

Bierstad Groningen

Groningen heeft een rijke bierhistorie. In de zeventiende eeuw telde de stad zo'n tachtig brouwerijen. De meesten waren geconcentreerd rondom het Hoge der A, waar water uit de stadsgracht, annex de Drentsche Aa, kon worden geput. Groningen was destijds met name vermaard om haar eigen biersoort, het donkere, zware en zoete kluin- of kluunbier. Ook buiten de stads- en provinciegrenzen vond het gretig aftrek. Het grote aantal brouwerijen In Groningen had ook een juridische grondslag. Het brouwen van bier was lange tijd namelijk alleen voorbehouden aan brouwerijen in 'Stad en Ommelanden'. Daarbuiten was het verboden om eigen bier te brouwen. De meeste brouwerijen verdwenen rond 1900 uit de stad. Tegenwoordig bloeit Groningen bierstad, met een aanbod gevarieerde brouwerijen, culinaire brewpubs en talloze fraaie biercafés, als nooit tevoren.



De regen klettert tegen het raam van de Hopsterbus op deze februaridag terwijl we over de afsluitdijk koersen richting de grootste stad van Noord-Nederland. Met een middagtemperatuur van zo'n 15 graden is het bovendien veel te warm voor de tijd van het jaar. Na regen komt dit keer absoluut geen zonneschijn, maar het is droog genoeg bij aankomst in 'Grunn' om aan onze nauwkeurig uitgestippelde wandeltocht langs maar liefst zeven fraaie bierlocaties te beginnen. Met een grote glimlach op het gezicht, de cameratassen op de rug en het notitieblok in de aanslag lopen we richting de Kustersgang in hartje Groningen waar de familie Swierstra al sinds 2015 Brouwerij Martinus runt.

1 // 12.12uur // Koffie @ Brouwerij Martinus

Vader Albert-Jan Swierstra gooide als ondernemer het roer destijds compleet om. Samen met zijn jongste zoon Martijn en vrouw Henriëtte transformeerde hij zijn drukkerij naar een stadsbrouwerij met proeflokaal. Op de plek van de drukpersen staan nu brouwketels en de geur van papier heeft plaats gemaakt voor die van mout en hop. De redactie van Hopster is al vaker bij de familiebrouwerij geweest. De rondleiding slaan we daarom over, al is er genoeg bedrijvigheid om toch even tussen de ketels te kijken. "Onze stagiaire Daniël is vandaag fusten aan het vullen en schoonmaken. Hij werkt hier vier dagen in de week en gaat een dag per week naar Rotterdam voor de brouwersopleiding. Omdat we een kleine brouwerij zijn heeft hij de mogelijkheid om binnen alle facetten van het bedrijf ervaring op doen," vertelt Albert-Jan tevreden over zijn stageloper.

"Koffie? Of lusten jullie al een glas bier?" vervolgt hij snel. Met het oog op het volle programma besluiten we voor een vers bakkie pleur te gaan, die we samen met de 'pater familias' van Martinus nuttigen in het sfeervolle proeflokaal boven de brouwerij. "We



zijn hier tegenwoordig alleen vrijdag en zaterdag open en daarnaast doen we best veel borrels en andere besloten feesten voor bedrijven en verenigingen. Voor corona waren we een volwaardig restaurant; nu maken we een heerlijke stoofschotel en houden we het iets simpeler met burgers en vega-gerechten. Doordeweeks gaan we trouwens ook nog om de twee weken open voor Jazz-avonden met live optredens.”

Het publiek weet Martinus goed te vinden. Het helpt daarbij dat de brouwerij al jaren bestaat en online goede recensies krijgt. “Dagjesmensen en toeristen boeken veel rondleidingen bij ons. Op drukke weekenden doen we er wel drie per dag,” zegt Albert-Jan trots. Op dat moment komt zijn zoon Emiel binnen, sinds een jaar ook werkzaam bij de brouwerij. “Over goede publiciteit gesproken. Groningen wordt uitgelicht in het grootste magazine van Duitsland, Der Spiegel, en wij staan er in. Ze zijn laatst langsgekomen voor een kort interview en het is net gepubliceerd,” vertelt Emiel terwijl hij fier het artikel op zijn telefoon laat zien. Hij belooft het stuk door te sturen zodat we het op een rustig moment terug kunnen lezen. De buiken grommen; tijd om een bodempje te leggen.

