

# Hop.

Voor de echte bierliefhebber

**Gezond leven**  
met een glas gele gezelligheid

3 speciaalbieren  
2 eigen gebrouwen  
1 bierfabriek

**Freddy**  
wat betekende hij  
voor Heineken

**De Hop app!**

Waar de kroegen zich bevinden  
Bierspellen  
Laatste nieuws en meer!





SOME ARE  
MADE OF MORE

GUINNESS®

Colofon

Hoofdredactie  
Lisanne van Midden

Tekst  
Bart van den Brink  
Lisanne van Midden  
Charlotte de Weerd

Vormgeving print  
Sander Beekman  
Savanne Waal

Beeldredactie  
Rutger Surewaard

Eindredactie  
Rutger Surewaard  
Lisanne van Midden

Vormgeving digitaal  
William Ton

Redactieadres Hop  
Paduaalaan 99  
3584 CH Utrecht

Vragen? Mail ze naar  
[redactie@hop.nl](mailto:redactie@hop.nl)

Foto: beckytherootcellar.files.wordpress.com  
Nabewerking Rutger Surewaard

*'Hop gaat groeien'*

# HOP IS EINDELIJK GEBROUWEN

Welkom bierliefhebber! Dit is onze eerste editie van het tijdschrift Hop! Na weken zweugen en zweten ligt hij er dan eindelijk, geprint en wel. En dat niet als enige, we hebben ook nog eens een applicatie voor de iPhone - een echte must app. Zo heb jij altijd iets leuks te vertellen als je met de jongens in de kroeg zit. Dit magazine bevat niet alleen bierkennis, we vertellen ook waar de mooiste en meest luxe kroegen zich bevinden en we hebben zelfs een column geschreven door iemand die totaal geen bierliefhebber is. Hop is jong, maar ook oud. Het is vernieuwend, maar ook historisch. Hop is het tijdschrift over bier en hij wil graag gelezen en gezien worden. Ik wil je niet langer onthouden van al het moois dat ons tijdschrift je te bieden heeft, dus pak een glas gele gezelligheid en beleef de wereld achter Hop!

Lisanne van Midden

# Hop // Uitgelezen

Foto: vinhirafini.wordpress.com

Foto: Rutger Surewaard

Foto: abovealltreatment.com

8

6 bieren, 14 meningen



Foto: debierfabriek.com

Foto: Ida.com

20

De Bierfabriek

Foto: Ida.com



18  
Godfather



8 Proef jij het verschil?

Lees het in onze ultieme biertest en proef het zelf!

11 't Vat van de maand

Rodenbach wint het deze keer

12 Een brouwsel op zijn tijd kan prima

Is bier niet de oorzaak van een bierbuik?

16 Bier& zo

Wist je dat..?

18 Freddy Heineken

Het verhaal achter deze biermagnaat

20 Bierspot

The place to bier van deze maand

22 Onderzeiken

Een column geschreven door een echte 'bierhater'

23 Cityguide

Waar wordt mijn favoriet gebrouwen



# Smaken verschillen biertest

**I**edereen heeft zo'n vriend of vriendin die roept: "Ik drink alleen maar Heineken!", maar elk mens heeft zo'n eigen smaak. Dus proeft men wel het verschil tussen een Amstel pils en Heineken Pils? Het is niet altijd makkelijk om te achterhalen wat gemiddeld gezien nou eigenlijk het lekkerste pilsener biertje is. Daarom heeft Hop speciaal voor jou een aantal biertjes getest.

// Bart van den Brink

Veel bierdrinkers hebben wel een favoriet merk. Wat drinken ze graag als ze in de kroeg zijn en wat wordt er thuis op de bank gedronken?

## 'Ik drink alleen maar Heineken'

Veel mensen zijn bevoordeeld door het merk op het etiket van een flesje of glas. Zo is Amstel 'slootwater', Bavaria 'studentenbier' en over Grolsch zegt men dat je daar sneller hoofdpijn van krijgt. Is de smaak van deze merken dan echt zo slecht? Daarnaast is er ook een verschil in prijs. Zo is Hertog-Jan

duurder dan Bavaria en liggen Amstel en Grolsch bijna gelijk. Wij willen graag weten of dit wordt geproefd en of het testpanel unaniem voor een favoriet kiest.

Het testpanel bestond uit een groep van 14 man, waaronder ook een aantal dames. Verschillende achtergronden en leeftijden komen aan bod en ook enige kennis van het

gele goedje is een vereiste. Het panel begon geheel nuchter aan de test en heeft vervolgens mogen nippen aan de volgende pilseners:

Amstel	0,55 cent 0,30l
Bavaria	0,48 cent 0,30l
Grolsch	0,54 cent 0,33l
Hertog-Jan	0,59 cent 0,30l
Jupiler pils	0,50 cent 0,25l
Warsteiner	0,58 cent 0,30l

Fotografie: Rutger Surewaard



Om het panel in de goede richting te sturen kregen ze keuze uit 10 verschillende pilsener merken. Dit zijn merken die in bijna elke supermarkt wel verkocht worden en ook in veel kroegen of cafés te krijgen zijn.

