

De Koperen Kat

In Delft, een stad met een zeer rijke brouwhistorie, was al decennia lang geen brouwerij meer te vinden. Na het verdwijnen van de Gekroonde P in 1924 bleef het lange tijd stil. Even leek het er op, dat er in de jaren negentig in het Techniekmuseum een brouwerij zou worden gevestigd. Er stond zelfs een complete brouwinstallatie (van voormalige brouwerij de Peizer Hopbel) die wachtte om geïnstalleerd te worden. Maar om uiteenlopende redenen stierf het project een stille dood. De naam van Brouwerij De Verkeerde Wereld heeft nog wel even gecirculeerd in Delft. Het Delftsche Knollaert is enige tijd op de markt geweest, maar het werd elders gebrouwen. Dat geldt ook voor diverse andere bieren die er in het verleden in Delft te koop waren. Tegenwoordig brengt Delftenaar Ad van der Hoeven met succes een hele reeks bieren uit die verwijzen naar oude Delftse biertypen. Deze worden echter door een kleine brouwerij uit Zuid-Holland gebrouwen. Met de komst van brouwerij de Koperen Kat is er voor het eerst weer sprake van een 'echt' Delfts bier, het wordt immers in de stad gebrouwen. Initiatiefnemer Rolf Katte is tevens naamgever van deze nieuweling. De productie is met slechts 20 liter per keer zeer bescheiden. Er zijn

wel plannen om snel naar een hogere productie te gaan, zo vertelde Rolf. Het bier wordt gebrouwen in een oude kabelfabriek aan de Schieweg. Hier is ook een proeflokaal gepland met een terras aan het water. Het ligt in de buurt van de T.U. Delft. Het zou best wel eens een trekpleister kunnen worden als we Rolf mogen geloven. Met heel veel studenten in de nabijheid moet dat zeker lukken.

Op zondag 28 augustus kon het Delftse publiek tijdens de Bierbeurs voor het eerst kennismaken met Blonde Anouk. De naam is afgeleid van een van zijn dochters. Andere bieren zijn in voorbereiding. Een tweede bier - het Lindebier - is vernoemd naar zijn andere dochter Linde. Bij gebrek aan nog een dochter noemde hij zijn derde bier simpelweg Tripel.



TEKST:
WILLEM VERBOOM

Amelander Brouwerij

In PN 184 was er al een korte kennismaking met nieuwkomer de Amelander Brouwerij. Amper enkele maanden later is er het nodige veranderd in Ballum. Met het in gebruiknemen van de nieuwe brouwinstallatie (Braumeister 200 liter) is de productie inmiddels flink opgevoerd. Dat is geen overbodige luxe want Doeke Visser vertelde dat hij nauwelijks aan de vraag kan voldoen. Hij dacht in de wintermaanden een behoorlijke voorraad te hebben opgebouwd.

"We hebben de gehele winter wekelijks gebrouwen maar halverwege de zomermaanden waren we door onze voorraad heen." aldus Doeke. Zo was er blond-, tarwe-, amber-, cranberry-, stout-, tripel- en quadrupelbier verkrijgbaar. Er wordt inmiddels wekelijks gebrouwen waarbij zowel de oude (75 liter) als de nieuwe (200 liter) installatie wordt benut. De grote is minder geschikt voor bieren als stout, tripel en quadrupel en wordt alleen gebruikt voor de andere bieren. Met de komst van de nieuwe installatie zijn ook de etiketten aangepast. De basis, het Camminghaslot, is hetzelfde gebleven, maar de bieren dragen nu typische namen die betrekking hebben op het eiland Ameland.

Van Bikkelha'd waren er zelfs twee verschillende versies, een koffiestout en een gewone stout. Het is wel zeker dat dit biertype vast in het assortiment blijft, maar welke van de twee dat zal worden is volgens Doeke nog onduidelijk.

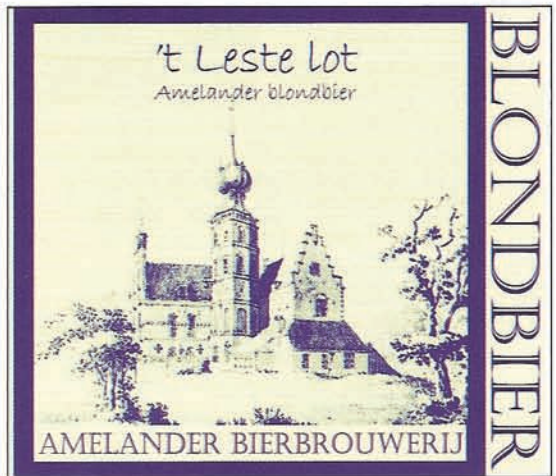
De bieren van de Amelander Brouwerij zijn (voorlopig) alleen via enkele slijters op Ameland te koop.

Sinds de opening van hun eigen winkeltje loopt het storm. Hier kan men ook terecht voor geschenkverpakkingen.

"Hoewel we nog niet zijn ingericht voor het geven van excursies, willen veel mensen een praatje maken en een kijkje nemen in de brouwerij om met eigen ogen te aanschouwen waar het Amelander bier wordt gebrouwen." zegt Doeke.

Sinds kort wordt er ook Amelander gerst gebruikt bij het brouwen.

"De eerste resultaten zijn veelbelovend." voegt hij er trots aan toe.



"Bij 't roaie hek" is een bijzonder, Amelander streekbier met een droge, fruitige smaak. Gebrouwen met cranberries uit de Ballumer duinen.

Ingrediënten: water, mout, sulker, cranberries, hop, gist en koriander.

De Amelander bierbrouwerij brouwt haar bieren op eigen ambachtelijke wijze op Ameland vlakbij het dorpje Ballum. Haar bieren zijn uitsluitend te koop op Ameland.

De Amelander bierbrouwerij is sinds 2010 aangesloten bij het Amelands Produkt.

Meer informatie:
www.amelanderbier.nl
Smitteweg 6, Ballum

Inh. 30 cl. 6,5% vol, statiegeld € 0,10
l.h.t. zie zijkant etiket.

AMELANDER BIERBROUWERIJ



Hierbij enkele voorbeelden van de nieuwe namen:
Amelander blondbier: 't Leste Lot, naar het gebied bij de Amelander bierbrouwerij
Amelander tarwebier: Butenbiëntke
Amelander streekbier (Cranberrybier): Bij 't Roaie hek, naar de naam van het gebied waar ze de cranberry's plukken in de Ballumer duinen
Amelander amberbier: Barnstiën, een verwijzing naar de amberkleurige edelsteen
Amelander stoutbier: Bikkelha'd