

NEUS IN DE BOTER

Tekst David Hague

FOTO'S PATRICK HESSE



Spier Bier. Een verhaal voor mannen.

Er wordt wel gezegd dat achter iedere succesvolle man een sterke vrouw staat. Voor mij betekent dat in ieder geval dat deze vrouw 'ondersteunend' en 'tolerant' is. Twee ingrediënten, die een apart, excentriek persoon helpen om dingen te bedenken en creëren, zonder al te veel stress over de rommel die het maakt. Sommigen hebben meer geluk dan anderen in het krijgen van ondersteuning en tolerantie, maar het is essentieel als het je is gelukt een eigen business op te zetten vanuit je keuken. En als je dan ook nog het geluk hebt om een partner te vinden die kan leven in een staat van chaos en financiële spanning is dat

want 'micro' brouwen is in opmars en dit is Mijdrecht 2015!

Spier Bier is het geesteskind van een IT-project manager, genaamd Richard Spierendijk en de naam 'Spier Bier' is derhalve afgeleid van zijn achternaam. Dus nee... het refereert niet aan de spieren die wij mannen krijgen door het doen van alle moeite om dit spul te drinken. Spier Bier is voor zover ik weet de enige micro brouwerij in Mijdrecht (als iemand anders hier ook aan het brouwen is, laat het ons dan weten). Maar in de hele wereld en vooral in Noord-Amerika en Europa wordt het brouwen van eigen bier steeds populairder. Zoals veel mannen heb ik vroeger toen ik een tiener was mijn eigen bier gebrouwen door een speciaal soort pakket hiervoor te gebruiken, maar dat is niet waar we het hier over hebben. Dit is andere koek. Om de titel 'micro brouwerij' te krijgen, moet je



zelfs nog beter. Elke vrouw die dat allemaal aan kan en ook nog voor een paar kinderen kan zorgen, full-time werkt en ook nog sereen glimlacht als 'de mannen' rondlopen, nóg beter, of niet? Maar wat echt perfect zou zijn, is als ze je honderden bier-tjes in haar keuken liet brouwen en je iedere kast en koelkast liet vullen met flessen en vaten bier. Klinkt dit een beetje als 15e eeuws? Nou, het zal meer gebeuren dan je denkt,

wel wat meer doen dan alleen water toevoegen. Dit is een oud en mystiek beroep, het is bijna alchemie. En de inspanningen van een goede brouwer resulteren in trouwe klanten met een aanhang die grenst aan aanbidding: volwassen mannen die kilometers rijden om die hemelse nectar weer te drinken. Sociale gelegenheden en feestjes zijn niet compleet zonder dat speciale moment. En als goede vrienden elkaar na een tijd weer zien, dan kan zo'n speciale biersoort de gelegenheid iets extra's geven en natuurlijk de tongen losmaken en dat doet het al meer dan 10.000 jaar.

Het is niet de eerste keer dat ik een 'Neus in de boter' heb ge-



schreven over dranken. Misschien kunt u zich herinneren dat ik een paar jaar geleden ook bij Guus in de Schans, een kleine brouwerij/distilleerderij in Uithoorn ben geweest? Nou, Richard heeft in 2006/2007 een tijd bij Guus gewerkt om de fijne kneepjes van het brouwen te leren van de oude meester. Richard en Guus hebben allebei een achtergrond in de IT en gelukkig voor ons hebben ze allebei de capaciteiten en het geduld om de kunst van het brouwen te beheersen en de vruchten van hun werk met ons te delen. Als we een paar jaar verder zijn zal Richard zijn passie voor het brouwen verder geperfectioneerd hebben en het hele proces naar een nieuw niveau hebben gebracht. Ambachtelijk bier in verschillende classificaties.

De drie lijnen waarmee hij steeds meer bekendheid krijgt, zijn het witbier Spierwit (6%), In-Spieratie (6%) en het triple bier Spierkracht 8 (8%). Maar er is ook een Bockbier (Bockspier?) die in de herfst uitkomt als limited edition. Heren, als u Spier Bier nog niet hebt uitgeprobeerd, mag ik u dan het advies geven eens te kijken op www.spierbier.com om te zien welke bierwinkel het dichtstbij voor u is? Normaal gesproken koop ik mijn bier bij De Zwart in Wilnis, die een fantastisch assortiment modern en klassiek bier heeft. Maar bedenk je dat het Spier Bier een gelimiteerde

productie van gastronomisch bier is, die je bij een speciale gelegenheid drinkt. Alhoewel, dit bier is de speciale gelegenheid.

