

## Van berging naar de brouwerij

Heel impulsief begon Sjors Last acht jaar geleden als hobby bier te brouwen. Met een aantal vrienden haalde hij een startersset en ging aan de hand van een film aan de slag. „De eerste paar keer ging dit gigantisch mis”, vertelt de brouwer. „We moesten het weggooien. Maar we zijn blijven oefenen in onze ‘berging’. Zo is onze naam ontstaan.”

Berging Brouwerij uit Purmerend groeide al snel uit. Ze gingen hun brouwsels verkopen en schaften een installatie van 200 liter aan. „Ondertussen zijn we zo ver dat we daarmee niet meer genoeg kunnen produceren. Vandaar dat we nu brouwerij ‘t Vølen in Volendam afhuren. Het gaat zo goed dat we nu ook een eigen distributeur hebben.” Ze werden bovendien tweede bij de Noordhollandse biervoorkezing van RTV Noord-Holland en Bier- en Consumentenvereniging PINT.

Zo'n twee keer per week zijn de eigenaren (Sjors Last, Nick van der Meer en twee anderen: Bobby Meijer en Sarah van Laarhoven) bezig met hun brouwerij. Daarnaast hebben ze gewoon werk. Toch gaat Last al een dag minder werken om zich volledig toe te leggen op het brouwen. „Ik lees enorm veel boeken om zoveel mogelijk te weten te

komen over het brouwproces. Ik wil onze bieren blijven ontwikkelen.” Ze hebben niet zoals de meeste brouwerijen een aantal soorten in hun assortiment, ze brouwen elke keer weer ander bier. Daarom is hun slogan: ‘Elke keer, een another beer’. „Om ervaring op te doen, kunnen we beter zoveel mogelijk soorten maken. Zo proeven onze klanten elke keer iets nieuws en kunnen wij steeds meer de diepte ingaan.” Ze zijn heel streng: als een tank leeg is, komt dat bier niet meer terug. „Als we een succesnummer hebben, gebruiken we dat recept wel. Maar maken we die de volgende keer weer net even anders.” Van concurrentie op de steeds groter wordende markt, hebben ze geen last. Van der Meer: „Kleine brouwerijen helpen elkaar juist. Wij vinden het ook leuk om een lekker bier te proeven van iemand anders. Het is een grote vriendenclub bij elkaar.” De mannen zijn net begonnen met huurbrouwen, maar zijn ondertussen aan het sparen voor een eigen installatie. „Dat is onze droom”, zegt Van der Meer. „Met een eigen proeflokaal erbij.” Hierover zijn ze al in gesprek met de gemeente Purmerend. Die wil dat brouwerijen gaan dienen als toeristentrepleister.



Sjors Last en Nick van der Meer van Berging Brouwerij aan het werk.

→ [vervolg van pagina 5](#)

Ruiter neemt een slokje van één van de bieren van Berging Brouwerij. Hij draait het glas met de goud-geelachtige drank rond in zijn hand. Bierbrouwer Last vertelt aan hem: „We gebruiken alleen korrelgist en nog geen vloeibare gist. Ik vind het zonde als we wat anders proberen en we dan een paar honderd liter moeten weggooien als het mislukt. Maar in de toekomst wil ik dat zeker gaan doen.” Volgens Ruiter begint 95 procent van de brouwerijen op deze manier. „Eerst is het gewoon een hobby. Dan vinden vrienden en familie het lekker en gaan ze meer produceren. Ze beginnen klein, met installaties van 100 of 200 liter, maar al snel komen ze erachter dat hun bier al verkocht is voordat het klaar is. Dan gaan ze opschalen. Meteen eigen (grote) ketels aanschaffen is nog te duur, dus huren ze die van een andere brouwerij. Dan kunnen ze hun smaak ‘finetunen’ en naam maken. Als ze meer dan 50.000 liter per jaar gaan produceren, is het

rendabel om een eigen brouwerij te starten.” Van der Meer knikt bevestigend. Hij wijst naar de grote ketels waar het mout staat op te warmen. ‘s Ochtends is hij samen met Last vroeg begonnen met brouwen. „Hier creëren we onze smaak. Vergelijk het maar met de gehaktballen van je oma. Die kun je namaken, maar als je die in een andere pan bakt, smaakt het toch anders. Toen wij nog thuis brouwden, waren onze brouwsels net even anders dan nu. Dat zijn we aan het afstemmen.” Berging Brouwerij maakt overigens niet elke keer hetzelfde bier. Als een tank op en verkocht is, is het tijd voor een nieuwe.