## 'Veel mensen zijn bevoordeeld'

Dit zijn onder andere Brand bier, Dommelsch pils en Heineken pils. Ook is gevraagd of ze de smaakervaring wilde omschrijven. Opvallend hierbij is dat de leden uit het panel met meer bierkennis graag een brouwsel drinken met wat meer nasmaak. De dames uit het panel waren niet gecharmeerd van de Jupiler en dat terwijl dit door een van de vrouwen als favoriete bier werd aangegeven. Unique Selling Point van Jupiler is dat het bier in flesjes van 0,25l verkocht wordt. Ook Grolsch en Heineken hebben dit ontdekt en verkopen al enige tijd flesjes van dit formaat met twist off dop. Leuk detail is dat twee leden van het panel aangaven Bavaria echt niet lekker te vinden. Toch was de beoordeling van de twee erg hoog; voor Bavaria een 7,5 gemiddeld!

## 'De gemiddelde smaak van deze pilseners ligt erg dicht bij elkaar'

De resultaten van de test laten ons zien dat het moeilijk is om te proe-



ven wat voor bier er wordt geschonken en gedronken. Zo lang er geen merk op het glas staat en ook het flesje geen label heeft tasten veel mensen in het duister. Ons testpanel heeft een redelijk goede kennis van de inhoud van de geschonken pijpjes. Toch was er maar één die het 4 van de 6 keer bij het juiste eind heeft gehad. De gemiddelde smaak van al deze pilseners ligt erg dicht bij elkaar. Er zijn dan ook genoeg mensen die niet het verschil zullen proeven tussen een Bavaria en

## Enkele leden uit ons panel

Tomas Klamer  
21 jaar, student en kok  
"Vijf euro voor bier in de horeca vind ik te veel."

Margriet Dijkmans van Gunst  
60 jaar, docent  
"Ik drink het liefst Jupiler bier."

Lennaert Heine  
29 jaar, trainee  
"Naast bier drink ik ook graag whisky."

Dik Mook  
62 jaar, jongerenwerker  
"Mijn bierkennis is prima!"

Harold Wolff  
28 jaar, geen werk  
"Ik vind een aantal Amerikaanse biermerken lekker."

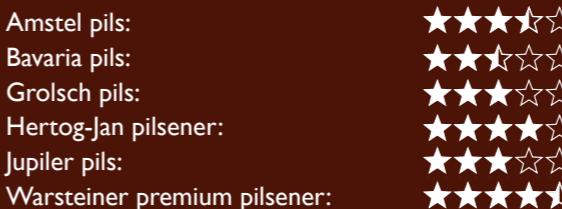
Arie Brouwer  
19 jaar, student UVA  
"Naast bier drink ik ook graag mixdrankjes."

Warsteiner pilsje. Veel Nederlanders kopen dan ook vaak het biermerk wat op dat moment in de aanbieding is bij hun supermarkt. De gemiddelde bierdrinker zal dat merk dan ook zeker lekker vinden en is dik tevreden. Drink je toch liever een speciale rakker dan is er gelukkig ook nog genoeg keuze. Helaas betaal je daar vaak een stuk meer voor maar het is de moeite waard.

• Hop's eigen biertest

## De uitslag

- Amstel pils:
- Bavaria pils:
- Grolsch pils:
- Hertog-Jan pilsener:
- Jupiler pils:
- Warsteiner premium pilsener:

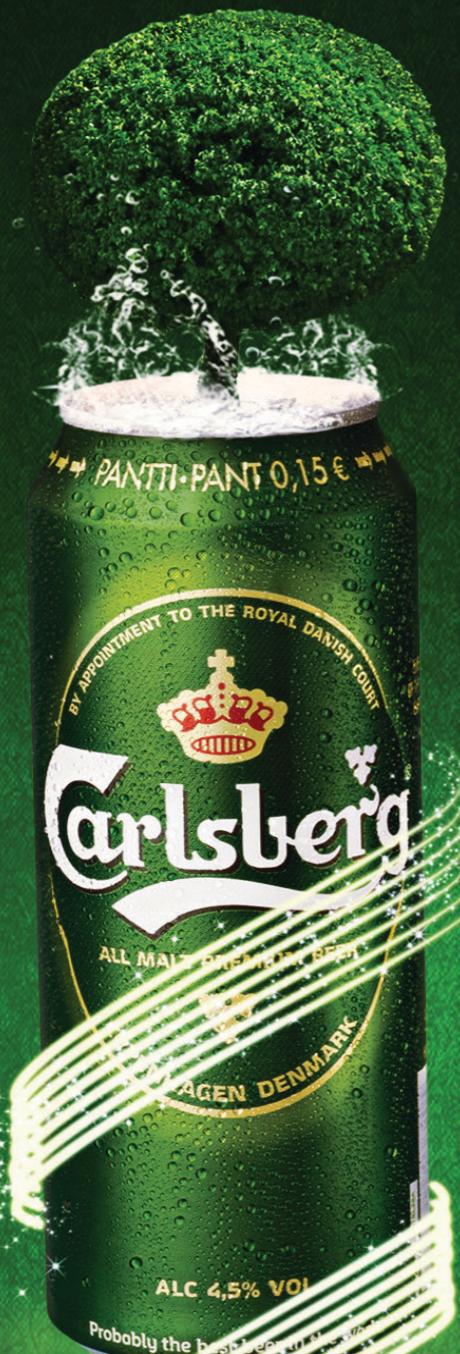


## De winnaar



# SEIZOENS RAKKER

RODENBACH



**E**lke maand weer een speciaal biertje uitgelicht in onze rubriek bierchte van de maand. Een suggestie voor de aankomende dagen of periode. Gedurende de winterdagen zitten we allemaal veel binnen. Buiten een terrasje pakken zit er voorlopig even niet in met al die regen buiten.

