

GRO



De brouwketels staan klaar maar worden vanaf juni gebruikt om L'Hopster Goud in te brouwen.



Brouwer Daniël de Vlas kan vanuit zijn rolstoel bij de ketels die voor hem op goede hoogte zijn geplaatst.



Lotte zwaaft vanuit een van de vier nieuwe hotelkamers naar een bekende.



Aan de voorkant van het monumentale pand in Loppersum komt het restaurant, aan de achterzijde zit het pas geopende proeflokaal met de L'Hopster dorpsbrouwerij.

WILLEM DEKKER

Op Koningsdag beleefden Mark en Lotte van der Stelt hun vuurdoop. Half Loppersum kwam even een kijkje nemen in de gloednieuwe L'Hopster dorpsbrouwerij, voorheen bekend als De Lopster Kroon. „Wauw, wat is het mooi!” en „Een verrijking voor het dorp”, kregen ze te horen. Lotte: „Dat doet je hartstikke goed. Het was doodeng. Wij komen niet uit het dorp, zijn import en dan is het afwachten hoe het valt.” Het roodstenen monumentale pand op de hoek van de Lagestraat en Burgemeester van der Munnikstraat, waar ooit koningin Wilhelmina op bezoek zou zijn geweest, is veel meer dan een proeflokaal en bierbrouwerij. De laatste hand wordt gelegd aan het restaurant, vier hotelkamers en de grote feestzaal. Op 15 mei is de officiële opening van het proeflokaal annex café.

„We maken de komende tijd eerst de kamers gereed. Eind mei moeten ze klaar zijn, dan zijn de eerste boekingen. En we gaan de gangen en de zaal afmaken”, vertelt Lotte. „Het restaurant hopen we in augustus te openen. Daar moet nog flink geschilderd worden. We doen het stap voor stap, niet half gebakken. We willen een goede start maken”, vult Mark aan. Het nieuwe pand krijgt een andere naam dan De Lopster Kroon. „Welke? Dat weten we nog niet. We twijfelen nog.”

In april 2023 kregen de nieuwe eigenaren de sleutel van het voormalige gemeentehuis van Loppersum. Toen was De Lopster Kroon al vijf jaar dicht. Er zat nogal wat aardbevingschade in het gebouw en het pand moest verstevigd worden. Mark: „Het heeft heel wat tijd gekost, maar van de gemeente, de Nationaal Coördinator Groningen en de aannemer mochten we eerder beginnen met slopen. We hebben heel wat gipsplaten van de muur getrokken. We kwamen doorsgeurde draagbalken tegen, die we hebben vervangen, net als alle vloeren.”

MONSTERKLUS

Toch hebben ze zo veel mogelijk gebinten en balken laten zitten. Houten vloerdelen die zijn verwijderd zijn deels terug te vinden in de trap en de vloer van het proeflokaal. De verbouw is een monsterklus geweest. „We hebben hier bijna gewoon. Alleen om te slapen gingen we naar huis of naar de camper die hier tegenover bij ons nieuwe huis staat.” Mark en Lotte hebben namelijk ook villa Huize Maria Zuidoven aan de Lagestraat gekocht. „Dat willen we ook nog aanpakken. We hebben inmiddels ervaring opgedaan met verbouwen.”

Er zijn momenten geweest dat ze het even niet meer zagen zitten. Lotte: „De verbouwing duurde lang en de kosten stegen. Toen zijn we er paar dagen naar Dublin gegaan waar we pubs bezochten. Daar realiseerden we ons



Mark en Lotte in hun nieuwe bierbrouwerij in Loppersum. FOTO: S. ANJOU DE HAAN

Loppersum heeft zijn café terug, met bier van dichtbij

Het heeft zeven jaar geduurd, maar het voormalige restaurant-café De Lopster Kroon is weer open. In het gloednieuwe café met eigen bierbrouwerij brouwen de 'import-Lopsters' Lotte en Mark bier van eigen bodem.

weer waarvoor we het pand in Loppersum hebben gekocht. De sfeer van een Ierse pub. Dus toch maar geen pvc-vloer, maar eiken vloeren in het hele gebouw.”

De roestvrijstalen brouwketels in het proeflokaal staan klaar, maar werken nog niet. Mark: „In juni beginnen we hier met brouwen. We hebben al ons eigen blond bier op de tap. Die heet L'Hopster Goud, maar is in Harlingen gebrouwen. Door een van onze brouwers.”

