

Hommeles bier smaakt naar meer

“Thuisbrouwen raakt steeds meer in zwang”, zegt Kees Volkers, bierbrouwer uit Houten. “Maar aan de gang gaan in je eigen keuken: dat wordt al snel zo’n zootje! Wil je het bier commercieel op de markt zetten, dan moet je overgaan op andere oplossingen.”

Léon van Zijl

HOUTEN - Het thuisbrouwen geeft een hoop gedoe, weet Volkers. “Je moet alles goed schoon houden. Eén foutje en je kunt je hele brouwsel zó wegkieperen. Een paar jaar geleden kwam ik in contact met Jan Ausems, een van de andere Houtense thuisbrouwers, als reactie op het door mij geschreven boek ‘Wandelen over de bierkaai’. Daardoor werd ik ook door die kant van het bier gegrepen: het zelf brouwen. Samen met Jos Ebersson –eveneens hobbybrouwer- richtten we het Houtens Brouw Collectief (HBC) op.” Zoekend naar wat ruimere mogelijkheden, kwamen ze terecht bij molen De Ster in het Utrechtse Lombok. Na het volgen van een cursus bierbrouwen, gingen de mannen in op het verzoek om één keer per maand aan het publiek te laten zien hoe

het er bij het brouwen aan toe gaat. “Sinds 2011 organiseren we als Brouwcollectief ook het Utrechts Bierfestival en dat valt bij velen in de smaak. Dat geeft ons en andere hobbybrouwers -dit jaar op zaterdag 11 mei- een podium om onze verschillende producten onder de aandacht te brengen.”

Brouwerij Hommeles
In de molen probeert HBC

HOMMELES WIL ZICH MET STREEKBIER ONDERSCHIEDEN

zijn brouwsels uit. “Die worden niet alleen door onszelf, maar ook door anderen beoordeeld. Daarmee hebben we goede resultaten behaald”, vervolgt Volkers. “Vorig jaar besloten we ons eerste commerciële bier uit te brengen. Een honingbier, waarvoor we uiteindelijk terecht kwamen in Twente bij de Sallandse Landbier Brouwerij. Dat leidde tot de oprichting van onze eigen merknaam Hommeles –met een knipoog naar de grondstof Humulus (hop)- waaronder we een aantal Houtense bieren gaan uitbrengen. Als tweede bier presenteerden we onlangs in landwinkel De Lindeboom in ’t Goy ons tripel. Dat is een fruitig bier met streekproducten: appel,



Jos Ebersson (links) en Jan Ausems bezig met het uitscheppen van de bostel: de resten van het mout, in hun bierbrouwerij in molen De Ster in het Utrechtse Lombok.

Kees Volkers

peer en vlierbes.” Tijd om het bier te proeven, wat ik natuurlijk zeer op prijs stel. Inderdaad: een –misschien iets te makkelijk drinkbaar zomerbier van 8%. Mooie kleur, goede schuimkraag en ja, het

smaakt zeker naar meer. Daarvoor maakt Kees een mooi donker winterbier open: een robuust Porter van gebrande moutsoorten. Nu nog een ‘probeersel’, maar wellicht het volgende Hommelesbier...

Hommeles brengt ook een Weit: tarwebier naar eigen recept dat begin dit jaar de eerste prijs won bij de Open Bergse Bierbrouw Kampioenschappen. Kenmerkend is het gebruik van tarwemout, dat ook verwijst naar de naam: Weit is oudhollands voor tarwe (vergelijk ook ‘boekweit’, het Engelse ‘wheat’ of het Duitse ‘weizen’). Hommeles Weit is gebrouwen met koriander en citrus.

Pak je voordeel!

waanzinnig
VOORDELIG

bestekset
Ideale starterset
6-persoons 52-delig



Model Monique
In cadeauverpakking ~~99,-~~

49,-

gezond en
VOORDELIG

koekenpan ø 20 cm
Met keramische coating ~~39,95~~

- ♦ anti-aanbak ♦ krasvast ♦ gebruiksvriendelijk
- ♦ hittebestendig ♦ optimale warmteverdeling
- ♦ milieuvriendelijk ♦ energiezuinig



koekenpan ø 24 cm ~~59,95~~ **22,95**

koekenpan ø 28 cm ~~69,95~~ **29,95**

GREEN COOKING

17,95

BEKEND
VAN DE TV



webshop
ONLY

kookset
4-delig



Elke warmtebron
Model Oslo
kortingscode OSLO4

Bespaar
58.50

69,-

Deze week
GRATIS
verzending
t.w.v. 8,50
bij besteding
vanaf 50,-

messcherp en
VOORDELIG

messenblok 9-delig

Onmisbaar in
élke keuken

- keukenmes ø 13 cm
- koksmes ø 13 cm
- koksmes ø 21 cm
- vleesmes ø 20 cm
- steakmes ø 31 cm
- uitbeenmes
- broodzaag
- aanzetstaal



~~89,-~~ **39,95**

bijzonder en
VOORDELIG

bestekset
Bijzonder stijlvol



9-persoons 90-delig
Model Haagsch Lofje

In cadeauverpakking ~~319,-~~

159,-

trendy en
VOORDELIG

hapjespan ø 28 cm

Met keramische coating

- ♦ anti-aanbak ♦ krasvast ♦ gebruiksvriendelijk
- ♦ hittebestendig ♦ optimale warmteverdeling
- ♦ energiezuinig ♦ milieuvriendelijk



BEKEND
VAN DE TV

~~50,95~~

19,95

sola
Fabriekswinkel

Van Reenenweg 155 Zeist

telefoon 030 - 692 33 64
ma gesloten | di wo do vrij 09.00-17.00 uur
za 11.00-17.00 uur

SOLA IS ALTIJD IN ACTIE VOOR DE SCHERPSTE PRIJS!