2 // 12.56 uur // Lunch @ Graansilo Bier

Al dekt dat de lading niet helemaal wanneer de Graansilo het restaurant naar keuze is om de interne mens te verzorgen. Het blijkt een absolute verwennerij van de zintuigen te zijn. Serveerster Lieke neemt onze jassen aan en begeleidt ons naar de serre aan het historische pand. In 2018 betrok Graansilo Bier deze oude opslag voor gerst, tarwe en andere graansoorten.

Na een complete renovatie in 2021 komen hier twee passies samen; bier en goed eten, vertelt Lieke: “Het hele interieur ademt bier. De architect heeft het in allerlei details laten terugkomen.

Van de vloertegels die doen denken aan bierglazen tot de tegels op de pilaren die de verschillende kleuren van bier symboliseren. Terwijl we met uitzicht over het Winschoterdiep genieten van een verfrissend Witbier komt Lieke aangelopen met de eerste ronde van de twee-gangen verrassingslunch; een voortreffelijke zalm met een rodebietmarinade met onder andere mosterdzaad en een panna cotta van gerookte paling. Haast te mooi om op te eten.

Hoewel het druk is maakt de Drentse serveerster tijd voor een praatje. “Eigenlijk werk ik hier nog niet zo lang, pas sinds november. Maar ik ben hier helemaal op mijn plek. Hiervoor heb ik een periode op Texel gewerkt, bij Grandcafé Het Plein in de Koopmanstraat. Daar hebben ze een uitgebreide bierkaart, dus ik heb er al aardig wat ervaring mee.”

De tweede gang, met koud gegaarde en gekonfijte eend, is minstens zo smaakvol en oogstrelend als de eerste; een symfonie van smaken en verschillende structuren. Bovendien een fraaie pairing met de New England IPA van Graansilo. Voor we richting Just In



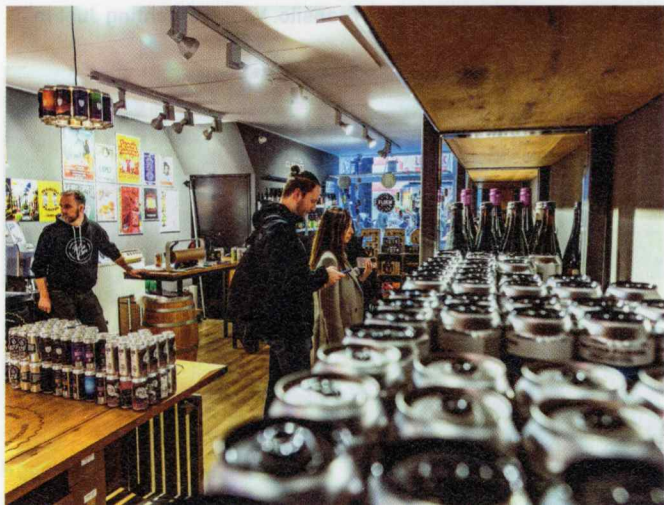
Beer trekken om bier inkopen te doen, krijgen we nog een inkijs in de Bierkluis in de kelder van het pand. "Hier doen we steeds meer bierproeverijen, maar het wordt ook gebruikt door bedrijven die op zoek zijn naar een inspirerende plek voor workshops of vergaderingen." Inspiratie hebben we hier zeker opgedaan; vol dromen over een leven als culinair recensenten stappen we naar de winkel van vrienden en compagnons Stevan van der Werf en John Kielman, aan de Folkingestraat, binnen.

3 // 15.14 uur // Winkelen @ Just In Beer

Folkinge? Ja, deze plek speelt inderdaad een rol in het ontstaan van de bekende craftbrouwers uit Groningen. "Wij hebben de winkel in 2020 overgenomen van Justin van Akkeren, een van de mannen van Folkingebrew. Als vaste klanten kwamen we hier al jaren. Toen Justin de zaak te koop aanbood, nam ik snel contact op met Stevan. Toen graptten we nog dat we dan in ieder geval al die mooie bieren voor inkoopprijs konden drinken," lacht John.

"Toch waren we bloedserius," vervolgt Stevan. "We hebben langzamerhand wat eigen ideeën toegepast in de winkel. Zo hebben we nu ook een schap met 'classics', klassieke bieren uit België, Duitsland maar ook Nederland. Daar is nu eenmaal veel vraag naar. Van bieren uit dit schap kopen klanten er vaak meerdere en komen nog eens terug voor hetzelfde flesje. Bij onze andere schappen staan mensen vaak met Untappd in de hand iets moois en vaak gloednieuws uit te zoeken."