// Bart van den Brink

Tijdens de feestdagen kan je vaak zelfs niet naar de kroeg. Verplichtingen met familie en vrienden zorgen er voor dat er eigenlijk een seizoens rakker in je koelkast moet liggen. Deze maand hebben we voor jou een biertje uitgekozen wat erg lekker smaakt met een stukje kaas.

## 'HET RODENBACH BIERTJE VAN BROUWERIJ RODENBACH'

Rodenbach word gezien als een uniek Vlaams bier wat gezien word als traditioneel streekproduct. Het bier is roodbruin van kleur. De hoofdgisting en rijping van dit bier gebeurt nog in eikenhouten vaten. Dit proef je terug aan de zachte smaak en complexe fruitigheid zoals ook te proeven bij wijn. Wat veel mensen niet weten is dat Rodenbach eigenlijk bestaat uit 2 soorten bier. Het is een mix van jong bier en bier wat op eik is gerijpt. Door de unieke smaak wekt het bij sommige mensen juist trek op voor een lekker avondmaal. Anderen vinden het fijn om dit bier te drinken met een stuk-

je kaas als aperitief. Wat het Belgisch gebrouwen bier vaak zo speciaal maakt is de rijke geschiedenis die er aan toe is geschreven. Zo dateren de eerste brouwactiviteiten van de streek waar Rodenbach bier gebrou-

wen word uit 1747. Tegenwoordig is de brouwerij Rodenbach onderdeel van brouwerij Palm die zich richt op de groeiende markt van specialiserend.

\*www.rodenbach.be www.mitra.nl



### Over Rodenbach

**Alcoholpercentage:** 5,2%  
**Ideale temperatuur:** schenken bij 6° - 8° C  
**Kleur:** helder roodbruin met witte schuim kraag  
**Geur:** zoet en zurig met mooi gebrand mout  
**Smaak:** licht bitterig en licht zurig erg herkenbaar  
**Afdronk:** droog en intens  
**Gerecht:** lekker met kaas  
**Prijs:** € 1,09 per 25 cl



# PROOST Bier is lang zo slecht nog niet OP JE GEZONDHEID

Is bier eigenlijk wel gezond? Dat is de vraag die veel mensen en sommige wetenschappers zichzelf stellen. Er wordt dan ook driftig onderzoek gedaan naar de voor- en nadelen van onze lievelingsdrank.

// Bart van den Brink  
Naar aanleiding van The European Journal of Clinical Nutrition

Bart Rüger Surewaard

**I**k zie mijzelf ook liever in de spiegel met een mooi afgetraind lichaam, een prachtig wasbordje, maar helaas. Als ik mijn shirt omhoog houd komt hij tevoorschijn; mijn bierbuik. Toch is er weinig bewijs voor het fenomeen bierbuik. Wetenschappers kunnen maar moeilijk achterhalen of de gemiddelde bierdrinker ook daadwerkelijk dikker wordt dan iemand die nooit een pilsje nuttigt. Volgens professor Arne Astrup (Universiteit van Kopenhagen) is het antwoord gewoon nee, van bier word je niet dik! Althans, zolang je niet meer dan twee glazen geel per dag drinkt. Het is natuurlijk nooit goed om te veel te drinken. Waarom? Het brouwsel is een natuurproduct. In tegenstelling tot veel andere dranken die we tot ons nemen kan men dit goedje op

onderzoek naar gedaan. Het nuttigen van matige hoeveelheden pils toont in vergelijking met wijn dezelfde positieve effecten op het lichaam. Het is dus goed voor je hart- en bloedvaten. Wel vermeld dokter Henk Hendriks van het onderzoeksgebouw TNO dat als je deze positieve effecten van bier wil ervaren dat een gezonde levensstijl belangrijk is. Roken en niet goed eten zorgt er eigenlijk voor dat het positieve effect van alcohol in het brouwsel verdwijnt. Een extra bijkomend voordeel is dat het gele brouwsel dan ook nog eens bijdraagt aan stevige botten. Dat is eigenlijk heel gek. Alcoholisten hebben namelijk vaak slechtere botten. Dit komt doordat overmatig alcoholgebruik een negatief effect heeft op ons bot. Maar de combinatie bier en bot gaat wel goed samen. Uit onderzoek van Professor Jonathan Powell uit Cambridge blijkt namelijk dat het frisse drankje zorgt voor een betere botdichtheid. Zo zorgt bier voor minder botverlies en zelfs voor het aanmaken van nieuw bot. Zo kan je bijna zeggen dat kinderen die nog moeten groeien ook wel een biertje kunnen drinken, als het de groei van bot bevordert. Nu is dat natuurlijk geen verstandige keuze, want kinderen horen geen alcohol te drinken.