### Speciaalbier

Speciaalbier is de laatste jaren zo populair dat er een grotere markt in zit. Ruiter: „Steeds meer consumenten krijgen door dat er veel meer smaak in zit dan in een gewoon pilsje. Tegenwoordig zoeken bierdrinkers meer kwaliteit en willen ook steeds iets anders proeven”, legt Ruiter uit. „Natuurlijk komen er telkens nieuwe

brouwsels op de markt, maar het hoogtepunt is nog lang niet bereikt. Bovendien ondervinden kleine brouwerijen nauwelijks concurrentie van elkaar. Het is een heel gevoelig markt, waar iedereen elkaar zoveel mogelijk helpt.”

### Passie

De specialist verwacht niet dat de bierbrouwerijen, zoals in begin van de twintigste eeuw, straks weer allemaal zullen fuseren. „Ze werken vanuit hun passie: ze willen en kwaliteitsproduct neerzetten. Ze denken niet zo commercieel. Wat je wel steeds meer ziet, is dat er samenwerkingsbrouwsels gemaakt worden.” Maar kan iedereen dan zomaar een brouwerij beginnen? Ruiter: „Natuurlijk moet je je er wel écht in verdiepen. Het is een ingewikkeld proces.” Hij kijkt naar Last en van der Meer die druk bezig zijn bij de stromende ketels. Als het mouten voltooid is (waarbij de geschroete mout gemengd wordt met warm water) gaat het moutbeslag naar de filterkuip. Die zorgt ervoor dat het wort (suikerwa-

ter) van de vaste delen gescheiden wordt, waaronder de kafjes van het mout. Dit gaat vervolgens naar de kookketel. Daar wordt het wort gereinigd en wordt de hop toegevoegd. Dan moet het nog in de whirlpool (een grote ketel waarin de wort in grote snelheid ronddraait) en tot slot heeft het de tijd nodig om te gisten. Ruiter vervolgt: „In dit proces gaat er natuurlijk wel eens iets fout. Het is heel belangrijk dat je de kwaliteit hoog houdt. Want als een klant één keer iets proeft wat kwalitatief niet goed is, komt die niet meer terug. Ik ken voorbeelden van brouwerijen die het daardoor niet gered hebben.”

### Balans

Volgens Ruiter creëer je het perfecte bier als je let op de kwaliteit, balans en als je -commercieel gezien- zorgt voor een mooi etiket. „De laatste jaren wordt er steeds meer geëxperimenteerd met ingrediënten, zoals zeewier en hout. Dat is goed, omdat klanten op zoek zijn naar iets nieuws. Maar de balans in het recept moet wel terug te vinden zijn.”

De brouwers zijn ondertussen druk aan het schoonmaken. Want een van de belangrijkste taken van het bier maken is goed reinigen. Als er een bacterie in de ketel komt, dan kun je alles weggooien. En alles, van brouwen tot schoonmaken, doen Last en Van der Meer met de hand. Eigenlijk zoals het een paar eeuwen geleden ook werd gedaan. „Natuurlijk zijn er genoeg nieuwe technieken ontwikkeld. In grote brouwerijen hoef je maar op één knop te drukken en het proces begint. Maar de meeste kleine firma's werken op een ambachtelijke wijze.” Dat is juist een van de dingen waardoor ze volgens Ruiter zo succesvol zijn. Hij vervolgt: „Tegenwoordig willen mensen weten waar hun eten en drinken vandaan komt en hoe het is gemaakt. Klanten willen producten die uit de buurt komen. Daar spelen brouwers op in. Berging Brouwerij heeft bijvoorbeeld één van hun bieren de naam ‘Purmer Ale’ gegeven. Dit regionale tintje werkt goed.” Het zonnetje schijnt, een groep vrienden drinkt gezellig samen een glas bier op het terras. Een typisch man-

nendingetje? Ruiter lacht. „Klopt, helaas is bier nog veel gericht op mannen. Vrouwen vinden het vaak te bitter. Gelukkig gaan ook vrouwen meer bier drinken en zelfs brouwen. Ik ben er van overtuigd dat er voor iedere smaak een bepaald soort bier voorhanden is. En dan heb ik het niet over ‘vrouwenbier’, daar heb ik een hekel aan. Speciaalbier is er in zoveel smaken, dat kun je maken zoals je wilt.” Last en Van der Meer hebben hun nieuwste soort bijna af. Om de beste smaak te creëren moet het nog een week gisten en daarna rijpen. Een slokje van hun nieuwe, zomerse bier proeven, is dus nog niet mogelijk. Maar gelukkig hebben de brouwers nog wel een paar ‘oudere’ flesjes staan die Ruiter meeneemt voor de volgende bierproeverij die hij organiseert in Heiloo. „En vergeet niet om andere gisten te gaan gebruiken hè?” zegt hij nog tegen de mannen. „Je kunt dan zoveel meer kanten op!”

**Tekst: Marije de Leeuw**  
**Foto's: Ella Tilgenkamp**