

Bier en muziek, een wetenschap maar ook een kunst



De dag nadat de drukpers uit het pand werd gehaald, zijn er gaten in de vloeren van de oude drukkerij gezaagd.

M
Martijn, 32 jaar oud, woonde tijdens zijn kinderjaren in Roswinkel. Een dorp vlakbij Emmen. Samen met zijn ouders en twee oudere broers. Zijn vader, Albert Jan, had in die tijd een bedrijf in de diertuin.

"Misschien ken je dat nog wel. Als je in de oude diertuin binnenkwam, werd er een foto van je gemaakt. Die kon je kopen zodra je de diertuin verliet." De drukkerij waar Albert Jan de fotohoesjes liet drukken ging failliet op het moment dat de pachtovereenkomst met de diertuin afliep. Albert Jan zag zijn kans schoon en nam de drukkerij aan de Kustersgang over. Het gezin verhuisde naar de stad, waar Martijns moeder, Henriëtte, aan het conservatorium studeerde. Hijzelf ging naar het Praedinius Gymnasium.

"Maar als jonge creatieveling lag me dat niet," geeft hij toe. Hij wilde muziek maken. En voor muziek maken had je geen gymnasium nodig. Hij stapte over naar de havo, op de Vrije School. "Een school voor vrije geesten," zo omschrijft hij het zelf.

Na het afronden van de havo, schreef Martijn zich in voor de opleiding Compositie en Productie bij de Hogeschool voor de Kunsten in Utrecht. Het studentenleven trok zijn aandacht. "En daarbij komt, dat ik een beetje tegen de vraag aanliep: 'Is dat wel wat ik wil?' Ik had ambitie om muzikant te worden, niet om een productiestudio te hebben."

Aan de Kustersgang, tegenover het politiebureau en naast een studentenhuis, staat brouwerij Martinus. In een monumentaal en industrieel pand. Aan de rand van het stadscentrum, enigszins verscholen en misschien snel over het hoofd gezien. Maar in de top 5 van beste attracties van TripAdvisor, een plek die je gezien moet hebben tijdens je bezoek in Groningen. Want naast brouwerij, is Martinus ook een café en een restaurant waar je als stadje of toerist van lekker bier, goed eten en gezellige muziek kunt genieten. Martijn Swierstra, de hoofdbrouwer en sinds januari van dit jaar enige eigenaar van de brouwerij, heeft in iets meer dan vijf jaar tijd samen met zijn familie Martinus op de kaart weten te zetten. En wat betreft Martijn blijft het daar niet bij.

Nadat hij tussentijds al eens met de opleiding gestopt was, om de wereld rond te reizen en met zijn vader te werken in de drukkerij, stopte Martijn na twee jaar studeren definitief met de opleiding. Zijn vader en oom waren in die tijd in hun keuken met bierbrouwen begonnen. Martijn ging meedoen en werd door het brouwen gegrepen. "De smaken. Het proces. Geweldig," vertelt hij enthousiast. "Bier en muziek. Het is een wetenschap, maar ook een kunst. Je kunt er een hele wetenschap op loslaten. Maar je kunt niet zeggen of iemand iets mooi of lekker vindt."

Hij had het brouwen snel onder de knie en wilde daar graag meer mee doen.



Het roer om

Door digitalisering en bezuinigingen in de cultuursector, kregen drukkerijen in heel Nederland steeds minder opdrachten. Ook bij Albert Jan liepen de inkomsten vanaf 2009 snel terug. Om een faillissement te voorkomen, moest het roer om. "Mijn vader zocht daarom een nieuwe bestemming voor het pand. En ik zocht een nieuwe toekomst," zo vat hij samen.

"Mijn vader deed in die tijd drukwerk voor Maallust. Een van de zware jongens was onder de indruk van het mooie pand. Volgens hem zou een bierbrouwerij er niet in misstaan," vertelt hij. Dat leek het juiste idee op het juiste moment. Tijdens een zeiltocht naar Engeland hebben Albert Jan en Martijn de knoop doorgehakt en het besluit genomen om samen met Henriëtte een eigen brouwerij te beginnen.

Van drukkerij naar brouwerij

Nadat Martijn de StIBON-opleiding Bierambassadeur 1 en een cursus aan de Universiteit Gent heeft gevolgd, en nadat hij ervaring heeft opgedaan bij Maallust en De Scheldebrouwerij, heeft hij de eigen halfautomatische brouwinstallatie samen met zijn vader en de Belgische ketelbouwer Coenco ontworpen. Vanwege het monumentale pand een uitdagende puzzel. "Ik zag op YouTube een filmpje van een Amerikaanse brouwerij. Met vijf getafoeëerde en bebaarde kerels, die allemaal zware zakken mout over hun schouder droegen. Toen dacht ik, het ziet er allemaal hartstikke stoer uit, maar het kan gemakkelijker."

