

# Folkingebrew verovert vanuit Groningen de wereld met IPA's

DAPHNE DOUWES

**GRONINGEN** De vijf vrienden achter het Groningse biermerk Folkingebrew strijken neer in het pand van brouwcafé De Prael aan het Boterdiep. Dat betekent een nieuwe microbrouwerij en genoeg ruimte om te proeven. En ja, je kunt er ook een bodempje leggen.

Een droom komt uit voor Eelko en zijn vier vrienden Justin, Jurgen, Ronald en Mark. Binnen een dag wisten ze het streefbedrag van anderhalve ton op te halen om hun brouwerij in Groningen, Folkingebrew, te kunnen uitbreiden.

„Het ging wel héél rap”, zegt Eelko IJsselstein (37). „We wisten dat we een sterke fanbase hadden, maar niemand had verwacht dat het zo bizar snel zou gaan. Super.” Hij is blij met het succes van de crowdfunding. Daardoor kan hij samen met zijn vier goede kameraden stappen zetten in het uitbreiden van hun eigenhandig gebrouwen bier.

Wat in 2017 begint als een hobby, neemt twee jaar later steeds serieuze vormen aan. Is het omdat Groningers nu eenmaal graag een biertje proeven? Piekert de afzetmarkt voor bier? Hebben ze de 'smaak' van het brouwen goed te pakken? Of is het een combi?

Het maakt niet uit: inmiddels worden de bieren naar tien verschillende landen geëxporteerd en houden drie van de vijf vrienden zich fulltime bezig met het biermerk. En dat terwijl het allemaal begon met een klein keteltje in de Folkingestraat, de plek waar een van de vrienden een eigen bierwinkel runde.

De IPA's zoals de vriendengroep ze graag drinkt, op z'n Amerikaans met een extra uitgesproken en hop-



De vijf vrienden van Folkingebrew. EIGEN FOTO

pige smaak, waren volgens hen schaars. „Dus wij gingen kijken of we het zelf konden brouwen”, vertelt Eelko. „En dat ging meteen goed.”

Ja, de bieren van Folkingebrew zijn misschien wat duurder dan de gemiddelde. Want: „We doen geen concessies met ingrediënten”, zegt Eelko.

Maar wat is er dan zo anders aan dit bier? „Het is voller van smaak, heeft een mooiere kleur en geur. En het percentage merk je pas achteraf”, volgens Eelko. „Je moet 'm eigenlijk gewoon proeven.”

Het merk wordt goed gewaardeerd volgens Untappd, een app waar bierbeoordelingen samenkomen. Folkingebrew heeft inmiddels meer dan 200.000 ratings verzameld en een score behaald van 4.03. In het nieuwe pand, voorheen brouwcafé de Prael, is straks nog meer ruimte om de Groningse

brouwsels verder te ontwikkelen.

De Prael was brouwerij, restaurant, eetcafé en sociale werkplaats in één. Een plek waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt werkten. Op 1 november sloot het café na vijf jaar de deuren, vanwege stijgende kosten.

Het pand heeft een eigen microbranderij en een *taproom*, een ruimte waar bierdrinkers kunnen tappen om te proeven, dus perfect voor Folkingebrew. „We zoeken al tweeën-half jaar naar zoiets.” Ook zit er een 'luxe' keuken in, dus eten komt er ook. „Maar we zijn er nog niet over uit wat we precies gaan doen. We zoeken nog een kok.”

Waarschijnlijk wordt het maart of april voor de microbrouwerij open gaat en hier massaal geproefd kan worden. „We maken elk biertje maar één keer, dus je kunt steeds iets nieuws proeven.”

16 Jan. 2028