

Open huis van bier- en wijngilde in Heemskerk druk bezocht

'De mensen lopen glimlachend v

VAN ONZE VERSLAGGEVER YVO GROTE

HEEMSKERK - Koffielikeur, rijstwijn, Assumer Stout. In rap tempo glijden ze naar binnen, Heerlijk, maar het wordt een beetje licht in het hoofd. Oppassen dus tijdens de open dag van het Kennemer Brier- en Wijngilde. Het grote genieten met eigen brouwsels is gratis, maar er zijn grenzen. „Het is hier geen kroeg.”

Onder twee partytenten staat een haag van mensen voor de oude loods aan de Communicatieweg, waarin het biergilde is ondergebracht. Het duurt even voor je aan de beurt bent, want het is 's middags behoorlijk druk voor de barretjes. Maar tijdens het wachten kunnen de smaakpapillen alvast geactiveerd worden met roggebrood met spek.

In de tweede ingang staat IJmuidenaar Donald Vermeulen zijn koffielikeur uit te schenken aan iedereen die maar wil. De donkere inhoud van de fles is zijn trots, hij won er een landelijke keuring mee. „Moet je maar zien, de mensen lopen met een glimlach weg als ze het geproefd hebben.” Hij krijgt gelijk als een vrouw het glaasje aan haar lippen heeft gezet. „Echt heerlijk”, oordeelt ze met een verraste blik.

Simpel

Het geheim van de meester geeft Vermeulen opvallend makkelijk prijs. „Een liter jenever, bruine kandijnsuiker, twintig gram koffiebonen – ongemalen natuurlijk –, twee zakje vanillesuiker en een scheutje

mokka-ijssaus. Een soort Tia Maria is het, maar dan op zijn Donalds. Zo simpel als wat. Gooi suiker en wodka door mangothee en je hebt ook een likeur. Maar je moet op het idee komen. Daar gaat het om.” Het maken van likeur is aan globale regels gebonden. „Het belangrijkste is dat je zuivere ingrediënten gebruikt. Chemicaliën mogen niet.”

Volgens Tiny Groot uit Santpoort ligt het echter iets genuanceerder. Als keurmeester weet ze er alles van. „Bij likeuren gaat het erom dat er eenheid van smaak is, geen zoet en zuur door elkaar heen bijvoorbeeld. En je moet de verschillende ingrediënten duidelijk kunnen proeven.”

Tegenwoordig wordt bij het gilde uitstekende likeuren gemaakt, zegt Groot. Maar ook prima wijnen. Zoals de brouwsels van haar man Anton. Hij haalt de basis voor zijn wijn uit de eigen volkstuin en zo kom je tot verrassende dranken. Met zijn rabarberwijn heeft Anton Groot prijzen in de wacht gesleept. „Van alle groenten en fruit kun je wijn maken. Zelfs van paardenbloemen.”



De glazen van het huisbier Assumer Stout gaan gretig over de toonbank.

Foto Kees Blokker

Maar vandaag wordt zijn rijstbier aan den volke gepresenteerd. „Op een open dag serveren we een toegankelijk

wijn”, legt Kier Heek uit. De Castricummer is voorzitter van de wijncommissie van het gilde. „Deze rijstwijn kan iedereen in

principe zelf thuis maken”, zegt hij wijzend op een folder waar het recept op staat.

De proefglaasjes gaan onder-

tussen onverminderd over de bar. De loop zit er goed in, het is immers gratis. Maar op zuiplappen zit Heek niet te wachten.