

Zes Laarbekenaren introduceren eigen gebrouwen bier: 'Laarbeeks Blond'

"Over B13 waren we unaniem: die was verrekkes lekker"

Redacteur: Nikki Barten

Fotograaf: Marcel van de Kerkhof

Laarbeek – Je bent begin twintig. Het leven wordt serieuzer en je ziet je vrienden minder. Wat doe je dan? Juist ja. Samen een bier ontwikkelen en brouwen om zo een gezamenlijke hobby te creëren. Na een proces van tien jaar is het voor de vrienden Remco Driessens, Robin Janssens, Roland Donkers, Jochem Wiering, Henri Kanters en Robert Sterken een feit. Zij introduceerden met Koningsdag hun eigen 'Laarbeeks Blond'. En met succes.

Zelf brouwen

De – toch wel uit de hand gelopen – hobby begon tien jaar geleden met een proefpakketje uit de supermarkt. Remco: "Dat was niets. We wilden echt brouwen en zijn ons daarom gaan verdiepen in de materie." Robin vult aan: "Een brouwproces duurt bijna tien weken. Elke keer probeerden we weer iets en gingen we het brouwsel met zijn allen testen."

"Met tranen in onze ogen hebben we een paar keer alle flesjes weg moeten gieten"

Een proces van jaren

De totstandkoming ging niet altijd even gemakkelijk. "Soms zagen we het echt niet meer zitten, omdat het helemaal niet lukte. We hebben een paar keer met tranen in onze ogen ruim honderd flesjes weg moeten gieten door de gootsteen. Een brouwproces bestaat ongeveer uit 30 stappen. Eén verkeerde stap is al funest", vertelt Remco. Pas begin 2013 begon het ergens op te lijken. Robin legt uit: "Iedereen kreeg een onderdeel uit het brouwproces toebedeeld. Zo moest de één zich verdiepen in gist en de ander bijvoorbeeld in hop. Op deze manier deden we steeds meer kennis op van het bierbrouwen." De heren wisten precies welk bier wanneer gebrouwen was en met welk recept,



De heren van Brouwerij Laarbeek. Vlnr: Robert Sterken, Roland Donkers, Robin Janssens, Remco Driessens, Jochem Wiering en Henri Kanters

omdat ze het bier per productie een letter gaven op alfabetische volgorde en daarna het jaartalcijfer.

En toen was het raak...

Begin vorig jaar kwamen de heren bij elkaar om B13 (tweede brouwproductie 2013) te testen. En het was raak! Remco: "We waren unaniem: die was verrekkes lekker! Een heerlijk blond biertje, niet te bitter, een beetje zoet. Heel lekker."

Verkoop

Na een jaar lang het brouwsel 'gefinetuned' te hebben, waren de heren er klaar voor om het speciaalbier dit voorjaar op de markt te brengen. "We hadden alleen één probleem", vertelt Robin. "We kunnen zelf maar 35 liter brouwen en dat is natuurlijk veel te weinig. We willen het zelf gaan brouwen, maar dat gaat gepaard met allemaal regels, waardoor het nog een tijdje zou duren voordat we ons bier konden introduceren aan de Laarbekenaren. En eerlijk is eerlijk: we wilden niet dat iemand ons dadelijk voor zou zijn. Daarom hebben we nu even gekozen voor een externe brouwerij. Hier kunnen we 650 liter tegelijk brouwen."

Succes

Na twee weken het bier verkocht te hebben in twee verschillende horecagelegenheden kunnen de mannen maar één conclusie trekken: het slaat aan. Remco: "Op het begin waren we nogal gul met het bier, maar nu moeten we echt zuinig zijn. Het raakt op. We komen dadelijk zonder bier te zitten, omdat het als warme broodjes over de toonbank gaat." Zo maar even nieuw bier erbij bestellen, gaat niet. "Pas in juli komt onze tweede levering weer. Maar laten we eerlijk zijn: het is natuurlijk geweldig dat iedereen het bier zo lekker vindt!" Brouwerij Laarbeek – zoals het inmiddels opgerichte bedrijf heet – begint daarom eerste met de verkoop van het bier in Beek en Donk en bouwt dit in de toekomst verder uit naar de hele gemeente Laarbeek.

Toekomst

De bijna ervaren bierbrouwers zijn positief ingesteld wat betreft de toekomst. "G13 was een ontzettend lekker dubbel biertje. Dat willen we eigenlijk komende winter al gaan introduceren", vertellen de heren enthousiast. Maar eerst zijn er nog andere ideeën te verwezenlijken. "We willen echt onze eigen brouwerij. Zo kunnen we het niet alleen ontwikkelen,

maar ook helemaal produceren. De ketel hebben we al. Nu is het nog zaak om een goede locatie te zoeken en de juiste papieren te bemachtigen. Dan kunnen we aan de slag. En trouwens, de realisatie van cadeauperpakkingen, bierviltjes en glazen is daarnaast ook al volop in ontwikkeling."



Nog steeds helemaal als hobby? "Ja", besluit Remco. "En met het geld wat we nu verdienen kunnen we weer nieuwe materialen aanschaffen, zodat we de Laarbekenaren kunnen blijven verrassen met een heerlijk echt Laarbeeks ambachtelijk biertje."

Wil jij graag al een 'Laarbeeks Blond' proberen? Het bier is nu te verkrijgen in alle Beek en Donkse cafés. De verkoopprijs ligt rond €3.50. Kijk voor meer informatie op: www.brouwerijlaarbeek.nl