



DE PIMPELMEESCH

Maandagochtend moeten we om 10.30 uur bij Dorpsbrouwerij De Pimpelmeesch zijn. Op exact de afgesproken tijd zijn we bij de brouwerij, in eerste instantie lichtelijk in verwarring omdat er een groot bord staat met 'Toontje Schoen'. Deze Toontje heet in het echt Toon Schoenmakers en is de eigenaar van de gehele boerderij met bijgebouwen.

Ad Kusters (sinds december 2013 fulltime brouwer) en zijn vrouw Dyann (het creatieve en financiële brein) hebben koffie gezet en beginnen te vertellen. En daarna vertellen ze nog veel meer. Dyann bemoeit zich tegenwoordig met recepten. Eigenlijk drinkt ze geen bier, maar ze is wel heel erg goed in smaken. Ze heeft o.a. een gelei gemaakt met tarwebier, sinaasappel en tijm. Heerlijk.

Alle recepten van de site zijn van haar hand. Ze had, voordat de brouwerij er was, een eigen bedrijf. Dat is verkocht en ze is 'vrouw van de brouwer' geworden. Eigenlijk met hoofdletters! Hoe meer ze vertellen, hoe meer ik erachter kom dat ze een prachtig team zijn. Niet alleen het bier bruist, maar zelf bruisen ze ook van de ideeën.

TOONTJE SCHOEN

De ontvangst is in het proeflokaal annex kantoor annex ontvangstruimte van de brouwerij. De boerderij waar we ons in bevinden, is in handen van de vierde generatie Toontje Schoen, zoals hij in heel Chaam genoemd wordt. Een laat-achttiende-eeuwse Brabantse langgevelboerderij.

De brouwerij zit pas sinds februari 2013 in dit pand. Ad brouwt natuurlijk al veel langer bier, zoals zovelen begonnen als hobbybrouwer. Van huis uit is hij chemicus en hij heeft ruim 26 jaar gewerkt in de plasticindustrie. En natuurlijk ben je als chemiestudent geïnteresseerd in bier. Hij heeft een cursus bierbrouwen gevolgd en is zo enthousiast hiervoor geworden dat hij zijn twee beste vrienden Jeen en Joco ook heeft aangestoken met het biervirus. Ruim vijftien jaar hebben ze in huiselijke kring bier gebrouwen.

Dyann: "Onze keuken is in die tijd volledig vernacheld, maar ik heb er wel een nieuwe keuken aan overgehouden. Dat is dan weer wel fijn." Dat was bij meer mensen gebeurd die op dat moment aan tafel zaten.

De vrienden hebben een stichting opgericht om het hele verhaal voor de belastingen rond te krijgen alsmede de zogeheten AGP (accijnsgoederenplaats).

Het bier werd inmiddels gebrouwen bij brouwerij Pirlot in het Belgische Zandhoven, bekend van het Kempisch Vuur.

Het zijn de bekende stappen van hobbybrouwerij via

huurbrouwerij naar volledig eigen brouwer. Het bier werd indertijd alleen verkocht in de regio, en de vraag bleef maar stijgen. Het bleek gelukkig geen hype te zijn.

De drie vrienden, allen een fulltimebaan, werkten vijf dagen in de week en daarna twee dagen in België in de brouwerij. Dyann

plakte met de hand de etiketjes erop en dan werd het verkocht. Dit heeft enige jaren geduurd, maar nog steeds kon men de vraag naar het bier niet aan.

Ondanks het feit dat men inmiddels zeven dagen per week was gaan werken. De twee vrienden konden op een gegeven moment gezin en werk niet meer combineren met de uit de hand gelopen werkzaamheden voor de Stichting.

Enige tijd later gaf Ad een interview aan BN De Stem, een grote regionale krant, waarin hij zich liet ontvallen dat hij eigenlijk een eigen brouwerij wilde beginnen in Chaam, hun eigen woonplaats. Dat artikel werd gelezen door de huidige eigenaar van de boerderij. Een week later zat hij aan de keukentafel bij Ad en Dyann om het een en ander af te stemmen.

VERBOUWEN EN VERHUIZEN

Ad en Dyann kenden de oude boerderij en wisten dat het, op dat moment, zeer zeker niet geschikt was voor een brouwerij. Daar moest eerst een flinke verbouwing plaats gaan vinden. De eigenaar wist dat ook en had gelukkig zijn broer meegenomen, architect en gespecialiseerd in het renoveren van echte Brabantse boerderijen.

Hij hoorde de plannen aan en had al vrij snel op dat moment een tekeningetje gemaakt van de boerderij, zoals het zou kunnen worden met een café en een brouwerij. Ad en Dyann keken elkaar aan en dachten beiden: "Veel beter gaat het op korte termijn niet meer worden."

