

Groninger bier

Deze Eterij bie t pad zou haast Drinkerij bie t pad genoemd kunnen worden, omdat het deel over vloeibare zaken dit keer meer aandacht krijgt: bier in Groningen.

Veel Groningers hebben weleens gehoord van Keizer Barbarossa of van Groninger Cluynbier. Maar wie weet waar brouwerij 'De Rode Vos' te vinden was? Wat is eigenlijk een smuckeltapper, en is ondergistend bier echt wel minder spannend dan bovengistend of wild gistend?

Piepkleine slokjes geschiedenis: het wordt ergens in de 14^e eeuw bekend dat in de buurt van Peize opmerkelijk veel hopvelden te vinden zijn. Dit leidt onder andere tot het resultaat dat in 1424 het Brouwersgilde in de stad Groningen 273 leden telt. Hieronder vallen ook brouwerijen die voor eigen gebruik brouwen, bijvoorbeeld gasthuizen. In die tijd is het verstandiger bier te drinken dan water uit bijvoorbeeld de diepenring, aangezien dit ook voor heel veel andere dagelijkse huishoudelijke gewoontes en 'hygiënische' bezigheden wordt gebruikt. Bier, dat bestaat uit o.m. gekookt water, waarin eventuele ziektekiemen dood koken, geldt in die tijd daarom als een gezonde drank; het bevat maar een laag percentage alcohol.

Kluinkoppen

In de loop van de 18^e eeuw beginnen thee, koffie, wijn en jenever de plaats van het laagalcoholische, lichte bier in te nemen. Rond 1800 zijn er in de hele provincie Groningen nog zo'n 40 brouwerijen. In een 'nijverheidsenquête' van 1820 valt te lezen dat in de stad Groningen nog zes bierbrouwerijen actief zijn: De Struisvogel, Het Fortuin, De Ruiter, De Paauw, Het Doorschoten Hart en Het Gekroonde Hert. Bij allemaal werken er niet meer dan drie mannen, de eigenaars meegerekend. Het Fortuin



Foto: Henk Scholte.

is zelfs een eenmanszaak. En alles gebeurt op spierkracht, dus het voorvoegsel 'ambachtelijk' mag hier rustig gebruikt worden. Het is de tijd van het Kluinbier, een wat donkere biersoort waar ook de (West-)Friezen niet in spugen, getuige de 'kluinscheepvaart' naar die contreien. 'Kluinkoppen' was vroeger een bijnaam voor inwoners van de stad Groningen.

Ach, vaderlief

Toch is de gloriетijd voor de brouwers, zoals die van de 14^e tot de 17^e eeuw floreerden, dan al voorbij. De staat ziet in dat bier een aantrekkelijk melkkoetje is om er, zeker in vergelijking met de met omringende landen (relatief erg) hoge belastingen over te heffen. In de 19^e eeuw groeit de bevolking en men trekt naar stedelijke gebieden om zich als fabrieksarbeider of

kantoorclerk te scharen aan de trog van het industrialisme. Dit lukt niet iedereen en voor veel gezinnen wordt armoede in een koude, kleine achter- of bovenkamer de schrijnende realiteit van alledag. Vaders brengen uit teleurstelling en onmacht hun karige kapitaal naar de kastelein, ondervoedde moeders en kinderen met rammelende magen vinden schrale troost bij de trieste klanken van voorlopers van stichtelijke liederen als 'Ach, vaderlief, toe drink niet meer'. Bier wordt zo goedkoop mogelijk geproduceerd (soms zelfs van erwten of aardappelpulp) en de grondstoffen die zorgen voor het voorheen zo smakelijke Nederlandse bier, zijn geminimaliseerd tot gerst en tarwe, die het meeste gewicht per hectare, dus het meeste geld opbrengen.

Bier of bier?