Om dit artikel af te ronden wil ik graag een voorspelling doen. Ik verwacht dat Spier Bier binnen een paar jaar heel succesvol gaat worden, ver buiten de grenzen van De Ronde Venen, omdat Richard de twee belangrijkste succesfactoren van zakendoen begrijpt. Ten eerste dat goede kwaliteit absoluut een vereiste is. Dit betekent je verantwoordelijk voelen om betrokken te zijn bij iedere level binnen het proces met als enige intentie al-



les perfect te krijgen. Ten tweede begrijpt hij de kracht van het bouwen aan een solide klantenbestand en het ontwikkelen van een trouwe aanhang, waarbij de business langzaam maar zeker groeit, in harmonie met de klantvraag. Maar let op mijn woorden, met de hersenen van een top IT-er en het lichaam van Arnold Schwarzenegger, zal Spier Bier gauw weer in het nieuws zijn!

CDA: Innovatieve jeugdzorg biedt kansen



Het CDA zoekt altijd naar verbeteringen. Op het terrein van de jeugdzorg ging de fractie daarom op bezoek bij Youké in Woerden. Zij verlenen ook hulp aan kinderen en jongeren in De Ronde Venen. Het was indrukwekkend hoe nieuwe plannen in het belang van het kind integraal worden uitgewerkt.

De fractie was te gast in een observatie kinderdagverblijf. Een moeder vertelde "eindelijk werd mijn kind van drie jaar begrepen en begreep ik wat er aan de hand was."

Ambulant medewerker Rik sprak over zijn werk bij Youké met jongeren die vanwege omstandigheden bijna uit huis geplaatst moeten worden. Vroeger moesten deze jongeren naar een

opvanghuis. Nu probeert hij bekenden uit de omgeving van de jongeren in te zetten om bij de jongere thuis begeleiding te geven.

Henry Koopman sprak over zijn Gezinshuis. Samen met zijn vrouw heeft hij het plan om 4 kinderen op te vangen in zijn eigen huis en kinderen die uit huis geplaatst worden een zo gewoon mogelijk thuis te bieden.

Deze initiatieven passen bij de ideeën van het CDA over zorg. "Zo gewoon mogelijk en dicht mogelijk bij huis regelen". De fractie was onder de indruk van de innovatie en betaalbare zorg, met de kwaliteit als uitgangspunt. De CDA fractie zal deze nieuwe inzichten binnenkort bespreken met wethouder Spil.

BIER PRAAT

vandeStreek Bier

Sinds enkele jaren voorzien de broers Ronald en Sander van de Streek de bierliefhebber van een serie uitstekende speciaalbieren. Een kennismaking met deze twee brouwende broers uit Utrecht.

Sander en Ronald zijn begonnen met brouwen zoals vele brouwers voor hen: thuis in de keuken, gewapend met een bijzonder grote interesse in bier en informatie van het internet. Hun doel was het maken van bieren die ze niet in de supermarkt konden vinden, bieren met veel eigen fantasie. De hobby groeide, de 20 liter pan ingeruild voor een groter exemplaar en de hobby werd meer dan alleen een leuk tijdverdrijf. Er werd gezocht naar een plek om op grotere schaal te gaan brouwen en dit te gaan verkopen, wat nu gelukt is. En dit terwijl ze beiden nog gewoon werk hadden. Nu werken ze –zoals ze zelf zeggen– 4 dagen voor zichzelf, 4 dagen voor de baas.

Twee van hun eerste bieren zijn genaamd Broeders en Dark Roast. De eerste spreekt voor zich. De Dark Roast is een interessant bier, het is een donker bier (een stout), waar koffie aan is toegevoegd. Het was één van de eerste bieren waar de broers aan gewerkt hebben en heette van begin af aan al Dark Roast. Het bier is nog steeds één van hun toppers, al is het recept een klein beetje aangepast. Voorheen gebruikten ze koffie uit de supermarkt, maar sinds vorig jaar zijn ze begonnen samen te werken met Het Koffielab. Het Koffielab roostert de dag voordat de Dark Roast gebrouwen wordt verse Keniaanse koffiebonen die dan aan de stout worden toegevoegd.

Hop Art Serie

Behalve de vaste bieren in het assortiment lanceert vandeStreek om de zoveel maanden een eenmalig bier in hun Hop Art Serie. De broers maken het bier; soms in samenwerking met een kunstenaar die het label heeft ontworpen. Tot nu toe zijn er zes bieren uitgebracht in de Hop Art serie, waarvan de laatste twee erg goed waren. Nummer 5 uit de serie heeft zelfs vorig jaar een prestigieuze prijs gewonnen op de Brussels Beer Challenge in België, een teken dat de broers op de goede weg zijn.

Waar zijn de broers?

Op 9 mei aanstaande tappen Sander en Ronald hun bier weer op het Utrechts Bierbrouwersfestival in Utrecht. De voortreffelijke Dark Roast is ook te krijgen bij Drankenhandel De Zwart in Wilnis, waar ook meerdere vandeStreek bieren op de plank staan.

MARTIJN BUISMAN
WWW.DUTCHBEERPAGES.COM