



Een bijzonder drukke dag bij het Biergilde.

FOTO RONALD GOEDHEER

Biergilde houdt stervensdrukke open dag 'Alleen eerlijke ingrediënten'

DOOR BART VUIJK

HEEMSKERK - Mannen in witte T-shirts met opdruk van het Kennemer Wijn- en Biergilde staan met lepels zo groot als roeispanten in ketels zo groot als een badkuip te roeren. Hier wordt ambachtelijk bier gebrouwen.

En wat voor bier. Het donkerbruine vocht is ontzettend populair, blijkt op deze zondagse open dag, waar zo'n twee- tot driehonderd bierliefhebbers op af kwamen om de producten te proeven.

Je kon 's middags over de hoofden lopen. Zoveel mensen kwamen een zelfgebrouwen

bockbiertje proeven, dat het clubhuis van het Gilde lang niet toereikend was om al dat volk te bergen. Gelukkig werkte het weer mee en stond de helft van het publiek buiten, waar ze ook nog wat gerookte vis kregen.

Opvallend aan al dat biervolk: ze slaan niet glas na glas achterover, zoals in kroeg of discotheek, maar nippen. Nemen een slokje, proeven, genieten zichtbaar en nemen dan nog een slokje. Dat heeft een reden, meldt bierbrouwer Frans Koopman. „Bier van de fabriek smaakt altijd hetzelfde. Maar hier smaakt elk vaatje anders, ook als je precies hetzelfde recept volgt. Dat hangt samen

met de temperatuur waaronder het vaatje gist. Bij grote bierbrouwerijen worden enorme vaten met duizenden liters bier gemixt om zoveel mogelijk dezelfde smaak te krijgen.”

Suiker

Maar hier zijn smaakverschillen die de echte bierliefhebbers kunnen waarderen. En, ook erg belangrijk: „Wij gebruiken alleen eerlijke ingrediënten. Wij weten wat er in gaat en hoe we het brouwen. Wij maken ons eigen suiker van mout. Maar sommige fabrieken gooien gewoon kristalsuiker in de ketel. Daar wordt het bier zoeter van en daar krijg je weer meer dorst

van, zodat je meer gaat drinken. Met ons bier gebeurt dat niet.”

Uiteraard geeft het zelf maken bevrediging. „Het is lekkerder en je hebt er meer voldoening van.”

Bier doet er na een dagje brouwen nog twee maanden over voordat het drinkbaar is. Een vaatje versgebrouwen bier moet nog lang uitgisten. Dat gebeurt bij de Gilde-leden thuis. Sommigen zetten het vaatje gewoon in de huiskamer.

Het is wel gezellig, zo'n vaatje waar af en toe een koolzuurbelletje uit borrelt. „Dat vind ik leuk, dan weet ik dat het gist leeft”, vindt bierbrouwer Meindert Nijboer.