

Een aantal verhalen in dit boek, of delen daarvan, is eerder geplaatst geweest op de website www.bieraficionado.com. Enkele verhalen verschenen in verkorte of gewijzigde vorm in tijdschriften, te weten de stukken over New England (*Bier! magazine* nr. 38, maart 2018), Cantillon Quintessence (*Bier! magazine* nr. 40, september 2018) en LoverBeer (*bouillon! magazine* nr. 63, zomer 2019).

Een uitgave van Birdy Publishing BV, Zwijndrecht
www.birdypublishing.nl
www.biermagazine.nl

Illustraties en vormgeving: Tijs Koelemeijer

© 2019 Birdy Publishing BV / Raymond van der Laan

ISBN 978-94-91052-07-1
NUR 448

Eerste druk, november 2019

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door print-outs, kopieën, of op welke manier dan ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever, stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

OPWAAIEND SCHUIM

VERHALEN VAN EEN BIERDRINKER

RAYMOND VAN DER LAAN

INHOUD

Voorwoord	7
Inleiding - Revolutie of renaissance?	9
Klein Vlaanderen - Foeders	17
Opwaaierend schuim - Brouwerij Kees	20
La grassa - Bologna	28
Waarom ik van bier hou - saison	32
Stille wateren - Watou en omstreken	35
Vaten met prestige - Chicago	46
All aboard - Euston Tap	52
Heritage - De Dochter van de Korenaar	55
Doe-het-zelfbierfestival - bottle share	62
Het bierparadijs	65
De kunstenaar van Piozzo - Baladin	67
Billies bieren - Antwerpen	76
Want in de hemel is geen bier - Zundert	79
Het wezen van bier - Cantillon Quintessence	82
Hygge, Warpigs en een zeemeermin - Kopenhagen	90
Van oude festivals, de dingen, die voorbij gaan - Beavertown Extravaganza	98
Boerderijbier Noorse stijl - Norsk kornølfestival	103
Love & beer - LoverBeer	118
Beercation - New England	122
Geitenbreiers United - Carnivale Brettanomyces	143
Frère Antoine - Rochefort	154
Kermis in Pajottenland - Toer de Geuze	158
La cucina della nonna - La Tana	161
The Golden State - Californië	166
Grandioos Grunn - Bierdiner Groningen	176
Next level - Nevel Artisan Ales	178
Koud bier en warme ballen - Winterbierfestival Wormer	184
Bericht uit 2029	187

9x TIEN

TIEN BIEREN OM ALTIJD IN HUIS TE HEBBEN	25
TIEN BIEREN OM INDRUK TE MAKEN	43
TIEN BIEREN OM ÉCHT INDRUK TE MAKEN	59
TIEN BIEREN OM MINSTENS ÉÉN KEER GEPROBEERD TE HEBBEN	73
TIEN ANDERE BIERAVONTUREN	87
TIEN REDENEN OM HET NIET MEER OVER 'SPECIAALBIER' TE HEBBEN	115
TIEN MISVERSTANDEN OVER BIER	151
TIEN PERSOONLIJKE FAVORIETEN	164
TIEN BIERBOEKEN	182



Rochefort



HYGGE, WARPIGS EN EEN ZEEMEERMIN - KOPENHAGEN

Je hebt hip, hipper, hipst en dan heb je Kopenhagen. De overtreffende trap van alles wat cool, trendy en helemaal happening is. Zeker ook op het gebied van eten en drinken. Niet voor niets thuishaven van 's werelds meest begeerde restaurant: Noma. Maanden van tevoren reserveren voor een menu van een slordige driehonderd euro per persoon. De staande uitdrukking 'het kost een paar centen, maar dan heb je ook wat' wordt in Kopenhagen naar een volgend niveau getild.

