

### DE DRANKEN VAN HET NOORDEN

De zomer is tijd voor verfraging en lichtvoetigheid. Daarom doorkruist Jacques Hermus deze maanden de noordelijke provincies op zoek naar allerlei lekkers. Dit jaar in vloeibare vorm: de dranken van het Noorden. Vandaag: bier.

Een Dokwerker, een Ype, een Marumer Non of een Dolle Joncker. Het zijn allemaal bieren die gebrouwen worden in het Noorden. Gerard Ypema van Het Brouwdok verenigt in Harlingen bier en zee, terwijl Jacob van der Werk van De Vrolijkje Joncker in Zevenhuizen het heerlijk vindt om te experimenteren met gebiedsbieren.



TEKST JACQUES HERMUS  
FOTO'S JILMER POSTMA

**D**e morgen loeit weer aan, een fikse bries blaast het schuim van het water van de Wadden zee tegen het basalt. Op de eerste verdieping van een oude loods kijken we naar een paar dansende bootjes, een veerboot trekt naar een eiland. De oude havenloods is nu een nogflik plekje. Met dank aan de bierbrouwers van Het Brouwdok, die de loods – met hulp van wat subsidie – buitendijks aan de Nieuwe Willemskade van Harlingen ingericht hebben tot een bierwalhalla. Waar dik bier de zilte zee ontmoet.

Zoals ook de stichter van de brouwerij bier en zee verenigt: Gerard Ypema was machinist op de grote vaart, dronk zijn biertjes in de wereldhavens voordat hij in 2000 aan de vaste wal en in de ICT in Amsterdam belandde. Waar hij op een dag op een terras op het Leidseplein een biertje bestelde dat hem de mond deed openvallen.

„Ik kom uit Bilgum, zat op voetbal. Daar dronken we bier, gewoon bier. Na afloop in de kantine: biertje, biertje, biertje. Pils, niet over nadenken, veel. Op dat Amsterdames terras dronk ik een Westmaale tripel, en ik heb de hele middag zitten nippen van dat bier. Ik denk 'wat is dit fantastisch'. Vanaf dat moment ging ik elk weekend naar de Bierkoning, probeerde allerlei bieren uit, in het begin vooral Belgisch. Voor sportief vertier sloot ik me aan bij een wielclub, toepasselijk FC Trappist genoemd. Die werd op een gegeven moment gesponsord door de bijzondere brouwerij De Prael waar we ook onze vergaderingen hielden.“

#### BROUWKETEL ACHTER ZIJN HUIS

En van het een kwam het ander: Ypema vroeg of hij een keerje mee kon draaien in de brouwerij, en ontdekte dat iedereen, ook hij, bier zou kunnen brouwen. Zijn werk in

## VERSTEKELINGEN EN VROLIJKE JONKERS

de ICT begon hem steeds meer tegen te staan – „vergaderingen, sales, management“ –, hij wilde iets maken, liefst in Friesland. In 2012 nam hij de stap, verhuisde naar Harlingen, zette een kleine brouwketel achter zijn huis, maar hield voor de zekerheid toch nog wat werk aan in Amsterdam.

„Ik onderschatte het een beetje, ik dacht, gewoon lekker brouwen en dan zien we het wel.“ Maar de logistiek haalde hem in: te weinig ruimte, te veel bezig moeten zijn met aan- en afvoer, ook met verkoop. „Kijk, bierbrouwen kon ik wel, ik was ook al internationaal biersommelier en bierkeurmeester. Maar nu moest de brouwerij ook een echt bedrijf worden.“

In 2016 verhuisde de brouwerij naar het havenpand, een soort anti-kraakpand van de gemeente, in een oud leegstaand Chinees restaurant. „Met afvoertjes etcetera, ideaal voor mijn brouwerij. Helaas werd het pand verkocht, nu zit er een huisartsenpraktijk. Een ander soort medicijn. Maar de gemeente

had intussen alle oude loodsen en panden in de Willemshaven opgekocht, met het doel die te ontwikkelen. En wij konden als pionierend bedrijf in deze loods.“

In 2018 kon Het Brouwdok, met behulp van investeerders, met brandnieuwe ketels aan de slag. Tegenvoerdig staat er een 40HL BBT (Bright Beer tank). „Wij maken bieren met heel veel smaken erin, misschien vindt niet iedereen dat lekker. Een donker bier, waar je van kan nippen. Die probeer ik ook overal te vinden in andere steden. En je komt altijd weer boeiende brouwers tegen, meestal volk wat ooit een carrièreswitch heeft gemaakt.“

#### IEDEREEN ROND EIGEN KERK EIGEN BIERTJE

„We zitten nu op zo'n 250.000 liter per jaar, een mooie hoeveelheid. Dat raken we ook makkelijk in de regio kwijt. We zijn productiegericht, met klassieke bieren, maar we hebben ook een experimenteerketel van 200 liter voor gekke bieren. Ik hou daarvan, maar de afdeling sales houdt me bij de les, commercieel gezien dan. We hoeven ook niet te 'exporteren' naar de rest van het land, ik zou het leuk vinden als iedereen rond zijn eigen kerk zijn eigen biertje heeft.“

En dat betekent voor havenstad Harlingen bieren die onder de verzamelnaam De Vaste Bemanning – het standaard repertoire – worden geserveerd als De Dokwerker (een 'Baltic' Porter), Captain's Daughter (een amberbier) of Ype (een IPA). Af en toe komt er een Verstekeling uit het ruim tevoorschijn, een verrassend biertje. De bieren zijn verkrijgen aan de tap – veertien stuks – of op de fles en te genieten in één van de fraaiste proeftokalen van ons land, lekker loungend in een lule stoel.

