

Brouwerij Laarbeek heeft de smaak te pakken

LAARBEEK – Bierliefhebbers associëren Laarbeek al decennia lang met brouwer Bavaria. Bierkenners nemen sinds een jaar Brouwerij Laarbeek in de mond. Tijdens afgelopen Koningsdag lanceerde een groep van zes vrienden een nieuw bier: Laarbeeks Blond. Het viel in de smaak, en is inmiddels een 'blijvertje'. Afgelopen week zag een tweede bier van Brouwerij Laarbeek het licht: Laarbeeks Brunette.

Door Rob Weekers

"En, hoe smaakt-ie?" Henri Kanters en Remco Driessens van Brouwerij Laarbeek kijken vol verwachting of 'hun' brouwsel in de smaak valt. En dat doet het Laarbeeks Brunette heeft een lekker volle smaak, aangenaam zoet met een prettig bittere nasmaak. Het bier is, zoals dat heet, perfect in balans. "We hebben flink wat geëxperimenteerd om de smaak te krijgen die we wilden. Nu is het zoals het moet zijn: meer dan goed."

Het Laarbeeks Blond was in eerste instantie bedoeld om als 'limited edition' op de markt te brengen. Maar dat liep even anders. "De reacties waren louter positief. De beperkte oplage die we hier en daar hadden uitgezet bij de middenstand in Laarbeek was binnen mum van tijd uitverkocht. Reden voor ons om extra flessen te laten bottelen. "Natuurlijk hebben we als Laarbeekse jongens de gunfactor", zeggen Remco en Henri. "Maar ons bier moet uiteindelijk wel goed zijn, anders red je het niet." Voor Laarbeeks Blond geldt dat in



Henri Kanters en Remco Driessens proosten met Laarbeeks Brunette (foto: Rob Weekers)

ieder geval. Waar werd verwacht dat de verkoop ervan in de zomermaanden een piek zou bereiken, was het juist feestmaand december dat voor een topverkoop zorgde.

Kicken

Inmiddels is Laarbeeks Blond verkrijgbaar op flink wat plekken in Laarbeek, maar ook daarbuiten. "Zo zaten we eens op een terras in Gemert waar ons bier in het assortiment was opgenomen. Toen een klant een Laarbeeks Blond bestelde, en vervolgens nóg een, was dat kicken. Maar ook het feit dat

Laarbeeks Blond op de tap zit in café Thuis in Beek en Donk is voor ons een waanzinnig groot compliment. We hoeven heus Nederland niet te veroveren, maar vaste voet aan de grond krijgen in Laarbeek en omgeving, ja, daar doen we het voor."

Water, gerst, mout en hop zijn de basis ingrediënten van vrijwel elk bier. "Verder zijn er geen regels", zegt Henri Kanters. "De smaak van een eigen gebrouwd bier wordt bepaald door de extra toevoegingen. Voor Laarbeeks Brunette wordt bijvoorbeeld honing gebruikt die af-

komstig is van imkers uit Laarbeek. "Het maakt als een verschil of je bloemenhoning of bijvoorbeeld appelhoning gebruikt", zeggen Remco en Henri. Maar ook de hop en de gist die wordt gebruikt hebben hun invloed op het eindresultaat. En natuurlijk de geplette, gebrande moutkorrels die voor een bruin bier onontbeerlijk zijn. Om te komen tot een bier dat lekker wegdrinkt en een eigen karakter heeft, is nog een hele toer. Het brouwproces bestaat uit zo'n dertig stappen. "Gaat er bij één stap iets mis, dan ga je al de mist in", zegt Kanters.

De zes vrienden, ze kennen elkaar van hun middelbare schooltijd, kregen in 2004 het lumineuze idee om zelf bier te gaan brouwen. "We zochten naar een leuke hobby. Onze liefde voor bieren voorzag daarin." De Laarbeekse brouwers hebben het 'vak' door schade en schande geleerd. 'Trial en error' vormt de rode draad. Stap voor stap maakten de vriendengroep zich de fijne kneepjes van het bierbrouwen meester. "Hoe meer kennis we vergaarden, hoe leuker het werd. Uiteindelijk vonden we dat we goed genoeg waren om de stap te nemen andere bierliefheb-

bers van onze creatie te laten proeven."

Bierbrouwen bestaat voor de helft uit het schoonmaken en schoonhouden van de spullen waarmee wordt gewerkt. Let je even niet op, dan kan een bacterie roet in het eten gooien, zo is de ervaring. "Het is ons wel eens overkomen dat we met pijn in het hart liters zelfgebrouwen bier door de gootsteen hebben moeten spoelen omdat er iets was misgegaan", zegt Remco. "Heus, dat doet pijn." Aan de andere kant zijn er ook de triomfen. "In ruim tien jaar tijd hebben we flinke stappen gemaakt. Nu zijn we in staat om iets te maken dat smaakt naar méér." Is eenmaal het juiste recept gevonden –de brouwstappen, ingrediënten en zaken als temperatuur worden minutieus geregistreerd– dat wordt een brouwerder geplaats bij Sint Servatius in Schijndel, een kleine brouwerij die gespecialiseerd is in relatief kleine opdrachten.

De jongens van Brouwerij Laarbeek zitten niet stil. Met een blondje en een brunette in het assortiment wordt nu al gewerkt aan een nieuw bier: een trippe. "Nee geen rooie", zegt Remco. "We zijn al een eind op weg, en hebben al een aantal brouwsel gebotteld." Of er een brouwsel tussen dat de goedkeuring van de hele groep kan wegdragen, is nog afwachten; het duurt zo'n tien weken voordat het bier op de fles smaakt zoals het moet zijn." De voortekenen zijn in ieder geval goed. Voor zowel Laarbeeks Blond als Laarbeeks Brunette werd de basis in februari gelegd.