

Hommeles in 't Goy

Het Houtens Brouw Collectief brengt haar bieren voortaan op de markt onder de naam Brouwerij Hommeles. In Landwinkel De Lindeboom in 't Goy presenterden de brouwers afgelopen zaterdag hun eerste Hommeles-bier: een fruitige tripel, waarin appel, peer en vlierbessen uit de streek zijn verwerkt.

'Een lekker zomerbiertje', zo typeerde Jan Ausems het nieuwe brouwsel. 'Een tripel, dus zwaarder dan een gewoon bier, maar door de toevoeging van fruit uit de streek smaakt het heel fris. Een verraderlijke doordrinker'. Met Jos Ebersen en Kees Volkers vormt Jan Ausems het Houtens Brouw Collectief. Vorig jaar brachten de brouwers al een honingbier op de markt met honing van de Houtense imkerij Two Bee. 'Als het kan proberen we streekproducten in ons bier te verwerken', vertelt Jos Ebersen, 'want dat is in essentie toch het kenmerk van een streekbier'.

Dat het weer niet meehielp bij de presentatie van de eerste Houtense zomertripel mocht de pret niet drukken. Vanwege het streekfruit in het bier en omdat het bier daarmee een echt streekbier is, was gekozen voor een presentatie in Landwinkel de Lindeboom. Het was gezellig druk en de aanwezigen lieten zich het nieuwe Houtense bier goed smaken. De meeste bezoekers namen gelijk een paar flessen mee voor thuis.

'De naam Hommeles is een knipoog naar humulus, het latijnse woord voor hop', legt Kees Volkers uit. Volgens de brouwers kunnen we dit jaar nog meer Hommeles-bieren verwachten, waaronder een tarwebier en een bock. Het Hommeles-bier is te verkrijgen bij de betere biercafé's en slijters in Houten, Utrecht en daarbuiten. Voor de verkooppunten en alle andere bijzonderheden over het bier zie www.brouwerijhommeles.nl.



Hommeles brouwer Jan Ausems schenkt de Hommeles Tripel. foto: Ot Louw