

Nieuw leven voor stokoude stout

Zeven vrienden bestieren sinds 2019 Bierbrouwerij Hoogkerk. In de nazomer brengen ze hun vierde bier op de markt. Niet zomaar een. De stoutbier die ze in het hoofd hebben is een eerbetoon aan de vroegere Hoogkerker brouwerij Artevelde.

RICHOLD BRANDSMA

Brouwerij Artevelde werd in 1866 opgericht aan het Hoendiep in Hoogkerk. Nadat de brouwerij enkele keren was overgenomen kwam in 1883 de naam Waldeck op de gevel. Voordat de brouwerij in 1895 ter ziele ging, bracht Waldeck Luitingh's Extra Stout op de markt.

Het is dit bier dat Bierbrouwerij Hoogkerk deze zomer wil gaan brouwen, zegt Chris Prins van de brouwerij. Dat gaat niet zonder slag of stoot. „Het recept is er niet meer. Het bier is in de jaren tachtig onder auspiciën van Hertog Jan nog eens geproduceerd. Een van onze leden heeft van alles geprobeerd om aan het recept te komen, maar de overstromingen in 1993 spelen ons parten.”

De brouwerij van Hertog Jan ligt pal aan de Maas. Bij de overstroming in 1993 is het recept van Luitingh's Extra Stout dat daar lag opgeslagen, verloren gegaan. „Hertog Jan wilde ons graag helpen, maar ze konden niet”, zegt Prins.

Met de kennis die Brouwerij Hoogkerk in huis heeft, is toch een poging het stout opnieuw te creëren. „We denken dat we er behoorlijk in zijn geslaagd.”



Bierfestival 050 wil de cultuur van het bierbrouwen in Groningen levendig houden. De brouwgeschiedenis gaat ver terug. Vorig jaar werd aan het Schuitediep een middeleeuwse brouwerij blootgelegd. FOTO JAN WILLEM VAN VLIET

Brouwerij Hoogkerk werd in 2019 opgericht. In dat jaar stond het suikerdorp stil bij de annexatie door grote buur Groningen, vijftig jaar eerder. „Het organisatiecomité wilde aan die herdenking graag een bier koppelen. Met een aantal hobbybrouwers in het dorp zijn we aan de slag gegaan.”

De brouwers wilden een blond bier. „Hoogkerk moest erin terug te vinden zijn en denk je aan Hoogkerk denk je aan suiker. Dus wilden we een bietenbier”, legt Prins uit. Met Cosun Beet Company werd een ingrediënt van de suikerbiet gevonden die aan het bier is toegevoegd. Welk ingrediënt dat is, blijft het geheim van de brouwer.

Op het feest in Hoogkerk viel het bier in de smaak en dat zegt wat, want in het dorp wordt vooral pils

gedronken. „Vanwege de positieve reacties besloten we als brouwers geld bij elkaar te leggen en 1000 liter bietenbier te brouwen. Dat bier werd in no time verkocht. De start van Bierbrouwerij Hoogkerk was een feit.

De brouwerij wil elke jaar een nieuw bier produceren. Op verzoek van de slijter in Hoogkerk was het eerste bier een tripel. „Maar dan een tripel zonder poespas. Geen kardemom erin, niets.”

Na verschillende brouwsessies leverde dat de Hoogkerker Klapsjeiker op. „In onze jeugd stonden op de brug in het dorp altijd wat oudere mannen op de berg. Die hadden over alles wat afweek een mening: ‘gesjeik’. Het Gronings voor brug is klap en daar heb je de naam.”

Na het bietenbier, de Klapsjeiker is er een Indian Pale Ale (IPA) geko-

men. De verkoop van de bieren via slijters, restaurants, cafés en supermarkten loopt behoorlijk. Jaarlijks zet de brouwerij een slordige 13.000 euro om. Ligt een professionele brouwerij in het verschiet?

Prins: „Misschien dat sommigen

van onze groep dat ooit willen. Maar niet allemaal, die zullen in dat geval een rol op de achtergrond houden. Ikzelf ook, ik vind mijn dagelijkse werk te leuk. Voor mij blijft dit een hobby. Tegen mijn vrouw zeg ik wel eens dit is mijn minst dure hobby.”

Bierfestival in Groningen

Brouwerij Hoogkerk is een van de zeven Groninger brouwers die 23 en 24 juni aanwezig zijn op het Bierfestival 050 bij de Graansilo in Groningen. In Groningen was tot afgelopen het grote bierfestival in de Martiniker, dit jaar gaat het niet door. Met ons festival willen we niet in de plaats hiervan komen, zegt organisator Max Papo. „We willen met deze brouwers

de biercultuur in Groningen vieren.” Het festival wil ruimte bieden aan bieren, de brouwers en hun verhalen. „Groningen kent een levendige biercultuur die terug gaat tot de 17de eeuw. Die cultuur willen we levend houden.” Naast Brouwerij Hoogkerk zijn op het festival Baxbier, Martinus, de Graanrepubliek, Graansilo, Het Zotte Kalf en De Prael aanwezig.