De sfeer in de stad kun je echter gratis proeven. En dat doen we graag, want op de argeloze toerist die er een paar zorgeloze dagen doorbrengt komt Kopenhagen vooral erg ontspannen over. Dat begint al op onze eerste ochtend, als we in het district Kødbyen een bakkie doen in het prille voorjaarszonnetje. Designerkoffie vergezeld van een Deens bakseltje op een basaal terras, terwijl jonge locals af en aan stappen. Maar ook verderop in de stad genieten we van de ruime opzet der straten en pleinen, het bovengemiddelde aantal fraaie klassieke gebouwen plus de meer dan goed te pruimen moderne architectuur, het gebrek aan benauwende mensenmassa's en het algehele gevoel van toegankelijkheid. En waar het toch wat voller is, zoals in Nyhavn, blijft de sfeer knus. Het verkeer is weliswaar druk op de grotere straten, maar geen enkele fietser hoeft hier voor zijn of haar leven te vrezen. Zelfs op het vliegveld merken we het: de veiligheidscontrole, die om de een of andere redenen altijd nerveus schijnt te moeten verlopen, is hier bijna een aangename ervaring. Trouwens, welke stad heeft er nou een pretpark midden in het centrum? Misschien verwoordt de groep studenten die we spreken als we even moeten wachten op de busboot het nog het beste. Ze runnen een microwinkeltje annex lokale hangplek in een zeecontainer op een afgelegen terrein met studentenwoningen op Refshaleøen, aan de overkant van de haven. Bang voor diefstal of andere narigheid zijn ze niet: 'This is Denmark. There are no problems.'

Onbekommerd is het woord dat hier past. Of zou het soms ook te

maken hebben met knusse woord 'hygge', dat typisch Deense begrip dat in de volksaard verankerd schijnt te liggen, en voor het gemak vaak wordt vertaald met onze Hollandse 'gezelligheid'? Ja, Kopenhagen is vooral gezellig.

Trouwens, dat Kødbyen, daar gaan we vaker komen tijdens ons verblijf in Kopenhagen. We vinden er niet alleen het terrein waar het MBCC-bierfestival wordt gehouden maar ook diverse andere bierige locaties. En dat is geen onlogische keuze. De rauwe uitstraling van dit gebied vol (voormalige) vleesverwerkende bedrijvigheid is precies de sfeer die past bij modern Deens bier, zoals dat van Mikkeller en Amager. Nouveau ruig, recht door zee, wars van tierelantijnen. Big, bold and beautiful; niet voor niks de naam van een Amager-barley wine. Vikingbier? Wat je zegt.

CELEBRATION

Mikkeller Beer Celebration Copenhagen vindt elk jaar plaats in mei, sinds 2012. Deze editie in 2019 was dus de achtste. En hoe snel we ook gewend raken aan de tegenwoordig zo rijke biervariatie – het is nog 'maar' de achtste keer. De organisatie is in handen van Mikkeller, het Deense bier-

▼ Mikkeller Beer Celebration Copenhagen van buiten



bedrijf van voormalig leraar Mikkel Borg Bjergsø. MBCC betekent veel brouwerijen. Heel veel brouwerijen. En dus heel veel bier. Dit is het beeld: het festival bestrijkt twee dagen, die elk verdeeld zijn in twee sessies van vier uur. Je koopt een kaartje voor een of meer sessies, of voor alle vier. Maar dan moet je wel erg veel dorst hebben.

Dan kun je ook nog speciale pakketten kopen waarmee je behalve een goodiebag en andere voordeeltjes ook nog eens twintig minuten eerder toegang krijgt dan de rest van de bezoekers. Toegang tot wat? Een grote hal (anno 1891) waar vroeger vee werd verhandeld en nu meer dan honderd brouwers op je staan te wachten met elk twee bieren op tap. Die twee bieren zijn bij elke sessie anders en zo biedt dit festival in totaal een dikke achthonderd verschillende bieren om te savoureren. Alles proeven kan dus niet, er dienen keuzes gemaakt te worden. De meeste bezoekers doen dat van tevoren, gebruikmakend van ratingsites, het rumoer op sociale media en de MBCC-app. Dat betekent dat er voor populaire brouwerijen direct een rij staat die niet meer weggaat voordat het bier op is.

Wat een brouwer populair maakt blijft altijd wat onduidelijk. Het maken van goede bieren is natuurlijk het begin, maar waarom er een heuse gekte kan ontstaan rondom sommige brouwerijen is niet altijd te verklaren. Schaarste (het is moeilijk te krijgen, dus ik wil het), obscuriteit (ik heb iets ontdekt) en het nieuwtje (ik ben er als eerste bij) zullen allemaal wel bijdragen aan de aantrekkingskracht. Maar een toverformule voor 'hoe word ik populair in de beer geek-community' is er niet. Gelukkig maar.