**'Als ik mijn shirt omhoog houd komt hij tevoorschijn'**

Dit zorgt dan ook voor de vele soorten en smaken die er wereldwijd te vinden zijn. Wetenschappers schatten het aantal soorten bier op wel 40.000.

Van wijn wordt vaak gezegd dat het goed is om er een glas of twee van te nuttigen per dag. Het alcoholpromillage van deze twee glazen zou een goed

**'Bier is een natuurproduct'**

effect hebben op lichaam en geest. Maar wacht eens even. In Spa geel zit toch ook alcohol? Onderzoek wijst uit dat twee glazen per dag prima kan, dus heeft bier dan ook hetzelfde effect? Jazeker, ook hier is

Het heeft een negatief effect op de hersenen en gaat zelfs de groei van kinderen op die manier tegen. Maar baby's dan? Als de moeder ongezond leeft, ondervindt de baby hier ook nadelige gevolgen van.

**'Van bier word je niet dik!'**



**'Behalve de consumptie van alcohol vrij bier'**

Zo is alcoholconsumptie tijdens de zwangerschap niet goed voor het kind. Ook als een moeder nog moedermelk geeft aan het kind wordt het consumeren van alcohol streng afgeraden. Behalve dan de consumptie van alcoholvrij bier.

Uit een onderzoek van dokter Maria-Teresa Hernandez-Aguilar uit Valencia is gebleken dat een moeder prima een alcoholvrij brouweltje kan drinken. Het zorgt namelijk voor een potentiële extra bron van antioxidant en andere voedingsstoffen. Dit is niet alleen voor de moeder zelf maar ook voor de baby. De moedermelk bevat namelijk ook meer van deze antioxidant en deze zijn heel belangrijk voor een klein kind.

Kortom; bier heeft veel positieve effecten op ons lichaam zolang we er een gezonde levensstijl bij aanhouden en er niet te veel van drinken. En toch heeft onderzoek nog veel meer uitgewezen. Zo is er door dokter Vincenzo Solfrizzi onderzocht of er een verband is tussen het drinken van een gele rakker en het geheugen. Of zelfs het veroorzaken van dementie. Dit is erg moeilijk te bewijzen, omdat er zo veel factoren bij komen kijken. Leeft iemand met geheugenverlies of dementie wel gezond?

Rookt deze persoon niet en eet hij of zij

## 'Een potentiële extra bron van antioxidant en andere voedingsstoffen'

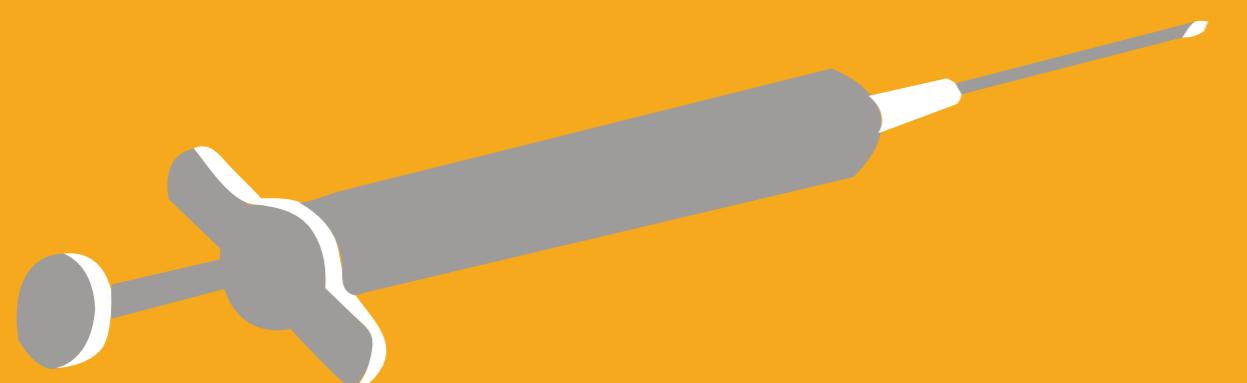
### wel gezond? 'Eet je wel goed?'

Die gezonde levensstijl komt de laatste tijd altijd wel weer terug. Eet je wel goed? En beweeg je wel 30 minuten per dag? Je ziet het ook terug komen in de wetenschap. Voor een juist resultaat van een onderzoek wordt er altijd gekeken naar een gezonde levensstijl. Er is in ieder geval geen verband tussen het drinken van een paar verfrissende glazen en geheugenverlies.

Veel mensen merken dat ze maar moeilyk aan bewegen toekomen. Druk met werken of studeren. En door al die drukte eet je ook niet altijd gezond. Velen van ons kiezen daarom in het weekend voor een bezoek aan hun sportvereniging. Na een wedstrijd wordt er dan lekker nagepraat en dat vaak onder het genot van, ja je raadt het al, een lekker koud pilsje. Maar alcohol, dat zorgt toch voor uitdroging? Het is dus eigenlijk helemaal niet goed om bier te drinken na het sporten. Gelukkig is ook hier onderzoek naar gedaan door Professor Manuel J Castillo uit Spanje. Het gele brouwsel bestaat namelijk voor een groot deel uit water. Perfect dus voor het hydrateren van je lichaam na intensief bewegen, zolang je er maar niet te veel van drinkt.