Zo zijn, de dag nadat de drukpers uit het pand werd gehaald, gaten in de vloeren van de oude drukkerij gezaagd. Door deze gaten wordt het

mout naar de tweede etage getakeld om daar te worden geschroot. En de bottellijn op de begane grond is in een U-vorm geplaatst. "Hierdoor kan ik, als er niets fout gaat, een tijdje in mijn eentje de bottellijn bedienen," licht hij toe.

In een half jaar tijd hebben Martijn en zijn ouders de verlieslijdende drukkerij omgetoverd in een operationele brouwerij met café en restaurant. En daarop is hij best trots. "We hebben elke vierkante centimeter benut. Met de kennis van nu, hadden we het niet anders gedaan," glundert hij.

De opening

In het najaar van 2015 opende brouwerij Martinus haar deuren. Anders dan de 'soft opening' in oktober van 2015, toen slechts één stel de brouwerij kwam bezoeken, kwam tijdens de grote opening een maand later alsnog een groot publiek op de jonge stadsbrouwerij af. "Het was een groot succes," blikt Martijn terug. Hij heeft in het begin veel moeten leren. Vooral in de bediening. "Horeca is ook een vak apart," verzucht hij. Zijn beginnersfouten verhinderden niet dat de bezoekers bleven komen. Personeel werd aangenomen om in de bediening en in de keuken mee te helpen. Na een half jaar werden de bitterballen en blokjes kaas aangevuld met een overzichtelijke menukaart met goede gerechten.

Muziek in en buiten de brouwerij

Martijn is brouwer, maar hij blijft ook muzikant. Muziek neemt een belangrijke plaats in bij Martinus. Op de tweede verdieping in het huiskamercafé staan prominent een piano en een dj-tafel. Als het even kan, neemt hij plaats om een deuntje te spelen of een plaatje te draaien. In de brouwerij hebben verschillende evenementen plaatsgevonden, zoals optredens van Eurosonic en Stichting Jazz in Groningen. En ook buiten de brouwerij laat Martinus van zich horen met de Martinus Takeover.





Achter de schermen

Van links boven met de klok mee:
De vriendin van Emiel, Ceres, helpt in de
keuken,
Martijn achter de bar,
Martijn en Albert Jan bezig met de
administratie,
Martijn bezig met de schoonmaak
van de ketel.



"Brouwerijen doen wel vaker een tap-takeover. Dan gaan ze naar een kroeg en gaan ze hun bier promoten. Bij onze takeover komt de brouwer, ik dus, met zijn bier plaatjes draaien."

Trots op zijn bier

Martijn is trots op al zijn bieren, herkenbaar aan de door Kalle Wolters ontworpen etiketten. Maar het meest trots is hij op de Martinus Smoked Porter. Een donker bier gebrouwen met Duitse rookmout en Britse turfsmout. Het bier kreeg tijdens de eerste deelname van Martinus aan de Dutch Beer Challenge in 2019 de gouden medaille in de categorie Rookbier, en afgelopen jaar opnieuw brons.

Ook de drie Belgische bieren – de blond, dubbel en tripel – zijn wat hem betreft mooi van smaak. "Ons blond bier is heel clean. Er zitten geen kruiden in. Veel mensen uit industrie zeggen wel eens dat het een flauw blondje is. Dat er iets mist. Maar passanten, toeristen vooral, die vinden het bier geweldig."

Graansilo

Naast de eigen bieren, en bij gelegenheid etiketbieren, brouwt Martinus ook de vier bieren van Graansilo. Dit biermerk, in handen van de Maripaan Groep, wordt hoofdzakelijk in de Jumbo-supermarkten verkocht. "Net als andere huurbrouwers doen ze het lijken alsof het bier zelf gebrouwen wordt. Maar het bier komt hier vandaan," zo steekt Martijn niet onder stoelen of banken. Met inmiddels concrete plannen om een eigen horecagelegenheid te beginnen, houdt hij er rekening mee dat de Maripaan Groep op termijn het bier zelf gaat brouwen. "Het duurt zolang het duurt. Als ze besluiten om zelf te gaan brouwen, dan houden wij capaciteit over om meer van ons eigen bier te brouwen."



The Stones

Martijn licht zodra gevraagd wordt naar de Stones. Met de tentoonstelling Unzipped van The Rolling Stones in het Groninger Museum, en de opening in november van afgelopen jaar, wilde Marketing Groningen de lokale ondernemers laten meeprofitieren. Zijn vader, een groot Stones-fan, wilde deze kans niet voorbij laten gaan. Zo ontstond in overleg met Marketing Groningen het idee om vier Stones-bieren uit te brengen. De bieren werden in een hoog tempo verkocht, totdat een aangetekende brief op de mat viel. De Stones bleken minder enthousiast. Martinus moest de verkoop staken. "Toen begon het gedonder. We konden gelukkig net op tijd het etiketplakken van 2.000 flesjes stopzetten. Het is met een sisser afgelopen." Ondanks de ellende, kan hij erom lachen. "We staan nu wel bekend als de brouwer van de Stones."

