

Bezoek aan dorpsbrouwerij De Maar

Tijdens een toevallige ontmoeting ca. een jaar geleden tussen Léon (niet 'onze' Léon) en ondergetekende kwam tijdens dat gesprek de hobby van Léon ter sprake en ontstond het idee om met onze motorclub bij de dorpsbrouwerij op bezoek te gaan.

Dat idee kristalliseerde langzaam uit tot een aantrekkelijk arrangement dat Léon ons vorig jaar heeft aangeboden, waarvoor de 8 beschikbare B&B plaatsen in zijn 'herberg' tijdelijk met een aantal zaal- en kampeerplaatsen werden uitgebreid.

We moesten dit arrangement door ons 40-jarig jubileum even voor ons uit schuiven, maar op 21 en 22 april was het dan zover. De belangstelling bleek in de ledenvergaderingen boven (mijn) verwachting, maar met wat passen en meten en de nodige flexibiliteit bleek het allemaal haalbaar.

Uiteindelijk verschenen er 21 personen op de Markt in Oirschot. De weersverwachtingen waren helaas niet zo gunstig, maar het weer heeft gelukkig uiteindelijk geen grote invloed gehad op het weekend. En we zijn per slot van rekening echte bikers.

We besloten vanaf de Markt in 2 groepen te gaan rijden met Piet als voorrijder van de 2e equippe. Qua route waren er helaas op de heenweg een aantal omlleidingen waarvan één behoorlijk ingrijpende in België, net op het moment dat we in een flinke regenbui terecht kwamen. Volgens een lokale 'rechtsomkeerder' zat er niets anders op dan een flinke omweg te maken. Omdat ik voor een andere omweg koos dan Piet en ik een korte stop inlaste terwijl Piet een wat langere koffiepauze nam, kwam mijn groep drie kwartier eerder bij de lunchplaats, na een mooi laatste deel van de route door een glooiend Limburgs landschap.

Na een stevige lunch bij Haus Hamacher in Gangelt (Deutschland, jawohl!) resteerden er nog 5 kilometers tot aan Jabeek, alwaar de 1e groep alvast kwartier kon maken voor de 2e groep. Alle motoren konden op de binnenplaats worden gestald of eventueel bij de tent. Léon (de Limburgse) vond het nodig om vooraf voor de kampeerders het lange gras te maaien, maar dat heeft er wel voor gezorgd dat je overal binnen de brouwerij het vers gemaaide gras tegen kwam.

Toch wel wat later dan gepland en net op tijd voor de volgende bui was iedereen ingekwartierd (B&B, slaapzaal en kampeerders) en konden we genieten van de verse en nog een beetje warme Limburgse vlaai met slagroom en een kop koffie.

Dorien en Mars, de culinaire kern van onze club, waren zeer te spreken over de smaak van de vlaai en de viscositeit van de slagroom. En omdat het daarna volgens onze gastheer een uurtje of 2 droog zou blijven hebben we besloten een deel van de Quabeeksgrub wandelroute te gaan lopen, niet verkeerd na een stevige lunch en een lekker stuk vlaai.

Onderweg kwamen we zowaar een in de berm geparkeerde motor tegen die de laatste servicebeurt nog in de vorige eeuw heeft gehad, en mogelijk zelfs nog een eeuw daarvoor.

Bij terugkomst bij de brouwerij was de zon er nog en werden we door Léon en Marijke op het terras onthaald met een heerlijk Jabeeks Blond biertje. Toen na het eerste rondje een nieuw fust moest worden aangekoppeld bleken de biertjes wat troebeler te zijn, wat helemaal past bij een op ambachtelijke wijze gebrouwen (ongefiltert) bier.

Marijke bleek geen probleem te hebben met de uitbundigheid en dorst van de groep, en zelfs niet met die van Kees (welke Kees hoeft ik niet te vermelden denk ik). We hadden daar nog lang kunnen blijven zitten maar het geplande programma moest wel enigszins worden gevolgd, al was het dan helemaal 'ons feestje.