Weinig ambachtelijke bieren weten door de hoge bijkomende kosten het hoofd boven de brouwketel te houden. Belastingen worden ook, en dat duurt tot op de dag van vandaag, op grondstoffen en transport en het tappen zelf geheven (Volledige vergunning, Verlof A). Het bier dat voorheen wordt gebrouwen met ingrediënten als de indertijd nationale specialiteit brouwhaver 'Dutch brew', spelt en bijmengingen van bijvoorbeeld rogge, is hier een slap, flauw smakende variant. Bier, het ondergistende, kan opeens ook in fabrieken worden geproduceerd. En, wie weet er nog, na twee wereldoorlogen, hoe echt bier écht smaakt?

In de jaren 60 van de vorige eeuw is bier voor de meeste Nederlanders bier. De heerlijk, heldere grote merken kent iedereen wel. Skol ('Proost' in het Zweeds) doet als nieuwkomer een poging op de Nederlandse markt voet aan de grond te krijgen.

Eind jaren 70 komt, voor het grote publiek dan, een enkel Belgisch bier op bar of keukentafel; Nederlanders uit de grensstreek zijn, al naar gelang hun woonplaats, al veel langer bekend en verwen met de producten uit het Duitse en van den Belg.

Tweede kans-passie

Ben je vroeger brouwer en is dus jouw brouwerij ook 100% van jezelf, nu worden veel ambachtelijke brouwers met een goed bier snel opgekocht door een internationale drankenproducent. De kleine brouwers van tegenwoordig voeren dit ambacht vaak als tweede kans-passie uit. De meesten zijn al op jonge leeftijd aangetast met het brouwvirus door hun omgeving (Toon van den Broek) of brouwen gewoon als interesse, als een uit de hand gelopen hobby. Veel kleine brouwers beginnen ook, al dan niet vrijwillig, gestimuleerd door omstandigheden (Jan Altingh, Aldert-Jan Swierstra). Maar er zijn er ook die, gewoon op jonge leeftijd, van hun hobby hun werk maken; omdat het zo mooi aansluit bij hun studie.

PIVO

'Handgebouwen bier van Groningse bodem', staat op de website van de PIVO Brouwers, drie vrienden die ondergistend bier in een brouwketel van 900 liter brouwen. Die ketel hebben ze, net als de hele brouwerij, met eigen handen gebouwd, alles zelf ontworpen.

David Ekkers, Karst van der Heide en Tom van Lente zijn de mannen met, zoals ze zichzelf profileren, eigenzinnige ideeën over bier. Op een leeftijd dat ze niet door omstandigheden het nuttige met het aangename moeten combineren, hebben zij gewoon van hun hobby hun werk gemaakt. Geïnspireerd door Beierse en Boheemse bieren - de naam PIVO is niet helemaal uit de lucht komen vallen - brouwen ze bier volgens het Duitse Reinheitsgebot. Volgens deze richtlijnen, die ook wel bekend staan als de oudste Warenwet ter wereld (herzogdom Beieren, 1516) mag bier alleen gemout graan, hop en water bevatten. Dus ook geen kruiden of vruchtenaroma's. Hun 'Groningse Glorie', 'Speciaal Pilsner' en 'Vloeibaar Brood', allen 6,5% of lager, zijn ongefilterd en ongepasturiseerd gebotteld zodat de smaak zoveel mogelijk behouden blijft.



Brouwerij PIVO. (Foto: Harry Pinkster.)

Deze kleine brouwerij op de Groningse Hondsrug bevindt zich in De Biotoop, in het voormalig Biologisch Centrum van de Rijksuniversiteit in Haren. Een woon-werkgemeenschap die bruist en broest en borrelt van creativiteit en liefst zo duurzaam mogelijk werkt en produceert. In 2015 is de 'generale', in 2016 draait de brouwerij zelfstandig.

Het bijzondere van PIVO is dat het eigenlijk



Assortiment Brouwerij Vandenbroek. (Foto: Harry Pinkster.)

