

Biergilde kan na anderhalf jaar weer biertjes brouwen

HEEMSKERK - "We zijn erg blij met ons nieuwe onderkomen op de oude plek van de dierenambulance", vertelt ambachtelijk brouwer Jan Snip van het biergilde, onderdeel van het Kennemer wijn- en biergilde. Geen wonder want de drieëntwintig gildeleden hebben ander half jaar geen bier kunnen maken omdat hun gebouw De Schuimkraag aan de Tolweg afgebroken werd.

Dat viel niet mee voor ze. Sommigen behielpen zich door thuis in een keteltje hun eigen bier te maken. "Maar dat was een bedroevende situatie". Bovendien kwam er een beetje de klad in de club.

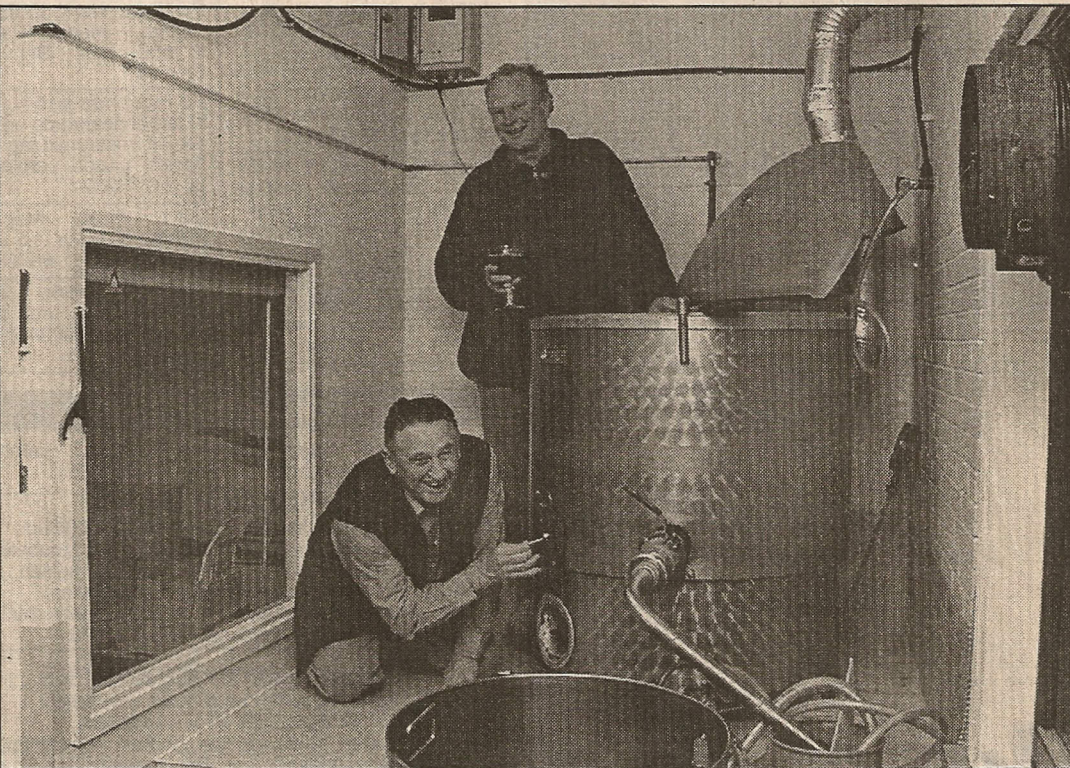
Het gilde hoopt samen met de collega wijnmakers begin volgend jaar in een gloednieuw gebouw aan de Communicatieweg te trekken wat ze gaan delen met de jeu de boule club. Maar voorlopig zal het bier uit het voormalige gebouw van de dierenambulance aan de Communicatieweg komen. De eerste 100 liter is er al gebrouwen.

Bedrogen

Wie overigens verwacht dat het in het Gilde voornamelijk gaat om het drinken van de eigen brouwsels komt bedrogen uit. "Het is toch vooral de kunst om zo lekker mogelijk bier te maken", menen Snip en collega Frans Koopman. "Maar", lacht Snip, "als we in het gilde een 'proefavond' hebben, komen de meesten wel met de fiets.

Honing

Lekker bier maken, blijkt in de eerste plaats een nauwkeurig proces. Alles



● Op z'n knieën corrigeert Jan Snip de stand van de ketel, terwijl Frans Koopman een goed glas in z'n handen houdt.

FOTO RONALD GOEDHEER

moet schoon zijn van ketel tot de flesjes. Verder is de toevoeging van de smaakmaker belangrijk. Donker mout of juist niet en wat te denken van honing? Vol trots vertelt Jan Snip over een van zijn bieren waar hij honing bij deed. "Dat was toch zo'n lekker zacht biertje."

Beide Gildenaren zijn ook uitermate trots op enkele bekende bieren uit hun ambachtelijke brouwerij. Zo is vorig jaar hun Ezelenbobbier door de Nederlandse brouwers uitgeroepen tot de lek-

kerste van Nederland. Amstel werd ter vergelijking slechts derde. En een andere bekende van het gilde is de amberkleurige Meester Maerten.

Gele muren

De leden kunnen nu dus weer, na een lange rustpauze, op zoek naar het gerstenat met de ultieme smaak. Die moet vooral beter zijn dan wat de commercie biedt. En dat het in het noodonderkomen enigszins behelpen is, maakt dan niet uit.

Zo is de ruimte wat klein en blijkt de ventilatie onvoldoende. Lachend wijst Snip naar de gele muren. "Die waren wit totdat we zondag voor een week voor het eerst bier maakten. Er kwam toen zoveel damp uit de ketel, wat niet voldoende weg kon, dat de muren geel werden."

Maar dat is geen reden om op te houden. Jan Snip bijvoorbeeld is vast van plan voor het einde van deze maand weer zijn wit biertje te maken. "Dan kan ik die in mei lekker drinken".

Het biergilde kan weer nieuwe leden gebruiken. Daartoe is op dinsdag 12 maart vanaf 20 uur een open avond aan de Communicatieweg 5.