Eigenlijk kan je wel stellen dat bier gewoon het perfecte drankje is, maar dat wisten we natuurlijk al. Het heeft wel degelijk positieve effecten bij matige consumptie. Toch moeten we niet vergeten wat de nadelen van het nuttigen van te veel alcohol kan veroorzaken. Zo zijn er veel chronische ziekten die worden gelinkt aan het nuttigen van alcohol, maar er zijn ook andere ziekten, zoals kanker. Zeker bij jongeren is het drinken van alcohol zeer slecht voor de gezondheid.

Kortom: Geniet, maar drink met mate.



# Bier & zo

Wist je dat...

**...Bier een belangrijk ingrediënt is om Oliebollen mee te bakken?**

- Els de Weerd

...Bierbrouwen al minstens 5000 jaar oud is? In zeer vroege Summerische teksten van ca. 3200 jaar voor Christus wordt al uitgebreid verhaald over bier. [www.cbk.nl](http://www.cbk.nl)

**...De oudste brouwerij van België in Vlaanderen ligt? Brouwerij "Roman" bestaat sinds 1545 en is steeds binnen dezelfde familie gebleven!**

- Jef Van Den Steen, bierkenner en auteur

*...Bier vet- en cholesterol vrij is?* [www.manners.nl](http://www.manners.nl)

**...Het 'Geen 16? Geen druppel' logo eigendom is van de Staat der Nederlanden?**

- Nationaal Bieronderzoek 2010

*...Bierglazen alleen voor bier gebruikt mogen worden?* [www.cbk.nl](http://www.cbk.nl)

**...Matige en regelmatige consumptie van bier kan bijdragen aan een gezonde levensstijl?**

[www.kennisinstituutbier.nl](http://www.kennisinstituutbier.nl)

...Hop medicinaal werkt? Het is rustgevend en slaapverwekkend en wordt dus ook vaak met dit doel in thee verwerkt.

- website Armona-Villa wellness centrum

**Tweet van de maand!**

**Beerlovr: @Hop: In bier zitten**

**vrouwelijke hormonen: Hoe meer je drinkt, des te meer je gaat praten en des te slechter je gaat autorijden!**



APPETIZERS ARE JUST AN EXCUSE.  
NOBEL. SUPERIOR BEER.



# GODEFATHER VAN HET NEDERLANDSE BIER

"Bier vind ik helemaal niet zo lekker, ssssst..." Triomfantelijk glimlachend legt Freddy Heineken zijn wijsvinger op de getuite lippen.

(Geef Mij Maar Een Slappe Whisky) Ondanks dat er over Alfred Henry (Freddy) Heineken, directeur van de bierbrouwerij van zijn grootvader, Gerard Adriaan Heineken, al veel geschreven en gelezen is, is er genoeg wat we nog niet over hem weten. Wat heeft hij precies betekend voor de brouwerij? Van wie is Heineken nu eigenlijk?

// Charlotte de Weerd

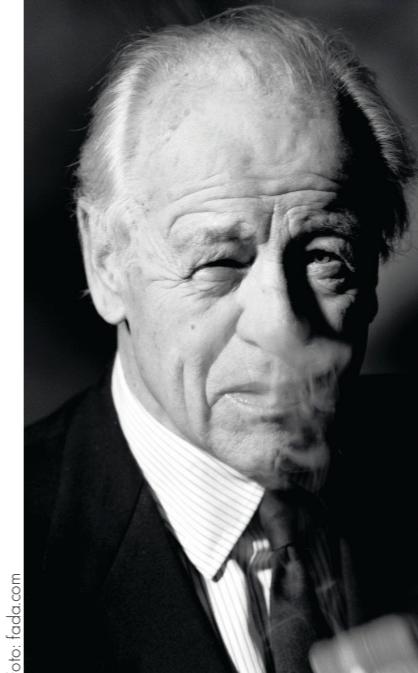
Freddy werd in 1923 geboren. Toen hij 18 jaar oud was, trad hij al in dienst van de bierbrouwerij van zijn familie. Maar hij werd naar de Verenigde Staten gestuurd. De toenmalige directie zag namelijk weinig in hem. In de VS stelden de belangen van de firma Heineken weinig voor. Freddy tilde de verkoop in Amerika goed omhoog waarmee hij de directie in Amsterdam goed wist te verbazen. Achteraf is de bierbrouwer niet alleen op zakelijk gebied geslaagd in Amerika. Hij ontmoette daar zijn toekomstige vrouw Lucille Cummins. Freddy en Lucille stapte in 1948 in het huwelijksbootje en kwamen terug naar Nederland.

