



Karst van der Heide (links) en Tom van Lente in het souterrain van hun microbrouwerij. FOTO JAN ZEEMAN

Nauw brouwen in De Biotoop

De Biotoop in Haren heeft er vanaf vandaag een bierbrouwerij bij: Pivo Brouwers. Oftewel: 'bier' in het Tsjechisch. Detail: het is pils wat er gebrouwen wordt.

LIEKE VAN DEN KROMMENACKER

GRONINGEN Ja, het ligt genuanceerd. Bier, pils, dat zijn geen dingen om op één hoop te gooien, vinden de drie basisschoolvrienden Karst van der

Heide (29), Tom van Lente (28) en David Ekkers (28).

Het trio opent vandaag officieel hun bierbrouwerij Pivo Brouwers, in creatieve broedplaats De Biotoop, het oude Biologisch Centrum van de Rijksuniversiteit Groningen in Haren.

Op de plek waar vroeger tientallen aquaria stonden, prijkt nu een oud 1000 liter RVS wijnvat. Het trio brouwt er wekelijks achthonderd liter bier in. Of nee, pils dus. Het verschil, in weinig woorden: bier is een soort drank. Pils is een soort bier. „Onder bier vallen bijvoorbeeld alle triples, bockbieren en ales”, schetst Van Lente. „Pils is subtieler van smaak en wordt vergist op een lagere temperatuur.” Bekende pilsners zijn de 'standaard' biertjes van brouwers als Heineken en Grolsch.

De subtielere smaak maakt het

'We doen het wat houtje touwtje, maar het is zo leerzaam en leuk'

lastiger een goede pils te brouwen, zegt Van der Heide. „Verschillen in smaak proef je veel sneller, dus het proces komt heel nauw.”

Hoewel de drie zeker niet de eerste zogeheten microbrouwerij van Groningen hebben - er zijn er zo'n tien, schatten ze - durven de heren met een vriendelijke lach te zeggen dat juist de keuze voor pils hun drankje onderscheidend maakt. Daarbij namen ze kunstenaar Willem Kolvoort in de arm om een speciaal etiket te ontwerpen voor een *limited edition*-verpakking van twee

verschillende pilsners die de namen Groningse Glorie en Speciaal Pilsner dragen. Dan is er ook nog een dunkel weizen: Vloetbaar Brood.

Van der Heide: „Als het goed loopt, willen we elk jaar een andere kunstenaar vragen.”

Hoewel Pivo al sinds januari 2015 bestaat, voelt het nu pas echt, omdat de - zelfgebouwde - brouwinstallatie eindelijk helemaal af is. De hele brouwerij verrees uit vereende kracht en kennis van de jongens, die een achtergrond hebben in de hulpverlening (Van der Heide), biologie (Van Lente) en biochemie (Ekkers). Zelfs het gist wordt eigenhandig gekweekt in het lab van Ekkers, die promovendus is. En voor het etiketten plakken, duikt regelmatig een ouder het souterrain in. „Tamelijk houtje touwtje”, zegt Van der Heide lachend. „Maar zo leerzaam en leuk.”