'gewoon' pils is. Concentreert eigenlijk iedereen zich op porters, stouts, ipa's en noem maar op, PIVO duikt in de gisten, want die bepalen grotendeels het proces. PIVO koopt dan ook geen gisten, PIVO experimenteert zelf met gistkolonies. Hierdoor krijg je pilsener die, wat smaak betreft, heel moeilijk met welke andere pilsener ook te vergelijken zijn. De PIVO-kijk op pilsener resulteert in zeer interessante bieren. Eh, pilseners. Die je overigens bij het eerste slokje de lippen doet smakken en de wenkbrauwen fronsen: 'Pils, zei je?'

Brouwerij Vandenbroek

Toon van den Broek is 16 en werkt voor brouwerij De Kroon in Oirschot; hij vindt het brouwersvak machtig en wil er alles van weten. In de schuur thuis bouwt hij zelf zijn eigen brouwerij. Hij begint met ondergistend bier en moet op zijn brommer naar Westmalle om giststammen voor bovengistend bier te halen; in Nederland worden in die tijd geen bovengistende bieren gebrouwen.

Hij komt in 1980 naar het Drenthe om een biodynamische melkveehouderij en kaasmakerij te beginnen. In 2004 moet, ten gevolge van de mond-en-klauwzeercrisis, het bedrijf helaas sluiten. In 2007 pakt hij, samen met zijn vrouw Gerry Ann in Midwolde het brouwen weer op, om in 2014 zich officieel als brouwerij te laten registreren. Bepaald niet zonder resultaat. Zo brouwt deze brouwerij de 'Watergeus'. Een bier van noch boven-, noch onder-, maar met 100% wilde gisten, zogenoemde 'spontane gisting'. De verklaring van de naam is dat de soortnaam Geuze beschermd is. Een ander bier van Brouwerij Vandenbroek, is in Groningen terug van lang weggeweest: 'Cluyn 1476', Groninger haverbier. Hier wordt 'handcrafted beer' gebrouwen in een installatie die volledig zelf is ontworpen en gebouwd, met een minimum aan machines. Brouwerij Vandenbroek wordt door liefhebbers, kenners en deskundigen zeer hoog gewaardeerd.

Wildervanker Brouwerij

Jan Abbringh maakt 'Alleen wat ik zelf lekker

vind'. Hij is jaren bij de weg als internationaal vrachtwagenchauffeur, hobby: bierbrouwen. Aan het eind van zijn laatste contract is hij 52 en wordt het moeilijk ergens anders werk te vinden. De oplossing ligt bij huis: hij verbouwt zijn garage tot een keurige, hygiënisch betegelde brouwruimte en heeft sindsdien de allesbehalve onsmakelijke 'Wildervanker Smoked Gemberbier', 'Klokje Bruier Tripel', 'Scheepsjoager Quadrupel', 'Imperial Stout' en 'Smoked Imperial Stout' gecomponeerd. Bokbier 'Borrie Bockebek' brouwt hij speciaal voor Drankenspecialzaak A. Wijnalda in Haren.

Enthousiast vertelt Jan over zijn werk dat zeker ook passie is gebleven, gestekt door bergen positieve reacties. Volgens Jan zei de eigenaar van café De Pintelier in Stad (nummer 2 in Misset Café-top 100, 7 november 2016) niet lang terug: *Bier van Jan Abbringh is het lekkerste bier van Groningen, de rest (censuur)!* Wat zal hij daar zelf nog aan toevoegen? En het afval van de brouwsels? Daar heeft Abbringh een prima bestemming voor: de koeien even verderop. Die lusten er wel pap van.



Brouwerij Wildervank. (Foto: Harry Pinkster.)

Beleving in de brouwerij

Brouwerij Martinus in de Kustersgang in Stad, naast het politiebureau. Het schurkt, en daar staat Martinus in een bruisende studentenstad niet alleen in, vet tegen horeca aan maar is méér. Grafisch ambacht? Niet meer, hoewel de etiketten op de flesjes duidelijk dit verleden verraden. Beleving? Jazeker. Zie de inrichting, het concept en het publiek.

Langs de grote brouwketels en lagertanks op de begane grond lopen we vanzelf naar de trap, naar het restaurant met zo'n vijftig couverts. Tweetjes, viertjes en een hele lange tafel waaraan wel twintig stoelen staan. In die spinkelnieuwe, ruime keuken werkt chef-kok David Montante.