*'Freddy Heineken verbaasde de directie in Amsterdam'*

Heineken begon een machtsstrijd met de directie. Hij richtte een beleggingsfirma op, deze kocht stukje bij beetje aandelen van het bedrijf Heineken. Freddy voorkwam in 1952 dat Heineken Amstel overnam - hij wilde namelijk eerst een meerderheidsbelang in Heineken verwerven. In 1964 kwam de biermagnaat in het bestuur van Heineken. Hij nam Amstel in 1968 alsnog over.

Freddy Heineken stond bekend om zijn grote bemoeienis met de bedrijfsvoering. Hij ging soms zo ver in detail, dat hij zich ging bemoeien met kleine dingen als de 's' achter Heineken's Pils. Dankzij Freddy zeggen wij nu dus Heineken Bier, en is de 's' verleden tijd. Ook de kleur en letters van het beeldmerk Heineken hebben wij te danken aan hem, en zeg

*'Zo liet hij de "s" van 'Heineken's bier' vallen'*



nu zelf, wie denkt er niet aan Heineken bij die typische kleur groen?

De uitspraak, de kleuren, de letters zijn dus allemaal al Freddy's verantwoordelijkheid geweest. Maar dat was niet het enige waar hij druk mee was. De internationale groei van Heineken vond Freddy ook zeer belangrijk. Hij nam hier de leiding in en deed dit puur op intuïtie. Hij had namelijk niet gestudeerd, wat misschien wel de reden was voor zijn haat aan academici. Ondanks dat hij niet hoog opgeleid was, heeft de bierlegende het toch gepresteerd om de rijkste Nederlander te worden. Hij zou 4,5 miljard euro bezitten op het moment dat hij eruit stapte. Hij had dan ook goed beveiligde villa's in Noordwijk en aan de Côte d'Azur.

Freddy kon zelfs koningin Beatrix en prins Willem-Alexander zijn vrienden noemen.

In 1983 maakte Freddy kennis met de schaduwkant van zijn roem. Hij en zijn chauffeur werden ontvoerd door de bende van Cor van Hout. Freddy heeft een grote som losgeld moeten betalen voor zijn vrijheid. Na deze ervaring liet hij zich 24 uur per dag begeleiden door meerdere bodyguards. In januari 2002 overleed Alfred Henry Heineken in zijn woning in Noordwijk.

Nadat Freddy was overleden, richtte iedereen de aandacht op zijn dochter Charlene de Carvalho, al was zij het liefst zo onzichtbaar mogelijk gebleven. Haar vader was dan misschien een

van de beroemdste Nederlanders ter wereld, maar Charlene doet er alles aan om tot de onbekendste Nederlanders ter wereld te blijven horen. Dit is makkelijker gezegd dan gedaan, want na haar erfenis is zij vermoedelijk de rijkste vrouw van Nederland geworden. Daarbij is ze ook nog de informele baas van Heineken.

De grote vraag was vooral, wat gaat zij nu met Heineken doen? Wat gaat er met de brouwerij gebeuren? Heineken-topman, Karel Vuursteen stelt: "Ze mist de kennis, de autoriteit en het gezag. Dat betekent dat besluitvormingsprocessen anders gaan lopen. We moeten afwachten hoe dat in de praktijk zal gaan." Gelukkig ziet niet iedereen het zo somber in, Robert Hazelhoff, vertrekend president-commissaris van Heineken denkt beter over Charlene. "Ik mag toch wel vermoeden dat er thuis wel eens over de holding werd gepraat? Ze is zeer wilskrachtig en charmant. Ze zal zich verplicht voelen om van Heineken een blijvend succes te maken. Ze zal zich wat minder dan haar vader bezighouden met de zaken als de biermarkt in Nigeria, maar ze heeft diepgaande belangstelling voor de firma."

*'Ze zal zich verplicht voelen om van Heineken een blijvend succes te maken'*

De meningen over Charlene's leiderschap bij Heineken zijn dus verdeeld, maar laten we uitgaan van het goede. Ze heeft Heineken ten slotte al een aantal jaren staande gehouden, en zal haar vader niet teleur willen stellen. Ten slotte valt de appel niet ver van de boom, van zo'n legende als Freddy Heineken.

\*www.absolutefacts.nl, www.volkskrant.nl, www.standaard.be, Marion Zwaan, ex-werknemer bij Heineken, 'Geef Mij Maar Een Slappe Whisky', Freddy Heineken, Een Biografische Schets, Anne-Mieke Schutten www.stadsarchief.amsterdam.nl

# THE PLACE TO BIER



## BIERFABRIEK

**D**e Bierfabriek is een brouwerij met eten, of een restaurant met een brouwerij erin. Het eten is net zo goed als het bier en het bier is er net zo goed als het eten. Met mijn vrienden ben ik daar een avond naartoe gegaan.

Het concept de Bierfabriek komt van de Italiaan Andrea Possa. Andrea is een horecaman in hart en nieren en heeft bij toonaangevende horeca gewerkt in onder andere New York, Milaan, Montreal, Cannes en Amsterdam. In zijn geboorteland Italië zag hij een sterk groeiend aantal brouwcafé's ontstaan; een mix van

brouwerij, restaurant en café. Na zijn internationale omzwervingen wilde hij graag in Amsterdam een dergelijk brouwcafé starten. Hij ging daarvoor de samenwerking aan met zijn oude vriend Harm en diens compagnon Ronald. Met zijn drieën ontwikkelden ze een nieuw horeca concept wat de Bierfabriek werd genoemd.