De langste rijen vielen te noteren bij Methode Goat (ook bekend als Bokkeryder, of Bokke, de magische Belgische wilde bieren van Raf Souvereys), 3 Sons (uit Florida), Omnipollo (de Zweden die altijd een ijsmachine meenemen op festivals, voor de lekkerste biermilkshakes) en brouwerij Taedonggang (uit Noord-Korea). Ook voor de pop-up tattooshop was de belangstelling groot; de twee tatoeëerders van dienst waren non-stop bezig met het zetten van onuitwisbare herinneringen. Als contrast: de taps van het Duitse Mahrs Bräu met zijn prachtige lagers kende een rij van precies nul lengte. Vond ik wel fijn, eerlijk gezegd. Tussen al het geweld van de sours, IPA's en imperial stouts is zo nu en dan een heerlijk heldere lager niets minder dan een verademing. MBCC is een 'all-inclusive' festival, dus geen muntjes kopen maar één prijs betalen en eenmaal binnen alles kunnen drinken.



▲ Mikkeller Beer Celebration Copenhagen van binnen

Het toeval bracht ons bij Fonta Flora. Van tevoren niet aangekruist op de MBCC-app, en daardoor dus een gemakkelijke prooi voor de helaasheid der dingen, want er is gewoon te veel, en je mist nou eenmaal meer dan je ziet, maar toch in het glas terechtgekomen vanwege een leuk gesprek met de brouwers, en wel tot grote vreugde. Want deze Amerikaanse brouwerij uit North Carolina maakt o.a. 'wild ale style'-bieren met een 'mixed culture' van gisten, wat zoveel wil zeggen als dat er een combinatie van *Saccharomyces* ('gewone' gist), *Brettanomyces* ('wilde' gist) en melkzuurbacteriën wordt gebruikt. Fonta Flora heeft sinds kort een koelschip operationeel (de traditionele, ondiepe bak waarin het wort bevrucht kan worden door kleine, goede beestjes om tot spontaan vergist bier te komen) om echt door te pakken op dit terrein. Hoe leuk is het om een bier te vragen met de naam Need A Hug. Je krijgt er een prachtige 'wild ale' met blauwe bessen en vlierbessen voor terug. Of een knuffel. Of allebei, als je echt geluk hebt. Een ander fijne kennismaking was er met de Funk Fuzz: weer een fraaie sour met een perzikaroma dat je bij de strot grijpt.

Andere favorieten waren onder andere Wise Guise, een sour van The Rare Barrel (San Francisco), Pappy's Porter van The Alchemist (ja,

ze kunnen ook wat anders dan NEIPA's), de Athens To Athens Grist to Grist saison van Creature Comforts (uit Athens, Georgia) en natuurlijk de medes (honingdrank) van Superstition Meadery uit Prescott, Arizona. Maar dat we daar een zwak voor hebben wist je al. Wat ook zal blijven is Oud Beersels lambiek met zeewier (wie zei er dat Belgische lambiekbrouwers vastgeroest zijn in hun traditie) en de gesabreerde fles met daarin een collaboratieblend van Raf Souvereyns met een groep Zweedse bierliefhebbers. Miskleunen is trouwens lastig, want alle brouwerijen zijn door Mikkeller met de hand geselecteerd. Rommelbier bestaat niet op MBCC. Het Amsterdamse Oedipus vertegenwoordigde Nederland op dit megabierfeest, waar de meerderheid van de aanwezige brouwerijen uit de VS afkomstig was.

Meerdere keren gespot: 'Italian style pils'. Dat had ik niet eerder benoemd zien worden op festivals als specifieke biestijl, en dus maar eens navraag gedaan bij een aantal brouwerijen die ik hierover kon spreken. Het beeld is niet eenduidig. Voor de een is het criterium dat de ingrediënten allemaal uit Italië komen, voor de ander is het kenmerk 'droog maar ook een zoetje' en de derde laat zich duidelijk inspireren door de Tipopils van Birrificio Italiano (ook het daarop geënte Pivo van het Amerikaanse

▼ Warpigs



▲ Mikkeller Baghaven

Firestone Walker is een voorbeeld), met name door de dryhopping. 'Clearly a style in search of a definition', aldus een van de brouwers en met die conclusie kan ik het eens zijn. Zo zie je maar weer, de bierwereld is niet in steen gehouwen en steeds in beweging.