Hipsters en oudere creatievelingen

Op deze vrijdagavond is bijna de voltallige familie Swierstra-Tukkers aanwezig. Vrijwel alle gasten krijgen een uitbundige, uitgebreide begroeting. Ook tijdens de warme hap worden, zo te zien, de laatste nieuwtjes gezellig aan tafel -staand, dat wel- door hen met de intimi uitgewisseld. Hier is de distance die voor veel mensen bij een professioneel restaurant past, niet aan de orde. Hier gaat alles gemakkelijk en informeel. En het werkt, want binnen een uur zoemt het hier van vrolijke, klaterende stemmen; wordt je opgenomen in een energieke boost van leven dat open ligt, dat nog alle kanten op kan gaan. Hallo, het is najaar 2016 en dit is een plaats die yougsters, hipsters, oudere creatievelingen en muzikanten frequenteren. Grappige bijkomstigheid is dat 100 jaar terug in het pand er tegenover, nummer 35, 'Burger-Hotel en Kosthuis De Droge Kroeg' is gevestigd; een etablissement voor geheelonthouders.

In Kustersgang 32-34 draait bijna veertig jaar alles om de drukpers. Omdat steeds meer informatie digitaal de wereld in gaat, besluit Albert-Jan Swierstra en familie hobby's en dromen werkelijkheid te maken. Hij begint met broer Ruud en zoons Martijn, Vincent en



Kustersgang 35; burgerhotel en kosthuis De Droge Kroeg. (Foto: S.J. Douma; collectie RHC Groninger Archieven, 1785-28708.)

Emiel eerst thuis in de keuken op zeer kleine schaal met bierbrouwen. Eega en moeder Henriëtte, al langer culinaire aspiraties, wil 'meer' met eten en gastvrijheid. En zie hier:

Brouwerij Martinus

Albert-Jan, pater familias, beent van boven naar beneden en terug; energiek tapt hij voor ons een proefglaasje 'Blond', een van de specialiteiten van de brouwerij. Is dan weer weg om de groep van 35 personen die een rondleiding heeft afgesproken te verwelkomen. Laat het tweede deel van de begroeting over aan zijn broer, om vervolgens weer achter de tap te duiken en samen met een van de dames uit de bediening twee dienbladen met in totaal 35 proefglaasjes te vullen. Hai-hai.

Henriëtte is in haar element. Waar nodig springt ze bij in de bediening, vindt ondertussen de rust zich oprecht geïnteresseerd met



David Montante voor de brouwerij.
(De foto's op deze pagina zijn van Jos Rietveld.)

de gasten te onderhouden en is dan weer weg om als vierde kok in de keuken meteen te zien waar een helpende hand eventjes handig is. Langs de doorgang achter het buffet kijk je zo die nieuwe, ruime keuken in. Boven is de kroeg met buitenterras waar een stuk of vijf Biertische staan en een zeer gebruikte asbak. De parasols zijn, denk ik, dit jaar niet echt meer nodig maar staan toch, eentje optimistisch uitgekapt, misschien te wachten op een laatste mooie naherfstmiddag. In dit proeflokaal is regelmatig livemuziek te horen. Jonge muzikanten, bands en, van tijd tot tijd, eigenaresse Henriëtte, geen onverdienstelijk chanssonnière. Op deze etage ook de enige twee aanwezige, heel nette wc-ruimten. De inrichting boven doet denken aan een keurig jongerencentrum op vrijdagochtend in de jaren zeventig van de vorige eeuw: een onregelmatige, zeer gezellige verzameling stoelen, tafeltjes, barkrukken en een comfortabele driezitsbank. De platen-speler met de trits lp's bevestigt dit beeld; figuurlijk en letterlijk, want ze staan hier niet alleen voor het mooi.

