-spectrum bestrijkt, heeft het mis. De Drent is bezig met nog een nieuwe lijn: volgend jaar staat de opening van een eigen brouwerij met proeflokaal gepland. “Veel meer mag ik er nog niet over kwijt, behalve dat het ergens in Groningen is. En dat ik daar, in samenwerking met ‘de bureu’, de focus op lokale producten nog iets verder aanscherp. Daarmee krijgt het merk Eggens er dus nog een identiteit bij. Ik sta te popelen om aan dat hoofdstuk te beginnen. Mijn verhaal is nog lang niet af,” besluit de energieke en veelzijdige ondernemer treffend.