

Gouden gloed van eigengrond schuimt in het glas



ERWIN BALDER (L) EN MARK COMPAGNER HADDEN ZATERDAG WEER EEN BROUWDAG BIJ BROUWERIJ BARTJE IN EMMEN. DEZE PAN 'SOEP' WORDT UITEINDELIJK HONINGBIER. FOTO BROUWERIJ BARTJE EMMEN

Eelco Kuiken

Ze maken speciaalbieren met namen als d' Olde Moat, Stark Warck, Blond Wicht en Meiblompjen. Pure passie in een fles met – als het kan – ingrediënten uit de streek. Erwin Balder (42) uit Rouveen en Mark

Compagner (40) uit Nijeveen runnen de piepkleine Bierbrouwerij Veen & Turf. Hun brouwsels krijgen lovende recensies.

De bieren van Veen & Turf liggen in de schappen bij diverse slijters tussen Dalfsen en Hoogeveen. Veel bedrijven gebruiken ze als relatiegeschenk. Bierliefhebbers zijn zeer te spreken over de gouden jongens van de heren. 'Bedacht in Meppel, geboren in Rouveen en gebrouwen bij Brouwertje Bartje', staat er op de flessen. De naam Veen & Turf heeft alles te maken met Rouveen, de geboorteplaats van Erwin en Meppel, waar Mark van origine vandaan komt. 'Veen' spreekt voor zich en turf verwijst naar de lekkernij uit de Zuid-Drentse stad, Drentse turfjes.

Hun tripel bierd' *Olde Moat* is tot nu toe het neusje van de zalm. De gage (een plantje) die gebruikt wordt tijdens het brouwproces, komt van het erf van Natuureducatiecentrum De Veldschuur Bid en Werk uit de Olde Maten, een natuurgebied tussen Staphorst en Zwartsluis. Op de fles staat een gedicht van wijlen Derk Compagner uit Rouveen. Elk nieuw bier wordt in een oplage van tussen de 600 en duizend liter gemaakt. Ook *Blond Wicht*, een frisse weizen met op de fles een gedicht van de Drentse dichter Gerrit Kuipers, gooit hoge ogen bij de liefhebbers.

Klap voor je kop

Erwin houdt van bieren waarvan je een klap voor je kop krijgt, Mark vindt de wat lichtere varianten lekkerder. De jongens kennen elkaar al jaren, want ze zitten in dezelfde vriendengroep. In 2017, na een zoveelste proeverij van speciaalbieren dachten, ze: dat kunnen wij zelf ook.

Dat bleek makkelijker gezegd dan gedaan. Het brouwen van bier is een vak apart en er komt veel bij kijken. Mout, hop, water, gist en lokale ingrediënten waar minutieus mee gespeeld wordt. Wekenlang moeten de bieren gisten om uiteindelijk het vocht met natuurlijk koolzuur te kunnen proeven. Tussendoor moet alles gewogen worden om te kijken of het gist is uitgewerkt. De kleinste foutjes kunnen fataal zijn. Heel wat brouwsels verdwenen in de gootsteen, maar met het vorderen der jaren kregen de heren het ambacht in de smiezen. Goed bier heeft tijd nodig.

Prima bieren

Vooraf in coronatijd besteedden de vrienden heel wat uren aan het maken van het gouden vocht. Mark is van origine kok en hij houdt zich vooral bezig met het maken van eigen recepten voor hun bieren, Erwin is meer de technische man, hij is verantwoordelijk voor de apparatuur. De proefversies van alle bieren worden bij hem in de schuur geboren. De combinatie werkt. Naast veel plezier voor de heren, levert het volgens kenners prima bieren op.

Als de vrienden over hun gouden passie praten, staan de gezichten op standje zonnig en blij, want bierbrouwen is hun grootste hobby en passie. „Het moment dat een nieuw biertje geproefd kan worden, is heel speciaal. Als blijkt dat het is gelukt, geeft dat een ultieme kick”, zegt Erwin. „Rijk worden we er niet van, maar oh wat is het leuk om te doen. Bloed, zweet, tranen, passie en veel liefde, dat stoppen we in elke fles.”

Afgelopen zaterdag hadden de heren weer een zogeheten brouwdag bij Brouwerij Bartje in Emmen. Dat doen ze ongeveer vijf keer per jaar. „Die brouwerij die ook kleinere hoeveelheden kan maken, huren we, inclusief personeel, een hele dag af. Deze keer gingen we aan de slag met het maken van honingbier met heidehoning van imker en vriend Jan Hofstede uit Rouveen. Zijn bijtjes zoemden rond in IJhorst, echt lokaal dus. Het bier *Hunnige Bijsmak* ligt eind dit jaar bij de slijters in de regio.”

De brouwende vrienden zitten niet stil. Ze zijn altijd op zoek naar bijzondere recepten die ze eerst in de garage van Erwin uittesten. Binnenkort komt er een bier op de markt met een oud recept, namelijk dat van brouwerij Marquis de Bosch uit Staphorst. Eind jaren tachtig van de vorige eeuw zat er een bierbrouwerij aan de Rijksparallelweg in Staphorst, daar waar nu de Lidl zit. Het bedrijf bestond maar een paar jaar, maar aan het bier lag het niet. Het paradepaardje van de ter ziele gegane brouwerij was *Neêrlands Ale 21*. Het recept van die brouwerij hebben Erwin en Mark na veel speurwerk bijna boven tafel gekregen. Staphorster Marc Diepenmaat kon het grootste deel van het recept overleggen. Marc zat eind jaren tachtig van de vorige eeuw in Dispuut Marquis de Bosch in Zwolle, onderdeel van studentenvereniging ZHTC. „De laatste tien procent moesten we zelf bedenken, maar we hebben ons eindproduct laten proeven aan kenners uit Staphorst die het nog kenden en zij zeiden: dít is ons bier. Dan weet je dat je goed zit.”

Koriander

Neêrlands Ale 21, naar oud Staphorst recept, is een amberkleurig bier van 8,5 procent. Een mespuntje koriander geeft een speciale bittere, maar toch ook frisse smaak. Duizend liter wordt ervan gebrouwen en begin volgend jaar moet het in de winkel liggen. „Elke slok brengt je terug in de goede oude tijd.”

Huisvaders Erwin en Mark hebben geen doel voor ogen met hun Bierbrouwerij Veen & Turf, of een stip op de horizon. „We willen lekkere bieren maken met ingrediënten van eigen bodem. We merken dat mensen dat lekker en bijzonder vinden. In een tijd dat alles steeds groter wordt, houden wij het bij dit streekproduct. Naast het Staphorster bier zijn we met nóg een project bezig. Heel bijzonder, maar daar kunnen we niks over zeggen. Het wordt lekker, dat weten we wel. Proost.”