'Niets van waarde weggooien'

Maar wij komen voor het restaurant; een kleine kaart met vis, vlees en vega-gerechten. Omdat Montante's kookkunsten bij veel Groningers bekend zijn voor hij aan de Kosterse gang kookt, is het restaurant vanaf het begin meteen een succes. 'Ik doe zelf eigenlijk niet zo veel', zegt hij bescheiden. 'De natuur doet het grootste werk, ik verzamel alleen maar wat producten en verwerk die in gerechten. Je kunt zeggen dat ik ouderwets kook, want ik gooi eigenlijk niets weg. Van een minder mooi stukje vlees maak ik een fond, van restgroenten een bouillon. En, natuurlijk hou ik rekening met wat de seizoenen bieden. Mijn filosofie over koken loopt parallel met die zoals ik tegen het leven aankijk: niets van waarde weggooien.'

Oudewijven en bieramisu

Ons proefglaasje 'Blond' (6,5%) is juist vers uit het vat en nog ietwat troebel. De smaak is



Fam. Swierstra en Montante voor de brouwerij.

beetje bitter en toch lekker fris. Enthousiast tapt Albert Jan vervolgens een 'Paleale' (5,5%), een bier 'voor liefhebbers' lees ik in de informatieve folder die ik op het buffet zie. Dit proefglasje nemen we mee naar tafel. Aan de serveerster vraag ik een karafje water om goed het verschil tussen de een en de ander kunnen proeven. Ze is Italiaanse werkstudent; haar studie aan de RuG bijna klaar en voor Martinus werken is 'very nice'. Een paar woordjes camping-Italiaans doen haar stralen, verder verloopt de communicatie in het Engels. Ze speelt mijn vraag door naar haar collega, die, wanneer een bekende van haar arriveert, hem even kort maar innig omarmt. *'Ik was jullie niet vergeten hoor'*, zegt ze even later als ze het karafje neerzet.

Vooraf kiezen we het taartje van gerookte regenboogforel op oudewijvenkoek. Dit is nog eens een verrassende combinatie: het frisse van het vistaartje met de anijs van de koek, dit is echt lekker! Bovenop een paar partjes licht gekarameliseerde zoetzure appel (Elstar?) en met een siroop van Martinus 'Bruin' bier. Jammer dat niemand ons kan vertellen waar de oudewijvenkoek vandaan komt: Crebas, Knol? Maar het is een goede, dat wel. Omdat in het hoofdgerecht Martinus 'Blond' is verwerkt, bestellen we nu een glas 'Blond'. En inderdaad, de uitstekend gare zeewolf met amandelkorst in een saus van dit bier akkedaiert prima; wat, voor die saus zou ik nog een keer bij Martinus willen eten, dit is het betere smulwerk. Heel plezierig is ook dat de borden warm uit de keuken komen, zodat je niet al te veel hoeft te haasten. Deze gang wordt opgediend met mediterraan gegrilde groenten en gemengde salade en een puree; alles keurig geportioneerd. Lang wachten hoeft hier niet; de tijden tussen de gangen zijn alleszins acceptabel. Als laatste specialiteit kiezen we een Martinus 'Tripel' (8,6) en een Martinus 'Bruin' (5%); tripel smaakt goed, voor de caramel- en chocoladetonen moet ik erg goed proeven. Volgende keer iets anders van de zes Martinus specialiteiten. Waar de nieuwsgierigheid bij voorbaat al naar uitging,

is de *bieramisu*; de variant op de Italiaanse tiramisu. Deze is *beter din n pak spiekers*, als ik hier toch nog een keertje wil eten, dan ook de *bieramisu* graag.

De koffie komt gewoon uit Stad, van Stads Kovviebranderie; ook niet de minste.

Het weekeinde is duidelijk begonnen en de bovenverdieping loopt vol; toch merk je daar in het restaurant ondanks de open trap nauwelijks wat van. Wij stappen op, later komen we eens terug voor een rondleiding. En voor de *bieramisu*!

Harry Pinkster

'Bier is sociaal en laagdrempelig; iedereen heeft er wel een eigen verhaal over en je hoeft geen dikke portemonnee te hebben om iets werkelijk goeds te proeven', zegt Harry Pinkster.