Over nieuw bier gesproken, het schijnt dat er deze ochtend een doos kakelverse NEIPA's van brouwerij LOST is bezorgd. John: "De eerste brouwerij in Nederland met bier in halve liter blikken. Tot toch? Zullen we deze anders even proeven?" Terwijl we genieten van een smaakvol proefglasje Endorphin vertellen de mannen vol trots over hun nevenactiviteiten in de bierwereld: het organiseren van een bierfestival in samenwerking met Baxbier: 'Just In Bax Fest!' "We organiseren dit voor de derde keer samen. Eerdere edities waren zo succesvol dat we bij de brouwerij van Bax uit onze jas zijn gegroeid. In een oude suikerfabriek kunnen we meer dan twee keer zoveel bezoekers kwijt. Het wordt ontzettend gaaf. Naast lokale brouwers, hebben we grote namen in de internationale craft bierscene zoals FrauGruber, Verdant en Arpus." We noteren het in onze agenda, pakken nog enkele pareltjes uit de schappen en vervolgen onze wandeltocht naar De Toeter, het domein van bierman pur sang Maik van Heerd.



4 // 16.22 uur // Borreltijd @ De Toeter

Aan de stamtafel voorin bij het raam zit Maik al op ons te wachten. Geen tijd te verliezen, zo blijkt: "Hebben jullie het nieuwe Meesterstuk van Jopen al geproefd? Ik tap even een slokje voor jullie in. Magnifiek, toch?" trapt hij ons gesprek vol passie af. Deze week is net het nieuws naar buiten gekomen dat het alom bekende Bierfestival Groningen, waar de horecaondernemer de organisator van was, niet meer terug op de agenda zal komen. "Bij de Martinikerk zijn er helaas andere keuzes gemaakt, waar door we daar niet meer terecht kunnen. Met mijn team heb ik wel andere locaties onderzocht en bekeken, maar daar gaan we nooit hetzelfde gevoel krijgen," betreurt Van Heerd.

Aan de andere kant straalt hij berusting uit. Het organiseren van het omvangrijke evenement werd er namelijk al jaren niet gemakkelijker op en het is niet zo dat hij zich gaat vervelen. Maik brouwt nog steeds zijn eigen bieren onder de naam Rockin' Ludina, die van de tap te proeven zijn in De Toeter. "Zo af en toe heb ik weer een brouwdag. Dan doe ik vaak twee batches, waardoor het lange dagen zijn van wel veertien uur. Maar het is nog altijd leuk om te doen."



Zijn andere grote passie, de pubquiz, komt ook nog ter sprake, terwijl hij twee glazen van een prachtig vatgerijpt zuurbier, een samenwerking met Grutte Pier, inschenkt. "Het is bizar hoe succesvol die quizavonden hier blijven. En dat al twintig jaar. Vrijwel iedere woensdag en zondagavond zijn we dagen van tevoren volgeboekt." Er mag vandaag dan geen pubquiz op het programma staan, de zaak is inmiddels wel afgeladen vol. We maken daarom plaats en gaan op aanraden van Kasper Hiddema van Baxbier een 'voorgerecht' prikken bij Dokjard voor we richting zijn brouwerij togen.

5 // 17.27 uur // Voorgerecht @ Dokjard

Dokjard bevindt zich in een van de vele mooie panden aan de Noorderhaven: een robuust oud pakhuis. De details uit het verleden zijn mooi bewaard gebleven in het interieur, is het eerste dat opvalt. Net als de brouwinstallatie midden in het restaurant. "Eigenlijk zijn we een beetje per ongeluk goed bier gaan brouwen," vertelt eigenaresse Jard. "Kennen jullie het tv-programma Spaanse Dorp? Bastiaan die daar met zijn vrouw Melissa Cer-verzeria De Zarra is begonnen, brouwde hier voor hun vertrek uit Nederland. Hij heeft ons veel geleerd, maar tegenwoordig draai ik samen met mijn man regelmatig brouwdagen van veertien uur op zondag, de enige dag dat we zijn gesloten."