Om kwart voor zeven, duidelijk zichtbaar op de kerktoren, begaven we ons naar de presentatiezaal voor een inleiding in de historie van de Jabeekse Dorpsbrouwerij en de geheimen van het brouwen van je eigen bier.

Na een korte inleiding over de bezoeken aan meer dan honderd (!) brouwerijen en hoe-het-12-jaar-geleden-allemaal-is-begonnen-in-Jabeek inclusief de officiële erkenning daarvan in de lokale carnavalsoptocht (V'r hubbe noe os eege baer), kwam Léon tot de kern van de zaak. Zijn passie voor het brouwen van bier was overduidelijk, en geen vraag was zo gek of Léon wist er op te antwoorden en/of op in te spelen. Aart kan na dit weekend het verschil tussen boven- en

ondergistend bier haarfijn uitleggen, inclusief de relatie met de temperatuur van het gistende brouwsel.

Ook weten we nu waarom de ontdekking van de koelmachine (met dank aan Dhr. Linde) een grote rol heeft gespeeld bij het brouwen van pils in onze regio.

Belgen zetten geen UHT-datum op een flesje bier, maar 'bier met smaakevolutie' !

De Nederlandse Douane heeft de dorpsbrouwerij een officiële 'accijns goederenplaats' toegekend. En verwar een pils (ondergistend) niet met het bovengistend bier uit Jabeek! Dat verschil is mogelijk nog groter dan het verschil tussen een BMW en een motorfiets.

Zijn buitengewoon interessante en ook gemakkelijke betoog werd gelardeerd met het proeven van de 3 soorten bier die hij brouwt in de Dorpsbrouwerij:

1. Jabeeks Blond; blond bier met 5% alcohol, en 100% conform het 'reinheidsgebot'. Dit bier hadden we eerder op het terras al geproefd, tot grote tevredenheid van alle betrokkenen.

2. Genhoots Genot; amber bier met een beetje zoethout en ca. 7% alcohol.

3. Bengelder Bengelen; bier met een rode tint en dadels, ca. 8% alcohol.

Voor diegenen die niet onvoorwaardelijk een vol glas wilden proeven waren er 'proefjes' (hetzelfde glas maar dan halfvol) of zelfs alternatieven voor de niet-bier-drinkers.

De presentatie werd afgesloten met een rondleiding in de brouwerij. Léon was vooraf bang voor teleurstelling over het ontbreken van een ruimtelijke trappetje-op-en-trappetje-af omgeving, het gemis van een aantal roodkoperen ketels en de afwezigheid van een wirwar van indrukwekkend leidingwerk.

Achteraf had iedereen alleen maar bewondering voor de kleinschaligheid van de dorpsbrouwerij en wat je in één brouwerijruimte op praktisch-professionele wijze voor moois kan creëren.

Léon (de brouwer) vertelde in zijn brouwerij hoe hij elke dinsdag 130 liter van één van de drie biersoorten brouwt, welke apparatuur daarbij nodig is, de processtappen die er zijn, en welke risico's een rol spelen.

Kort samenvat:

1. Het begint met 'mouten': gerst laten kiemen en daarna drogen / verhitten.
2. Dat wordt vermalen tot moutmeel waarin in warm water suikers ontstaan.
3. De resulterende 'wort' wordt gekookt (gedesinfecteerd) waarna de hop wordt toegevoegd.
4. Daarna moet de wort weer afkoelen.
5. Dan volgt het gisten waarbij de gist zich eerst vermeerderd en uiteindelijk alcohol ontstaat.
6. Eventueel kan het ontstane bier nog worden gefilterd, maar dat laat Léon graag achterwege.
7. En dan moet het bier nog in een fles of fust.

Voor een kleine brouwer zijn geen maatoplossingen beschikbaar en dus moet hij veel improviseren en de benodigde apparatuur en andere benodigdheden zelf (laten) maken of hergebruiken, zoals de brouwketel en de beugelflessen waarin hij zijn bier bottelt.