Harry Pinkster. (Foto: coll. Harry Pinkster.)

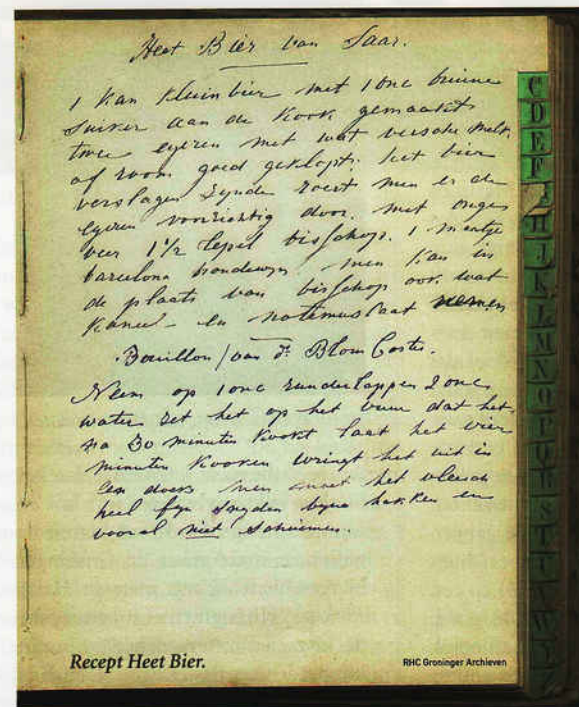
Iedereen die maar iets verder dan het bierglas kijkt om te weten wat, hoe en wanneer het gebeurde wat betreft de nationale maar zeker de Groninger biergeschiedenis, zegt meteen: 'Harry Pinkster!' Hij begint met etiketten omdat hij geen ruimte meer heeft voor zijn honderden lege flesjes. Zijn uitgebreide collectie is een droomverzameling.

Noem een bier uit welk land dan ook, de kans is te verwaarlozen dat hij er geen etiket van heeft. Zijn bierkaart van actieve brouwerijen in Nederland is uniek en wordt dagelijks veelvuldig geraadpleegd.

'Er komen tegenwoordig veel nieuwe brouwerijen bij, veel jonge mensen die hun bier een eigen twist durven te geven. Het heeft te maken met de toenemende interesse voor eigen omgeving: regionaal is hip. Daarnaast komt bij afgestudeerde jonge mensen hun studie goed te pas: scheikunde bijvoorbeeld. Ik vind Nederland momenteel interessanter dan België. En de beste bierbrouwer van België, Ronald Mengerink, komt uit

Groningen. Ik begon zo'n 35 jaar terug met verzamelen, ik ben eigenlijk meteen begonnen met te kijken naar kwaliteit; kwantiteit liet ik aan anderen over. Ik wil elk bier waarvan ik een etiket heb, geproefd hebben en daarom drink ik gemiddeld twee verschillende bieren per dag. Nee, dat verveelt niet omdat ze allemaal anders zijn; het is genieten, het gaat mij om het proeven!'

Het zal er nog eens van komen dat Pinkster, overigens mede-oprichter van PINT (zie elders), een bierboek over Groningen schrijft, dat is er nog niet. Hij wil wel, maar de tijd ontbreekt nog: 'De kachel thuis moet ook branden.'



Een oud recept: U hebt nodig: 6 flesjes donker bier, 3 ons bruine suiker, 6 eieren, 3 maatjes brandewijn, een stukje pijpkaneeel, 8 kruidnagelen. De bereiding is als volgt: Het bier verwarmen, niet koken! Suiker, brandewijn, kaneel en kruidnagel toevoegen. Het bier op temperatuur houden. Eieren opkloppen. Het bier doen we bij de ei-substantie. Druppelsgewijs, want het mag niet schiften. Alles weer opwarmen. Proost! Drinktip: Niet te veel, want voor dat je het weet ben je toeterzat.