**'EEN MIX VAN  
BROUWERIJ,  
RESTAURANT EN CAFÉ'**



Andrea had een paar belangrijkste uitgangspunten voor de sfeer. Hij wilde het vrolijk en onconventioneel, door grote jute zakken met pel-pinda's voor iedereen, en een aantal 'self service' taps voor je eigen borrelfeestje. Verder wilde hij een industriële en stoere uitstraling, met pilaren en muren met ruw pleisterwerk en ruwe bakstenen, en industriële lampen. Daarnaast ook ambachtelijk en biologisch, met huis gebrouwen bier. En een eigen brood bakkerij, met biologische producten als wijn en limonade.

Met mijn vrienden kom ik binnen in de Bierfabriek, het is op de begane grond. Midden in de zaak zien we een glanzende koperen bierpomp. De rest is wat eenvoudiger; betonnen wanden met rode bakstenen erin verwerkt, industriële lampen, licht houten vloeren en eenvoudig, strak en stevig meubilair van hout. De ruimte is gigantisch groot, en wat ons gelijk aanstaat is de open keuken, dit wekt vertrouwen bij ons op. Ze hebben dus niets te verbergen. Verder staat er een goede bar en overal tafeltjes. Er zijn kleine of grote tafels, afhankelijk van de grootte van de groep. Voor de échte bierdrinkers hebben sommige tafels een biertap in het midden staan. Deze biertappen serveren twee soorten bier, Rosso en Nero.

We gaan zitten en kiezen een biertje uit. Omdat we eigenlijk ieder biertje wel op tafel willen, en ieder biertje willen zien en proeven, nemen we allemaal een andere. Ze hebben in totaal drie soorten bier waarvan twee er ter plekke worden gebrouwen. Mijn vriendin neemt de Rosso, het biertje is robijnrood en een beetje zoet. Hoppig, kruidig en fruitig. M'n maatje neemt de Nero, waarin wel vijf moutsoorten zijn verwerkt. De Nero is donker, maar niet zwaar (ondanks dat er 6% alcohol in zit). Hij heeft een licht rokerige smaak door de gebrande mout. Mijn vriend zegt zelfs dat hij wat naar chocolade en geroosterd brood smaakt. Over het algemeen drinken

### 'HOPPIG, KRUIDIG EN FRUITIG'

ze de Nero in de Bierfabriek bij het hoofdgerecht, en dit zou buitengewoon goed moeten bevallen. Het derde biertje in de Bierfabriek is voor mij. Dit biertje wordt niet terplekke gebrouwen. De brouwerij Alfa brouwt dit biertje speciaal voor de Bierfabriek. Het biertje is ongepasteuriseerd en ongefilterd. Dit zorgt ervoor dat het er



in het begin wat troebel uit ziet, maar de smaak is aanmerkelijk voller dan alle pils die ik gewend ben. Het bier is niet houdbaar en alleen in de fabriek te krijgen. We proberen allemaal alle drie de biertjes, en ieder biertje smaakt uniek. Niet zoals je gewend bent. Alleen deze drie bieren zijn al reden genoeg om de fabriek eens te bezoeken. Ik pak de menukaart erbij en deze is zorgvuldig samengesteld. Ze werken veelal met biologische en maatschappelijk verantwoorde producten, en willen voor een eerlijke prijs een goede maaltijd serveren.

### 'DEZE DRIE BIEREN ZIJN AL GENOEG REDEN OM DE FABRIEK EENS TE BEZOEKEN'

kippetje. Het brood heeft een hele bijzondere smaak door het gist. Het ziet er mooi bruin gebakken uit, het is zacht, het is warm van binnen en het heeft een knapperige korst. We vinden het ook niet zo gek dat ze zo trots zijn op de Franse kip. Hij is mals en goed gekruid. Naast dit lekkere eten hebben we nog een potje bier staan, en dan is voor ons de avond geslaagd. Na nog



Foto: bierfabriek.com

wat biertjes getapt te hebben aan de tap op tafel, lopen we tevreden en voldaan weer naar huis. Dit is zeker voor herhaling vatbaar!



Foto: bierfabriek.com



# Onderzeiken

**I**k ben Eric Schuurman en ik sta met mijn 27 jaar nog in de bloei van m'n leven. Buiten de kennis over bier, ontbreekt er nog iets. Ik heb niet graag een geel goedje in mijn glas. Iedere maand deel ik met enthousiasme mijn 'haat' over bier met jullie.