De naam van het blond bier verwijst naar Loppersum en hop, de smaakmaker van bier, en naar de goudschakel die in 2016 voor het café werd gevonden tijdens roelingswerkzaamheden. Hobby-archeoloog Aldwin Wals haalde met zijn metaaldetector 49 gouden munten uit grond, waarvan de jongste in 1592 is geslagen. „We willen hier behalve blond bier ook een eigen pils en tripel gaan brouwen. En later misschien seizoenbierjes”, zegt Lotte, die jarenlang in de horeca heeft gewerkt en het proeflokaal en restaurant gaat draaien. Het proeflokaal heeft veertien tapkransen waaruit verschillende soorten bier komen. Daaronder zes Groninger speciaalbieren van Bogdike van Brouwhotel Parkzicht uit Veendam en Westerwolde van de gelijknamige brouwerij in Vlagtwedde.

LIVE-MUZIEK

„We brouwen L'Hopster Goud voor onszelf en leveren niet aan andere horeca of slijters. We willen ons bier wel gebruiken voor de evenementen die we organiseren”, zegt Mark, die liefhebber van speciaalbier is en een eigen evenementenbureau bestiert. Hij en Lotte organiseren onder meer Castlefest in Lisse, een driedaags middelenfestival waar 50.000 bezoekers op af komen. Ze houden ook van Ierse folkmuziek. Dat gaan ze ook in Loppersum laten horen. Mark: „We hebben regelmatig live-muziek in het proeflokaal en willen ook pubquizen organiseren.”

Voorlopig is de dorpsbrouwerij L'Hopster van donderdag tot en met zondag geopend, vanaf 16 uur. Mark: „Het café is te lang dicht geweest. Loppersum is een hechte gemeenschap waar door alle aardbevingsellende een samenhangigheidsgevoel heerst. De mensen hebben elkaar en een plek nodig waar ze even met elkaar een biertje kunnen drinken. Ze misten het café.”

Rolstoelvriendelijk

Een van twee bierbrouwers van L'Hopster dorpsbrouwerij is Daniël de Vlas (30). Hij werkt in diverse cafés in Groningen en bij brouwerij Martinus in Groningen. „Daar heb ik een brouwopleiding gevolgd. Mark vroeg of ik brouwer in Loppersum wilde worden.”

Maar in juni vorig jaar sloeg het noodlot toe. „Ik viel uit een boom tijdens het pruimen plukken. Ik wilde met een hark pruimen uit de boom slaan, maar sloeg mis. Ik kwam op de ijzeren rand van een bloembak onder de boom terecht. Ik voelde gelijk dat het mis was, ik had geen gevoel meer in mijn benen.”

Daniël liep een dwarslaesie op, raakte onder zijn middel verlamd en zit nu in een rolstoel. „Ik ben door een vreselijke periode gegaan en vreesde voor mijn nieuwe baan als bierbrouwer. Maar Mark zei dat ze zouden proberen de brouwerij zo in te richten dat ik bij de installaties kan in mijn rolstoel. Dat is gebeurd. Ik kan de meeste dingen zelf doen, behalve zakken met mout en hop in ketels gooien. Dat doet een collega. Ik geef straks ook rondleidingen en doe proeverijen. Deze baan geeft mij weer perspectief in het leven. Ik heb er supervel zin in.”

Groningers al eeuwen aan het bier

Bier kent in de provincie Groningen een eeuwenlange traditie. Rond 1300 werd er al bier verkocht afkomstig uit Hamburg en Bremen. In de jaren daarna ontstonden er veel nieuwe brouwerijen in de stad Groningen, nadat bij Peize hopvelden waren ontdekt. Vooral rond de Hoge en Lage der Aa. In 1424 waren 273 leden aangesloten bij het brouwersgilde in de stad Groningen. Rond 1800 waren er nog veertig brouwerijen in de provincie Groningen en rond 1900 waren er nog maar een paar brouwerijen over, onder meer in Veendam, Winschoten en de stad Groningen. In de provincie Groningen zijn momenteel achttien actieve brouwerijen, waarvan acht beschikken over eigen ketels. Met L'Hopster dorpsbrouwerij komt daar nu een bij. Daarnaast zijn er tien brouwerijhuiders, die laten bieren naar eigen recept brouwen bij een bevriende brouwerij. In Groningen of elders in het land. Bron: pinkgron.nl Harry Pinkster.