PINT

Het 8^e Noordelijk Speciaalbierfestival werd op zaterdag 5 november 2016 voor de 8^e keer georganiseerd door de noordelijke afdeling van PINT, de landelijke Bierconsumentenvereniging. Wederom in grand café Het Heerenhuis in Stad (zie ook verderop in deze *Toal en Taiken* de puzzel met de Het Heerenhuis-Bierpas-prijzen).

Tien Noord-Nederlandse brouwers waren aanwezig om van eigen tapinstallaties hun bieren te presenteren. Alles in zeer gemoedelijke sfeer want deze liefhebbers komen voor de smaak, niet voor de percentages.

PINT is een club van enthousiaste genietters die elkaar op de hoogte brengt en houdt omtrent de nationale ontwikkelingen op (streek)biergebied. Over smaken, brouwerijen en biertypen. Behalve dit Speciaalbierenfestival in Groningen organiseert PINT door het hele land proefavonden, festivals en (historische) informatieavonden.

Nog meer staat in de bijgesloten folder of op www.pint.nl.

Boetendes...

... zijn de kademuren aan bijvoorbeeld Hoge der A en Spilsluizen aan de stadse kant hoger dan die er tegenover. Dit heeft te maken met het laden en lossen van de vaten bier. In die tijd, het Reitdiep is nog niet dicht, staat het water in de diepenring in directe verbinding met zee. Waardoor, afhankelijk van het tij, de hoge of de lage kade gebruikt wordt.



... zijn er anno 2016 zijn er nog aanwijzingen te vinden die herinneren de bierbrouwerijen van vroeger. De Vos(sen) gang bij het Damsterdiep is ooit vernoemd naar bierbrouwerij 'De Rode Vos' en het vaatje-met-de-sleutel op de hoek van de Visserstraat-Noorderhaven hoorde bij brouwerij De Sleutel.

... had haast elke gelegenheid een eigen bier: geboorte- of kinderbier, meibier, gildebier, vastenavondbier, schutgebier. En bij begrafenissen dronk men het dood-, leed-, troost-, droefheids- of groevebier. ... werden vroeger elke avond twee klokken, 'één in den Martini- en één in den A-toren' geluid als sein, dat het de hoogste tijd was te vertrekken. In de zomer moest men om 22:00 uur, 's winters om 21:00 uur de bierhuizen en herbergen verlaten. Men noemde dit het *Ruimstraatsklokje*, waarop men de taveerne en de straat moest ruimen. In den volksmond heette het *De Bierklok*.

- tapten *Smuckeltappers*, niet alleen zonder lid van het gilde te zijn, maar verkochten bovendien in 'geheime taveeren' 'vrij' bier, bier dat niet was 'aangegeven'. Zij maakten 'gemeene zaak' met de brouwers door Kluinbier rechtstreeks uit de brouwerij te verkopen.

bierbrouwers-in-1820/http://groninganus.wordpress.com/2012/02/23/kluinkoppen/ (http://www.wk4.nl/nl/historie/1750-1950/bier-in-de-19e-eeuw)
Eigen bronnen, overlevering
Groninger Almanak
Harry Perton
Harry Pinkster
Freek Ruis
RHC Groninger Archieven

Bronvermelden

info@davidmontante.nl
http://www.pivobrouwers.nl
http://www.brouwerijvandenbroek.com
http://www.wildervankerbrouwerij.nl
http://www.brouwerijmartinus.nl
http://www.henrietteukkers.nl
http://www.pint.nl/noord/
http://www.pinkgron.nl
http://groninganus.wordpress.com/2016/03/22/ten-allen-tijde-frisbier-de-groninger-

Eterij is n stukkje dat te doun het mit eterij in braide betaikenis. t Gaait over lu dij Grunneger producten, keuken, taal en culinaire cultuur hoog in t voandel en daip in t gemoud droagen.

Jos Rietveld en Hinderk Scholtes schrievén over en perbaaiern sunt joar en dag regioale en olle, mor ook nije recepten uut. Baaiden binnen verantwoordelk veur t onderzuik, ploatjederijen wiedere fiebeldekinten.