Deze keer gaat het over Oud en Nieuw. Velen vieren dit met hun maten of met hun vriendin. Ik vierde het met beiden. Mijn vriendin Sara en ik zaten te happen in een lekker mals stuk biefstuk, terwijl mijn vrienden een pilsje aan het happen waren. Na het etentje doken Sara en ik de kroeg in en dronken we een droge wijn. Onze glazen vermenigvuldigden zich steeds, dus lichtelijk aangeschoten namen we de taxi naar ons huis. Daar troffen we Marco en Stefan aan. Ze gingen mee naar binnen en daar begon ik me al meteen te irriteren aan hun drankgebruik, en dan met name hun gebruik van bier. Stefan zat

anderhalf uur opgesloten op de wc. Toen we eindelijk de deur open hadden gekregen, lag hij met zijn kop half in de wc pot en in zijn linkerhand hing slapjes een flesje pil(s). Hij had ook nog eens lopen kotsen, dus mijn vriendin moest heel de wc en vloer uitstoppen

## In zijn linkerhand hing slapjes een flesje pi(l)s'

en was natuurlijk meteen chagrijnig. De sfeer was dus duidelijk al een stuk minder en dat merkte iedereen. Toen aan het einde van de avond iedereen wegging, moesten Sara en ik nog een uur lang bierdopjes tussen de bank vandaan vissen. Uitgeteld lagen we in bed, dus van seks kwam ook niets meer terecht. Ja, het glas 'gezelligheid' had echt mijn avond verpest.

Proost!

Eric

# Nieuwe oogst

## Hop in februari

### Interview met

Hans Muysson: De man achter het nieuwe flesje van Grolsch.



Foto: www.bramgroenien.com

### Fles vs Blik

Fles neemt het op tegen blik, welke wordt favoriet?

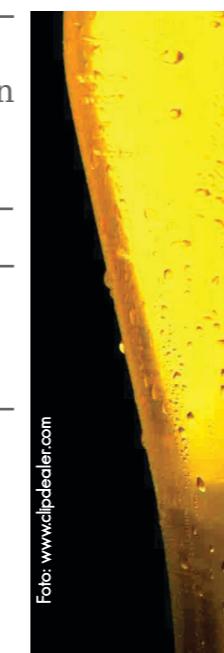


Foto: www.clipdealer.com

### Koken met bier

Hoe maak je de Beer can chicken?

### Tapcursus

Hoe tap je het perfecte biertje?

# Cityguide



Foto: www.maps.google.com

**The place to bier deze maand is in Amsterdam. Er is in onze mooie hoofdstad natuurlijk nog veel meer te doen dan alleen in ons artikel is beschreven. In onze cityguide worden elke maand de meest speciale proeflokalen geselecteerd. Dit zal iedere maand in een andere stad plaatsvinden.**

Neem Hop mee naar de geselecteerde proeflokalen en krijg 25% korting.

Restaurant-Bar Mata Hari  
Oudezijds Achterburgwal 22  
1012 DM Amsterdam  
Speciaal bieren & lekker eten

Café de Schreierstoren  
Prins Hendrikade 94/95  
1012 AE Amsterdam  
17e eeuws proosten

• www.amsterdamoudestad.nl

Café De Groote Swaen Prins  
Prins Hendrikade 52  
1012 AE Amsterdam  
Authentiek Hollands bruin café

Café 't Mandje  
Zeedijk 63  
1012 AS Amsterdam  
Het café voor homo's en lesbo's

Proeflokaal De Roode Laars  
Zeedijk 17  
1012 AN Amsterdam  
Nostalgie op de zeedijk

Proeflokaal De Prael  
Oudezijds Armsteeg 26  
1012 GP Amsterdam  
Proeven in de brouwerij

The Tara, Bar Lounge-Restaurant  
Rokin 85-89 / Nes 100  
1012 KL Amsterdam  
Gevestigd in een oud klooster

Wynand Fockink Distilleerderij  
Pijlsteeg 43  
1001 EA Amsterdam  
Likeur in plaats van bier

25%  
Korting

# ZONDER RESPECT GEEN VOETBAL

**DOE MEE EN HANG DEZE POSTER ACHTER HET RAAM  
THUIS OF BIJ JE VERENIGING**

Dit weekend staat het voetbal stil bij de tragische gebeurtenis waarbij assistent-scheidsrechter Richard Nieuwenhuizen het leven heeft gelaten. Iedereen is geschokt en leeft mee met de familie, vrienden en de vereniging. De waarden en normen die we kennen en respecteren, zijn ver overschreden. Het is belangrijk om samen stil te staan bij wat er is gebeurd en om ons af te vragen: Hoe nu verder? Het is tijd voor bezinning. Daarom ligt het amateurvoetbal dit weekend stil. Want zonder respect, geen voetbal. De KNVB kiest ervoor om de wedstrijden in het betaald voetbal door te laten gaan. Bij deze wedstrijden wordt collectief een minuut stilte in

acht genomen en de spelers en arbiters dragen een rouwband. Op deze manier worden de herdenking en de stilte zichtbaar. Voor de spelers, het publiek op de tribunes en de kijkers thuis. Dat is waar het hier om gaat: dat we met elkaar stil zijn en met het hele voetbal laten zien dat dit nooit meer mag gebeuren. Respect is meer dan een woord! Laat zien dat jij ook vóór sportiviteit en tegen geweld bent en hang deze poster achter het raam, thuis of bij je vereniging. Daarnaast roept de KNVB alle voetballers, verenigingen en supporters op om stil te staan bij wat er is gebeurd en om met elkaar in gesprek te gaan. De bond nodigt iedereen uit om goede initiatieven te delen op [facebook.com/knvb](http://facebook.com/knvb).