WARPIGS EN MEER

Na twee MBCC-sessies in twee dagen is het tijd voor de rest van Kopenhagen. De eerste stop is dichtbij: Warpigs, de liefdesbaby van Mikkeller en het Amerikaanse 3 Floyds. De 'Øksnehallen' uit dus, over de 'Slagtehusgade', aan de 'Flæsketorvet' tegenover de 'Kød og Flæskehal'. Voor wie nog niet doorhad dat we hier in 'vleesstad' zijn, legt Warpigs een brute stapel carnivorevoer op het bord. Brisket, spareribs, en allerlei andere onderdelen van alles dat ooit knorde, tokte of loeide: ik zou het een eenvoudige maar wel bijzonder smakelijke maaltijd willen noemen. Dat er ook bier is, spreekt vanzelf. Er is zelfs een brouwerij: de flessen Warpigs 'Smoldering Holes' imperial stout zijn vermaard.

Tot rust komen doen we in de Mikkeller bar aan de Viktoriagade, degene waar het hele Mikkeller-verhaal ooit mee begon. In 2010 nog



▲ Mobiel koelschip

maar. Als in een 'ik heb een bar op tien vierkante meter'-opstelling van dat blauw-gele warenhuis worden hier fraaie bieren getapt en op beschaafde wijze genuttigd onder aangenaam kalm gekout. Even weg van de gekte. Het toetje nemen we in de kroeg Fermentoren. Een 'dive bar' voor millennials – mag ik dat zo zeggen? Het ruime terras komt goed van pas nu het zonnetje zo vrolijk zijn best doet.

ZEEMEERMIN

Dan is het zondag. En prachtig weer. En dan doe je je toeristendingetjes als je als toerist in Kopenhagen bent. Van Tivoli worden we al wee in de maag bij de aanblik van zwiepende attracties en het bijbehorende gegil van mensen die er wél in zitten. Bovendien maakte de spiralende wandeling omhoog in de Rundetårn ons al duizelig genoeg. Ook van het ietwat rommelig en louche aanvoelende Christiania worden we niet per se heel vrolijk. Gelukkig is buslijn 9A dichtbij en die brengt ons naar het industriegebied Refshaleøen. En daar is Baghaven.

Baghaven is (wederom) een Mikkeller-locatie, en wel degene waar 'wild ales' worden gemaakt. Het wort komt uit de brouwerij van Warpigs, en

wordt met een speciale aanhanger (het mobiele koelschip) naar Baghaven gebracht om daar tot gisting te komen. Want die wilde gisten en bacteriën wil je graag ver weg houden van brouwerijen waar met beschaafdere types wordt gewerkt. Baghaven is gevestigd in zo'n gebied dat je vaker ziet in steden: vervallen en verlaten industrieterrein – scheepsbouw in dit geval – krijgt nieuwe bestemming met ruimte voor hippe initiatieven op het gebied van creativiteit, muziek en eten. Op deze lome zondag doezelen we heerlijk weg op niets-aan-de-hand muziek en de bier-wijnhybrides Spätale en Nordlund's Field Blend. De enige stress is keuzestress: de talloze eettentjes in het naastgelegen Reffen, een 'urban playground for co-creation, innovation, food and creativity', maken het antwoord op de vraag wat te kiezen voor de lunch niet gemakkelijk. Het bier is fascinerend, het eten subliem, het weer stralend en het gezelschap fijn: bierliefhebber zijn is toch een verdraaid aardige hobby.

En dan is er nog die zeemeermin. Klein is ze zeker, al maakte Disney de fantasie van Hans Christian Andersen wat groter. Wachtend op busboot 991 die ons naar de realiteit terugbrengt, zien we aan de verre overkant van het water een groepje mensen staan. Daar ergens moet ze dan te vinden zijn. Kan niet anders. Bevallig op een rots gevlijd; we hebben de ansichtkaarten gezien. We beloven de volgende keer een kijkje te nemen. Maar niet nu. Het lijf, hoofd en vooral de zintuigen hebben rust nodig na dit indrukwekkende bezoek aan Kopenhagen: het walhalla voor bierliefhebbers, en hen die het willen worden.



Bij Mikkeller Baghaven ►