In een mum van tijd werd er ja gezegd en werden Jeen en Joco (Jeen Brouwer en Johan Cornelissen) ingeseind over de plannen.

Deze zagen in dat het wel erg groot werd en deden een stapje terug, maar ze bleven wel vrijwillig erg veel doen op de achtergrond. Vriendschap en geld gaan niet altijd goed samen. Maar hier gelukkig wel.

Toen ging het snel. Het huisdeel van de boerderij, waar de ouders van Toontje Schoen altijd in hadden gewoond, werd als eerste gerestaureerd en hij is daar met zijn gezin in gaan wonen.

Als tweede was de koeienstal aan de beurt, waar het Brabantse café met daarnaast brouwerij moest komen. De gemeente Chaam was volledig op de hoogte van de bouwplannen. Zij waren al bezig een omslag te maken van een agrarische gemeente naar een gemeente met recreatie en toerisme. Chaam blijkt een van de weinige gemeente in Nederland te zijn die én een biologische wijngaard op hun grondgebied hebben én een bierbrouwerij. Hoe leuk is dat als gemeente?

De vergunning was in no time geregeld. Het juiste plan op het juiste moment. De stal is compleet gerenoveerd. Alles werd vernieuwd en alleen de balken, die gelukkig in goede staat waren, zijn origineel. En in februari 2013 kon men van start. Maar, het nadeel van een monument, je mag er maar weinig aan veranderen, dus geen uitbrei-



Dyann Kusters



dingen, verbouwingen, etc. En dat begint te wringen.

BROUWINSTALLATIE

De brouwerij zelf is gekocht op basis van de bieromzet van 2012 met een potentiële groei van 50%. Dat is heel, heel veel. Binnen drie maanden was die 50% al bereikt. De inspanningen die waren verricht in 2011 en 2012 hebben enorme gevolgen gehad. Want het is nog steeds een regionale brouwerij. In 2012 is er 300 hl verkocht en in 2014 wordt waarschijnlijk de 500 hl al bereikt. De installatie is gekocht in 2011 met het oog op 200 hl en een parttime invulling als brouwer.

Ad zou namelijk voor 50% bij Sabc in Bergen op Zoom blijven werken. Dat was aanvankelijk het plan. De gevolgen van de enorme groei hebben ze nooit kunnen voorzien. Er werden twee lagertanks bijgekocht die ineens de capaciteit met 75% ophoogden. Ze hadden er vier van 600 liter (netto 750 liter) en er zijn er twee van 900 liter (netto 1200 liter) bijgekocht.

De volgende stap was een nieuwe etiketterlijn en in juli 2014 is er nieuwe bottellijn (carrousel 14-kops) geplaatst. In het verleden kon men 100 liter bier per uur bottelen. Sneller ging absoluut niet. De nieuwe machine bottelt 600 liter in een uur.

Maar nu is de maximumcapaciteit van de brouwerij bereikt omdat in de voormalige koeienstal geen vierkante centimeter rek meer zit. Creativiteit is geboden! Zelfs tegen landelijke bierdistributeurs moeten ze nee zeggen. Ondanks de vier locaties die de brouwerij inmiddels al heeft. Ad en Dyann hebben speciaal een bus aangeschaft omdat Ad gemiddeld, per dag, ongeveer vijf kwartier op en neer moet rijden tussen de verschillende locaties.

Brouwen is in de boerderij, kantoor is aan huis, de bijbehorende schuur staat vol met spullen die met de brouwerij te maken hebben maar niet met brouwen. Zoals een bar, de banners, glazen en noem maar op. Aan de andere kant van Chaam hebben ze nog een magazijn voor de mouten, lege flessen, voorraad, en dergelijke.

De bedoeling was dat boven de brouwerij een moutzolder gebouwd kon gaan worden. Maar dat gaan de eeuwenoude balken niet houden. Dat is daar niet voor bedoeld. Koeien droog houden is tot daar aan toe, maar moutzakken opslaan is een ander uiterste. Als er gebotteld moet worden, kunnen er twee pallets lege flessen staan, maar als die vol zijn, moet er al geschoven worden in verband met de krappe ruimte.

SLOWFOOD IN BRABANT

De gemeente Alphen-Chaam, zoals de officiële naam is, kent twee heel bijzondere dieren. Het Chaamse hoen en het Kempisch heideschaap. Twee erkende dieren die in de keuken van de slowfoodkoks tot de top van Nederlandse lekkernijen behoren. Vanuit die gedachte is het natuurlijk een prachtig idee dat er ook nog eens een mooie brouwerij en een wijngaard in dit dorp van nog geen 10.000 inwoners aanwezig zijn.