Alles dat hier op locatie wordt gebrouwen, wordt ter plekke uitgetapt als pairing bij de meest verfijnde gerechten. Jawel, onze culinair-recensent ambities worden hier nóg verder aangewakkerd. De Steak Tartaar met kwarteleierbal, aubergine en knolselderij is een hemelse combinatie met de huisgebrouwen IPA met kaffir genaamd Klusbaas. Het hoge niveau van de keuken is ook opgevallen bij de notabelen in de culinaire wereld, vertelt Jard trots: "We hebben een vermelding gekregen in de Michelin Gids. Daarin zullen we vast uniek zijn, toch? De enige brouwerij in Nederland die dat heeft. Maar we blijven met beide benen op de grond staan, hoor. Sowieso om onze identiteit te bewaken. We gaan voor een hoog niveau, maar daar kan iedereen van genieten. Ook met je gewone kloffie aan." Daarom voelden wij ons hier als een vis in het water. Dokjard is vanavond volledig volgeboekt dus ook hier maken we snel plaats voor andere gasten.

6 // 19.10 uur // Hoofdgerecht @ Baxbier

De Uber richting Baxbier, toch een paar kilometer buiten het centrum, bleek een gouden zet wanneer het weer zachtjes begint te regenen. Ook hier is Hopster terug op bekend terrein. In editie #6 van het magazine is te lezen hoe deze brouwerij het epicentrum van Hazy IPA's in Nederland is. Maar Bax is zoveel meer; zoals een gezellig proeflokaal waar ook nog eens heerlijk gegeten kan worden. En fanatiek gekaart, zo blijkt. Kasper zit met zijn collega's Menno Bolt en Jeffrey Mennega een potje te 'toepen'. "We zijn bijna klaar en we spelen nergens voor, kom er gezellig bij zitten," klinkt het.



Een mooie gelegenheid om de twee relatief nieuwe Bax-mannen te leren kennen, uiteraard onder het genot van een 'pint' Crowd Pleaser, een verkwikkende Lager. Menno: "Ik ben jaren bedrijfs-leider geweest bij het Arendsnest en Craft & Draft in Amsterdam. Ik kreeg de kans om die laatste zaak over te nemen maar door omstandigheden ging dat niet door. Toen ben ik met mijn vriendin overgeschakeld op plan B; het runnen van een camping in Italië. Als geboren en getogen Groninger ben ik nu terug op het honk." Ook Jeffrey gooit zijn levensverhaal op tafel. "Ik heb lang voor een Mercedes-garage gewerkt. Inplannen van reparaties, dat soort dingen. Mijn vriendin werkt al langer bij Bax en die vroeg mij eens bij te springen in het proeflokaal omdat het zo druk was. Beetje bij beetje ben ik er steeds meer bij betrokken geraakt. Tot Kasper mij op een dag vroeg of ik niet voor Bax wilde werken. Toen hebben we het officieel gemaakt."

Na een fantastische burger, een vergelijkend bieronderzoek tussen een Bandwagon uit blik en van de tap concluderen we dat we nog niet zijn uitgepraat. "Laten we samen gaan Kofferen," besluit Kasper. Goed idee!

7 // 21.21 uur // Afsluiten @ De Koffer

In een volle kroeg heeft Jeffrey gelukkig een tafel weten te claimen. Eigenaren Ronnie en Marjolein hebben vanavond geen dienst, maar hebben onder andere met jongelingen Mees en Rose waardige vervangers neergezet. Kasper: "Dat is waarom dit zo'n goed biercafé is. Ze steken veel energie in het opleiden van hun personeel." De kundigheid straalt er inderdaad vanaf



wanneer Mees enkele fraai getapte JEVERS komt brengen. "Uiteraard mét toef, heren," klinkt het vol bravoure. Barvrouw Rose, uit Duitsland en hierbij nogmaals de complimenten voor haar vlekkeloos Nederlands, brengt ons op het idee een spontane Orval-proeverij te houden wanneer we vragen welke jaargangen Orval ze heeft. "Persoonlijk houd ik van jonge Orval. Jaargangen 2023, 2022, 2021 maar ook 2018 hebben we nog staan. Zal ik anders voor iedereen vier glazen neerzetten en van ieder jaar een fles Orval brengen?" Dat klinkt ons als muziek in de oren. Een passende afsluiter voor dit zootje biergekken, waar de oudste Orval overigens als winnaar uit de bus komt. Voor we afscheid nemen, complimenteren we de Bax-mannen voor de fantastische bierstad die Groningen is. En dan zijn we niet eens bij Mout, de Pintelier of de Prael geweest. Nog drie redenen om weer eens terug te komen.