



Frans Ruiter is biersommelier en geeft met zijn bedrijf De Biervbinding adviezen over speciaalbier.

Forse toename van kleine brouwerijen

Met Speciaalbier maak je vrienden

Met de bierkaart van Nederland bij de hand, gaat biersommelier Frans Ruiter regelmatig langs horecabedrijven en brouwerijen. Hij ziet kleine bierbrouwerijen de laatste jaren als paddestoelen uit de grond schieten. Een ontwikkeling die volgens Ruiter zal voortzetten.

Volgens de laatste cijfers van Cambrinus (kenners die het aantal bierbrouwerijen in kaart brengen) telt Nederland inmiddels 173 brouwe-

rijen en 144 brouwerijhouders. De afgelopen drie jaar zijn de aantallen verdubbeld. Nederland is zelfs bierland België voorbij gestreefd. „Deze trend komt overwaaien uit Amerika.

Daar is bier maken booming business”, vertelt Ruiter. Met zijn bedrijf De Biervbinding geeft hij adviezen over speciaal bier. „Ook in ons land willen bierdrinkers méér dan alleen een pilsje. Speciaalbier is populair. En niet alleen in de zomer: bij elk seizoen past een bepaalde soort, zoals een fris glas bier in de zomer met minder alcohol en een sterk bockbier in de winter. Er zijn duizenden hobbybrouwers in Nederland, die hun eigen smaak creëren.” Vooral in Noord-Holland, en dan vooral in Amsterdam, is een grote

toename van het aantal brouwerijen. Berging Brouwerij uit Purmerend is een voorbeeld van zo'n kleine brouwerij. Het bedrijf van Sjors Last en Nick van der Meer bestaat sinds 2013 en is eigenlijk 'een uit de hand gelopen hobby'. Omdat het zo goed ging lopen, is de onderneming uitgegroeid tot een huurbrouwerij. Een eigen plek hebben Last en van der Meer nog niet, maar ze huren 't Vølen in Volendam om hun liters daar te produceren.

→ [vervolg op pagina](#)