

BIER BROUWEN

Met Laarbeeks Blond lokale biermarkt op

Zes vrienden uit Beek en Donk experimenteren al tien jaar met het brouwen van bier. Onlangs hebben ze hun eigen biertje op de markt gezet onder de naam Laarbeeks Blond.

door Hein van Dooren
e-mail: h.vdooren@ed.nl

BEEK EN DONK - Tien jaar geleden waren het twintigers en zochten ze een nieuwe hobby. Bier brouwen leek hen wel stoer. Na jaren experimenteren zijn ze dit jaar naar buiten gekomen met een nieuw biertje: Laarbeeks Blond. De reacties zijn overweldigend. Iedereen in Beek en Donk wil het geproefd hebben, zo lijkt het althans. De vriendengroep, bestaande uit Roland Donkers, Remco Driessens, Robin Janssens, Henri Kanters, Robert Sterken en Jochem Wiering, gaat de zaken nu groter aanpakken. Ze zijn bezig met het bouwen van een 450 liter-

vat om aan de vraag te kunnen voldoen. In het begin dachten ze nog: bier brouwen is geen grote kunst. Daar zijn ze na tien jaar proeven en experimenteren op teruggekomen. Alles wat ze deden ging proefondervindelijk. Ze volgden geen cursus en gingen niet te raden bij een brouwer. „We hebben meer liters bier weggegooid dan we hebben opgedronken,” zegt Remco Driessens. Bier brouwen luistert namelijk nauw tot zeer nauw. Een klein temperatuurverschil kan de smaak al beïnvloeden.

Nadat de vrienden besloten dat ieder van hen zich moest specialiseren in een onderdeel van het brouwproces, begrepen ze beter wat ze eigenlijk deden, met Laarbeeks Blond als resultaat. In twee Beek en Donkse kroegen hebben ze onlangs het bier voor het eerst aangeboden. Het was voor hen een euforisch moment om zoveel mensen van hun bier te zien proeven. Het enthousiasme van de bierdrinkers betrof niet alleen de goede smaak van het bier, maar ook het etiket op de flessen met het Laarbeeks wapen als chauvinistische trekker. Volgens de brouwers is het bier gebrouwen met lokale ingrediënten, maar die toezegging moet met een korreltje zout worden genomen. Het water komt uit de kraan in Beek en Donk, het mout van Bavaria, de sinaasappelschillen van een lokale winkelier. Hop, koriander en honing komen van verder weg. De brouwers zijn vast van plan hun bier steviger in de markt te zetten. De eigen bierglazen en viltjes zijn inmiddels besteld.



■ Vier van de zes Beek en Donkse bierbrouwers in de garage waar ze het Laarbeeks Blond hebben ontwikkeld: v.l.n.r. Remco Driessens, Robin Janssens, Roland Donkers en Henri Kanters

foto Ton van de Meulenhof.

“We hebben meer liters bier weggegooid dan we hebben opgedronken

Remco Driessens