De volgende stap is een samenwerkingsverband met andere streekproducenten met de naam 'Het Smaakverbond de Baronie'. Met een edelhertenboerderij, een schapenboerderij, een wijngaard en een bijenboerderij. De bijenboerderij levert de lindebloesemhoning voor het winterbier. De schapenboerderij heeft inmiddels drie kazen ontwikkeld met het bier en bierbostel van De Pimpelmeesch. De schapen krijgen de bierbostel te eten. De wijngaard heeft naast de wijnproductie een kleine stookkolom. Samen met de brouwerij wordt er een whisky gemaakt. Dat duurt uiteraard nog wel een paar jaar. Maar de eerste slokken waren al veelbelovend. De samenwerking met de hertenboerderij bestaat uit het serveren van producten van hertenvlees bij proeverijen in de brouwerij.



Ad Kusters bij zijn ketels

En zij verkopen ook het Chaamse bier. Een van de bijzondere gerechten is al edelhertengoulash met Chaamse Dubbel. Dyann gaat, samen met de mensen van de edelhertenboerderij en hun slager, onderzoeken of dit product in potten te conserveren is, zodat mensen dit alleen nog maar op hoeven te warmen om ervan te kunnen genieten. Allemaal ambachtelijke en natuurlijke producten. Ook de bakker in het dorp gebruikt de bierbostel om er brood van te maken, het inmiddels in Chaam 'wereldberoemde' Pimpelmeeschbroodje. Is Chaam nu een bijzonder dorp op smaaktechnisch gebied of niet? Hier krijg je toch watertanden van! Een perpetuum mobile van smaak.

PRIJS

Het Smaakverbond de Baronie heeft ook al een prijs gewonnen vanuit Landstad de Baronie, een organisatie van de regionale overheid. Voor het idee van deze regionale samenwerking. Ze hebben € 5000 gewonnen en mogen hiervoor hun huisstijl laten ontwikkelen. Het gaat hierbij om het imago van het land in en om Breda.

Een tweede prijs die De Pimpelmeesch heeft gewonnen is het beste bieretiket van Nederland in 2012 van de BAV. De jury was unaniem in de toekenning van deze prijs. De vormgeefster van dit etiket is hun beste vriendin, maar wel één met een serieus bedrijf in de grafische vormgeving.

Ad vertelt ons dat ze soms ook voor anderen brouwen. Bijvoorbeeld voor Reuzenbieren uit Moergestel en voor De Roos. Voor De Roos brouwen ze de Dubbele Konjel en de Witte Roos. Aan het einde van dit jaar wordt er ook het Obligatiebier voor hen gebrouwen. Eigenlijk heeft hij de

capaciteit nodig voor zijn eigen bieren, maar huurbrouwers zijn wel belangrijk geweest bij het opstarten. En Ad is trouw aan wie hem helpt.

Een andere leuk feit is dat ze het huisbier mogen brouwen van café de Beurs in Oosterhout. Voorheen werd dat bij de Beyerd gebrouwen, maar zij hebben geen capaciteit meer over. Het betreft een lichtblond bier van 6,5%. Het recept was van De Beyerd maar de hop die is gebruikt heeft Ad er zelf bij verzonnen, Saaz en Styrian Goldings, en ook de gist is een andere.

DE BROUWERIJ

De oude koeienstal is omgetoverd tot een zeer functionele brouwerij. Een van de wanden is compleet van glas. Daarin kan vanuit de brouwerij rechtstreeks het café in worden gekeken. En andersom. De brouwinstallatie is een Oostenrijkse, Labu Bräu. Constant Keinemans van Brouwtechniek Nederland fungeerde destijds, en nog steeds, als adviseur. Veel roestvrij staal met een streepje koper. Ad heeft de brouwerij tweedehands gekocht. De lagertanks zijn conisch, dubbelwandig en computergestuurd. De maisch-/kookketel heeft een inhoud van 300 liter, maar hij kan twee batches per dag brouwen, vlak na elkaar. Aan het einde van de dag heeft hij ongeveer 650 liter.

Ook het maischproces kan volledig computergestuurd worden gevolgd. Alles wordt ingesteld en op het einde van het proces klinkt er een zoemertje, voila. Klaar! De avond van tevoren schroot hij de mout en vlak voordat hij weggaat, stelt hij de temperatuur in, zodat die de volgende ochtend, als hij gaat brouwen, precies juist is.

De brouwerij oogt behoorlijk vol, maar Ad heeft precies uitgekiend waar de nieuwe bottelmachine komt te staan. Schuiven met de tanks en de etiketteermachine, dan moet het net kunnen. Op zolder, boven de brouwerij, staat de warmwaterinstallatie. Die wordt verwarmd met luchtcirculatie technieken. Twee tanks, een van zestig graden en een van tachtig graden.