Waar Het Brouwdok al een behoorlijke productie heeft, wordt er elders in het Noorden en verder in het land ook volop op kleinere schaal bier gebrouwen. Hadden we dertig jaar geleden nog maar zo'n veertig brouwerijen in Nederland, tegenwoordig

zijn er dat rond de 900, waarvan zo'n 40 in Friesland en zo elk in de provincies Groningen en Drenthe. Eentje staat zo ongeveer op het drie provinciepunten: de Vrolijkje Joncker.

Vrolijk is-tie, jonkheer Liekelus Jacobus. Op de fles staat zijn olijke snoet, een knip-oog. Een historische figuur die niet bestaat in de verbeelding van Jacob van der Werk, brouwer te Zevenhuizen in het Groningsse Westerkwartier. Hij noemde zijn brouwerij De Vrolijkje Joncker, naar de Jonkersvaart die achter zijn huis stroomt en waar vroeger de turfschippers hun veenbonken afvoerden. Of de oorspronkelijke jonker zo vrolijk was weten we niet, maar zijn naam Ferdinand Folef von Innhausen und Kniphausen doet het ergste vrezen. Afijn, de turfschippers zullen op hun tijd ook wel een stevig biertje hebben gedronken.

#### MONDVULLEND EN BOMVOL SMAAK

Want stevig zijn ze, de bieren van De Vrolijkje Joncker. Of beter gezegd: bomvol smaak. Van der Werk: „Ik houd van Belgische bieren, die zijn aan de volle kant, lekker moutig. En zo moeten die van mij ook zijn: vol, mondvullend, met een goede afdrank. Ik doe er veel ingrediënten in, dus veel 'stort', zoals dat heet.“

Het levert bieren met een relatief hoog alcoholpercentage. „De lichtste, een weizen – de Wijze Joncker – is 6,5 procent, de zwaarste, de Koppige Joncker, gaat naar 10 procent.“ Een leuke is de Dolle Joncker, een IPA die is vernoemd naar een oldrieste Leekster burgemeester – een nazaat van de eerder genoemde Von Innhausen und Kniphausen – die nogal wat bloemetjes buiten zette.

Van der Werk is geen beroepsbrouwer, noch chemicus, noch technicus, maar business change manager bij een overheidsinstelling. Nou verandert zijn eigen business ook wel eens, vooral van locatie. „We zijn aan het zwerven met ons bier tussen verschillende ketels van huurbrouwers. We hadden wel plannen voor een eigen brouwerij, hadden al een locatie, maar dat liep stuk op bezwaarprocedures.“

#### DE OVERWINTERINGSVLUCHT VAN DE WILP

De plannen voor een professioneel evenement. Maar de brouwer is vol goede moed. „De biermarkt is een verdringingsmarkt geworden, de afzetmarkt krimpt en de prijzen stijgen. Maar als je een eigenwijze brouwer bent met een eigen smaak, kun je je onderscheiden. Door te werken met spannende gistcombinaties, door op vat te rijpen.“

De Gevatte Joncker – „de naam dank ik aan mijn drie kinderen, die met als mijn vrouw Gea een enorme input hebben“ – is een voorbeeld, de stout uit die serie wordt op een van van Kiltchorman-wisky getript. En de brouwer is ook niet bang voor een experimentje: zijn Fruitage Joncker is gebrouwen met blauwe bes. „Niets gevaarlijker dan vers fruit in bier, dat gaat makkelijk mis. Daarom werk ik met extract van blauwe bessen, kan ik het wat beter onder controle houden.“

Naast de Joncker-serie broouwt Van der Werk ook 'gebiedsbieren', zoals het Westerkwartierbier, de Marumer Non (naar een zandrug bij Marum) of de Wiltsterblond, waarbij hij de overwinteringsvlucht van de wulp volgt met de hupsporten die de vogel onderweg tegenkomt.

En dan zijn er specials als de Baggelsteker. „Heerlijk om een beetje te experimenteren en te spelen. En gelukkig worden de bieren gewaardeerd. Zo werkt de chef van De Drie Provincien in Een West met een bier-spispaaiing en heeft hij een mooie biramisu ontworpen.“

Gerard Ypema, stichter van Het Brouwdok in Harlingen.



Het bier van de Vrolijkje Joncker wordt door chef Dagmar Arends (van restaurant De Drie Provincien) in Een-West gebruikt voor de biramisu (variatie op tiramisù) en in de saus bij de kabeljauw. Aan tafel Brigitte Koninga (eigenaar Drie Provincien) en Jacob van der Werk (bierbrouwer).



Biramisu (linksboven), de brouwketels van het Brouwdok (links onder) en de saus met bier van de Vrolijkje Joncker bij de kabeljauw.