Zo heeft Léon een standaard vaatwasser omgebouwd tot een flessenspoel installatie die aan de hoogste hygiëne-eisen voldoet. Overigens levert Léon naast beugelflessen ook 10 en 20 liter fustjes voor thuisgebruik, en heeft hij voor zijn eigen tapinstallatie de 20 liter fusten koud staan.

Dit was zo ongeveer het moment waarbij er verwarring ontstond over wie nu eigenlijk de echte Léon was. Maar onze eigen Léon zat daar totaal niet mee en nam nog een slok, zojuist geleerd hebbende dat creativiteit ook tot schitterende vloeibare resultaten kan leiden.

Over schitterende creaties gesproken: Het 'zuurvlees' buffet waarop Maria ons na de presentatie vergastte was overheerlijk. En we lustten ook wel wat want het was inmiddels negen uur. Ik heb in het verleden wel eens zuurvlees gegeten, maar deze versie van de lokale Limburgse specialiteit

was fenomenaal en veruit de lekkerste die ik ooit heb mogen proeven.

Tot groot genoegen van de aanwezigen bleek er nog een 2e pan met zuurvlees beschikbaar, en de aardappelgratin, de frieten en de frisse salade smaakten er heerlijk bij. Een meer-dan-verdiend applaus was het enige wat wij daar tegenover konden stellen.

Na het eten hebben we de diverse Jabeekse bieren nog eens goed met elkaar vergeleken. Over smaak valt niet te twisten, maar opvallend was wel dat de liefhebbers van mosselen ook een duidelijke voorkeur hadden voor de Bengelder Bengel. De meerderheid vond het Jabeeks Blond bier het lekkerste maar ook het Genhoots Genot bier had hier en daar een fan.

Gezelligheid kent geen tijd, maar na een actieve dag, een smakelijke en voedzame maaltijd en het genot van een goed bier kwam toch het moment dat we als oldtimer motorclub (en nu heb ik het niet over de motoren) ons bedje opzochten. Een viertal leden moesten dat bedje zelfs nog 'self-inflaten' maar dat bleek zo gebeurd.

Daarna deed het bier zijn werk en werd het snel rustig.

Zowaar eerder dan gepland zaten de volgende ochtend de eersten al te wachten op het ontbijtbuffet. Léon (de brouwer) was al naar over de grens geweest voor vers brot (dat heet daar zo) en Maria had de koffie gelukkig al wat eerder klaar voor de vroege vogels.

Nadat het rijkelijk gevulde buffet werd vrijgegeven voor consumptie liet iedereen zich het ontbijt goed smaken.

Omdat we als groep bijeen waren hebben we Maria en Léon er even bijgehaald en onze dankbaarheid getoond in de vorm van een ovatie en 2 flessen BMW (Boxer Motor Wijn).

Daarna werd het zaak om de gemaakte schulden te voldoen, de bagage op de motoren te binden, afscheid te nemen van Maria en Léon, en de terugreis in te zetten richting het Noorden.

Die terugreis bracht ons via Duitsland richting Roermond, waar we nog een keer op een wegafsluiting werden getraakteerd.

Via de Nederlandse & Belgische grens en een lunchpauze bij een forellenvijver arriveerden we uiteindelijk weer op de vertrouwde Markt in Oirschot, waar het wisselvallige weer als voordeel bleek te hebben dat er ruim voldoende terrasplaatsen vrij waren om het weekend af te sluiten.

Maria en Léon hebben er alles aan gedaan om het bezoek aan dorpsbrouwerij De Maar zo aangenaam mogelijk te laten verlopen en hebben zich erg flexibel opgesteld ten aanzien van het verloop van het weekend.

Het was zonder enige twijfel 'ons feestje'! Als club laten we ons graag verrassen door kleinschalige, lokale en opmerkelijke excursies en locaties, en het bezoek aan de Dorpsbrouwerij paste perfect in dat plaatje.

We kijken dan ook met erg veel plezier terug op dit weekend, wetende dat in Jabeek de rust na het bezoek van de **B**rabantse **M**otoren en **W**andelbende weer is teruggekeerd.

En gelukkig hebben we de foto's nog.

Mark.