Hij is ook aangesloten bij het KBC (Klein Brouwers Collectief). Daar is hij heel blij mee. Hij ziet dat de clubleden elkaar echt zien als collega's in plaats van als concurrenten. Geen geheimen voor elkaar, open, elkaar advies gevend; Ad ziet het lidmaatschap als een echte aanwinst voor de Nederlandse bierwereld.

Het schroten doet hij zo veel mogelijk buiten, vanwege het stof. Het stopcontact met krachtstroom zit vlak bij de deur. De bedoeling was dat de schrootmolen vlak boven de brouwinstallatie zou komen te staan, maar dat kan de zolder niet hebben. De eeuwenoude balken kreunen en steunen zodra er meer dan 100 kilo op rust. En het zijn nog wel steunbalken!

Als gisten gebruikt hij alles, zowel pakjes van Wyeast, als korrels en vloeibare gist. Voor iedere biersoort een andere gist. Het fijne van Wyeast vindt hij de giststart. Als er 900 liter gebrouwen moet worden, gebruikt hij de eerste 300 liter als 'giststarter'. Twee dagen later gaat daar nog eens 600 liter bovenop. Er is dan meer dan genoeg gist om ook die 600 liter mee te pakken.

DE BIEREN

Er worden in totaal meer dan 15 soorten bier gebrouwen. De Chaamse speciaalbiere: Chaamse Tripel, Dubbel en Tarwebier. De tweede serie: de Baroniebiere: Zilverpel, Goudpel en het Bakken van Breda. De Zilverpel en Goudpel zijn vernoemd naar het verenkleed van een eeuwenoud kippenras: de Chaamse kip of Chaamse pel genoemd, bij de restaurants bekend als Chaamse hoen. Een heerlijke vlezige kip. Het Bakken van Breda verwijst naar de grote kerk in Breda.

De derde serie bieren betreft het onderdeel Stoute Dames, de eerste zelf gebrouwen bieren toen de drie vrienden nog studenten waren: Blonde Snol, Vurige Non en Heisse Weissen. Vriendinnen van het eerste uur en bieren waarmee je populair wordt op feestjes. Dyann krijgt deze bieren maar niet uitgeroed, hoewel ze met zichtbaar genoegen vertelt dat de vraag naar de serieuze bieren toch langzaam de overhand gaat krijgen. Het zijn etiketbieren voor de cadeaumarkt namelijk, de tripel, de dubbel en het tarwebier. Ze worden louter op hun etiketten verkocht.

Dan worden er ook nog seizoensbieren gebrouwen: het Chaams Winterbier en Dubbel D. En ook nog de bieren voor de zogeheten brouwerijhuurders.

We worden op deze pinkstermaandagochtend ook nog uitgenodigd om wat bieren te proeven. We stribbelen niet echt tegen. Het eerste bier dat Ad inschenkt is het roggebier. Gebrouwen met Sint Jansrogge, een oud roggeras dat weer opnieuw wordt geteeld op landgoed De Hoevens Alphen. Een teruggeteelde oude graansoort. De rogge wordt niet gemout. 10% van deze rogge wordt in het bier gebruikt. Ook hier is rekening gehouden met de doelgroep. Het landgoed is een conferentieoord en het moet een niet te ingewikkeld bier zijn, toegankelijk. En op deze manier schenken ze hun eigen bier.

Dyann toont zich een perfecte gastvrouw en komt langs met schapenkaas waarop gelei van Chaamse Tripel met sinaasappel en tijm. Fenomenale smaken. Ze maakt ook gelei met Chaamse Dubbel met pruimen, steranijs en kaneel. Opkoken met kristalsuiker en dan wordt het een siroop die prachtig smaakt met hertenvlees.

Er wordt een tarwebier opengemaakt en verdeeld over vijf glaasjes. Geuren van kruidnagel en banaan, een echte weizen. Een fris tarwebier zoals de Duitsers en de Nederlanders het lekker vinden. Zonder schijffe citroen.

Als laatste komt de Chaamse Tripel op tafel. In deze tripel zit een kleine beetje koriander. Ad vertelt dat hij de koriander in dit bier behoorlijk heeft teruggebracht tot een aanvaardbare smaak. Na deze proeverij danken wij Ad en Dyann en zijn we vele mooie smaken rijker.



Dorpsbrouwerij De Pimpelmeesch

Ginderdoorstraat 4a

4861 CC Chaam

tel. 0161 - 491615

brouwerij@pimpelmeesch.

nl

