

GRONINGEN

'Alcoholvrij speciaalbier maak je niet zomaar'

Cafégangers willen wél bier, maar minder alcohol. Dat merken brouwers in Groningen en Drenthe. Maar speciaalbier brouwen zonder alcohol is nog niet zo eenvoudig.

VEERLE CROONEN

Wie op een zonnige dag langs de terrassen van Groningen wandelt, zal het ook opgevallen zijn: steeds meer gasten kiezen voor een alcoholvrij of -arm speciaalbier in plaats van een traditioneel tapje. Dit is ook terug te zien in de verkoopcijfers: In vergelijking met een jaar eerder, werd er in 2023 bijna 74 procent meer alcoholarm en -vrij speciaalbier verkocht.

„De opmars is al een tijdje bezig”, merkt Harm Verwij op. Hij is eigenaar van Westerwolde Brouwerij uit Vlagtwedde en ziet alcoholvrije en -arme speciaalbieren al een tijd populairder worden. „Ons alcoholarme speciaalbier zit al drie jaar in het assortiment. Die loopt erg goed”, zegt hij.

Maar hoe zou het komen dat steeds meer mensen kiezen voor alcoholvrij speciaalbier? „Mensen willen gezonder leven, minder alcohol drinken en toch bier blijven drinken”, denkt Albert Jan Swierstra, eigenaar van Brouwerij Martinus uit



Martijn Swierstra van bierbrouwerij Martinus. FOTO: CORNÉ SPARIDAENS

Groningen. „En als je een goed alcoholvrij biertje hebt, is dat natuurlijk een optie.”

Dit herkent ook Jan Riemens van Baxbier in Groningen. „Men wil minder liters drinken. Hierdoor is de pilsconsumptie afgenomen, maar tegelijkertijd blijft de populariteit van bijzondere bieren stijgen”, zegt hij. Sinds kort heeft hij één alcoholvrij speciaalbier op de kaart. „Ik

**'Een échte
fijnproever, die
neemt geen
Armoedzaaier'**

vind dat we een compleet assortiment aan bier moeten aanbieden en alcoholvrij bier hoort daar ook bij.”

Toch is dit makkelijker gezegd dan gedaan. „Alcoholvrij speciaalbier maken, dat doe je niet zo een-twee-drie”, zegt Patricia de Boo van Proeflokaal Maallust in Veenhuizen.

Het is namelijk best lastig om een alcoholvrij speciaalbier te maken, vertelt Verwij. „Wanneer het bier op smaak is, dus wanneer 'ie eigenlijk de fles in zou gaan, moet de alcohol eruit gehaald worden. En daar zit juist ook een groot deel van de smaak in.”

Alcohol in speciaalbier is naast een smaakmaker ook een conserveringsmiddel. „Als het bier klaar is moet het gepasteuriseerd worden zodat het langer goed blijft”, vertelt Swierstra. „Wij hebben daar niet de juiste apparatuur voor.” Hij denkt dat het brouwen van alcoholvrij speciaalbier vooral weggelegd is voor grotere brouwerijen.

Daarom denkt Verwij na over de mogelijkheid om elders alcoholvrij speciaalbier te laten maken. Maar hij is kritisch. „Als je het doet, dan moet het natuurlijk ook smaakvol zijn, anders schiet het zijn doel voorbij. We gaan eerst afwachten of andere kleinere brouwerijen die wel geïnvesteerd hebben in de juiste techniek een smaakvol alcoholvrij biertje kunnen ontwikkelen.”

Toch is De Boo sceptisch. „De Armoedzaaier is vooral populair onder de bobbys. Mensen zullen toch een ander biertje kiezen vanwege de smaak.” Want hoewel het alcoholarme speciaalbier al vier jaar in het assortiment van Maallust zit, heeft ze niet opgemerkt dat dit biertje afgelopen jaar populairder geworden is. De Boo: „Een échte fijnproever, die neemt geen Armoedzaaier.”



Bierbrouwers Roderick Veuger en Bert Calkhoven (r) met het alcoholarme biertje 'Armoedzaaier'. FOTO: RENS HOOFENGA



Harm en Marende Verwij van Brouwerij Westerwolde in Vlagtwedde zien alcoholvrije en -arme speciaalbieren al een tijd populairder worden. FOTO: HUISMAN MEDIA