De lockdown

Corona strooide roet in het eten. Met de eerste lockdown, die vorig jaar inging op zondagavond 15 maart, moesten het restaurant en het café van het ene op het andere moment dicht. En rondleidingen door de brouwerij konden niet meer worden gegeven. "Dat was allemaal wel even slikken," drukt Martijn zich voorzichtig uit. Ondanks de lockdown is Martinus er niet minder om gaan brouwen, ook dankzij het bier van Graansilo. Het eigen bier verkocht Martinus via de webshop. Dat nam door de actie 'support your local' een vlucht. In plaats van rondleidingen door de brouwerij, is hij online proeverijen gaan geven. Maar de verkoop van het bier had ook een keerzijde. "Wat we met het brouwen verdienden, werd gekort op de tegemoetkoming van de overheid," legt hij uit.

Versobering van de horeca

De hoop was om met het personeel na de lockdown weer de draad op te pakken. Maar dat pakte anders uit. "In de zomer, na de eerste lockdown, mocht je weer open. Maar dat werkte niet. Het kon voor ons niet uit." Hoewel Martinus zich erbij kon neerleggen om weinig om te zetten, wilde de brouwerij niet met een grote schuld uit de crisis komen. Martinus heeft daarom afscheid genomen van het horecapersoneel. Een gemakkelijke beslissing was dat niet.

"We waren allemaal vrienden. We hebben een hechte band opgebouwd met iedereen. En we hebben er tranen om gelaten," vertelt Martijn ingetogen.

Zonder personeel viel hij terug op zijn familie. Zijn vader bleef als vanouds rondlopen in de brouwerij. Dat moet volgens Martijn ook. "Als hij stilzit, valt hij in slaap." Zijn broers, Emiel en Vincent, gingen helpen in de bediening. Zijn moeder en de vriendin van Emiel, Ceres, in de keuken. En op drukke dagen springt ook de schoonfamilie bij.

De horeca is versoberd. In plaats van vier dagen in de week, is Martinus open op vrijdag en zaterdag. En in plaats van een driegangendiner zijn ze een daghap gaan serveren. Eenvoudiger, maar onverminderd smaakvol.

Weer naar terug en verder

Als het even kan, wil Martijn de coronabelemmeringen achter zich laten en weer terug naar hoe het was. Een vol restaurant, met rondleidingen door de brouwerij en muziekevenementen in het café. "Daar zitten we binnen no-time weer op," zegt hij optimistisch. "Uit de as herrijst de feniks. We moeten nu opnieuw beginnen. Maar dan met de vijf jaar kennis en ervaring die we nu hebben."

Hij kijkt ook verder vooruit. "Inmiddels wordt elke grote craftbrouwer opgekocht door een van de grotere jongens. Ik weet zeker dat, als ik ga groeien, ze dan ook gaan aankloppen." Maar hij moet daar niets van weten. "We zijn een autonoom familiebedrijf. Dat wil ik zo houden. Dus opgekocht worden door een grote brouwerij is zeker niet de toekomst."

Wat wel de toekomst is? Hij noemt de mogelijkheid van franchise. Net zoals de Amsterdamse brouwerij De Prael onder andere in Groningen heeft gedaan. "Er zijn verschillende mensen geweest die zeiden: als je dit in mijn stad, in Portugal, Italië of Frankrijk, zou neerzetten, dat zou echt top zijn." Maar dichter bij huis ziet hij ook mogelijkheden. "Er komen veel toeristen uit Emden, Hamburg en Leer naar Groningen. Zij drinken graag ons bier. Dus we zouden het Martinusbier naar Duitsland kunnen brengen. Exporteren dus. Dat ben ik ook aan het onderzoeken."

Wat betreft Martijn zijn franchise en export op dit moment meer fantasie dan ambitie. Maar daarmee is niet gezegd dat er geen ambitie is. "We willen meer zijn dan het biertje dat je in de supermarkt koopt. En ook meer dan alleen een biermerk. Het gaat om de muziek. De gastvrijheid. De plek waar je Martinus drinkt," zo maakt hij duidelijk. En tegelijkertijd is hij nuchter en bescheiden. "Als het hier gewoon allemaal goed draait. Als het mooi is zoals het is. Waarom zou je dan nog meer willen?"

Martijn is trots op al zijn bieren, maar het meest op de Martinus Smoked Porter

Brouwerij Martinus
Kostersgang 32-34
9711 CX Groningen
www.brouwerijmartinus.nl



Martijn Swierstra

"Het gaat om de muziek. De gastvrijheid.
De plek waar je Martinus drinkt."

