

Uiltje: F*cking good beer

De missie van Uiltje Brewing Company begint met: 'Our mission is pretty much monomaniacal: to brew f*cking good beer. We call it craft-y beer because the owl's got a sharp, uncompromised tongue and a penchant for mischief.' De Haarlemse jonge hond, Robbert Uyleman van Uiltje Brewing Company, vertelt in het proeflokaal van de eigen brouwerij van Uiltje in de Waarderpolder in Haarlem, hoe zijn brouwerij in korte tijd is gegroeid tot een van de meest indrukwekkende craft brewers van Nederland.

In oktober 2016 werd de eigen brouwerij van Uiltje geopend, nadat Uiltje al enkele jaren als huurbrouwer actief was. De brouwerij blijkt, eenmaal binnen in het industriële pand aan de Bingerweg, veel groter dan je aan de buitenkant zou denken. Via een enorm doolhof van hoge stalen trappen, gangetjes en kamers kom je langs elke fase van het bier maken, van schroten tot aan botteling en verpakking. "De ketels komen uit China, daarmee konden we geld besparen. Maar alle leidingen en de koeling en de automatisering hebben we door een Nederlandse bedrijf laten doen. Dat is vele malen duurder maar wel zo verstandig want als er iets misgaat heb je de garantie ook in Nederland", vertelt Uyleman.

Jopen

Uyleman vertelt over zijn brouwcarrière: "In 2010 werkte ik nog fulltime als accountmanager bij een camerabedrijf. Een vriend van me, Kelvin Ebbinge, werkte destijds als barman bij Jopen. Dat leek me ook wel wat en zo ben ik op donderdagavond, naast mijn fulltime baan, ook als barman aan de slag gegaan." Daar werd Uylemans interesse in speciaalbier gewekt en daarmee ook voor het maken van speciaalbier: "Ik stond eigenlijk elke donderdagavond te lullen over brouwen met Roel Wagemans, de voormalige brouwer van Jopen. In die tijd ben ik ook begonnen met thuisbrouwen, soms wel zes keer per week. Dat heb ik twee jaar lang zo gedaan." Toen vond Uyleman de tijd wel rijp om zijn bier aan meer mensen dan alleen vrienden en familie te gaan aanbieden. "Vanaf 2012 ben ik gaan huurbrouwen bij Jopen en ook bij De Molen, Maximus en Klein Duimpje. Er waren toen wel een paar IPA's van Nederlandse brouwers, maar niet veel, een stuk of drie. Ik vond dat lekker bier dus ik koos ervoor een IPA te brouwen als mijn eerste bier. Dat werd de Uil Pale Ale." Uylemans bierproductie en de populariteit van zijn bieren groeide. Hij bleef deze grotendeels brouwen bij Jopen: "Ik kende de brouwinstallatie inmiddels ook door en door. Zo kwam het dat toen een brouwer bij Jopen wegging, ik werd gevraagd zijn plek over te nemen." Tot februari 2016 heeft Uyleman naast het brouwen van zijn Uiltje bieren fulltime als brouwer voor Jopen gewerkt. Met de opening van

zijn eigen brouwerij kwam daaraan een einde. Sinds Uiltje bestaat groeide haar volume van 150 hl in 2012 naar 2500 hl eind 2016. "Op dit moment zouden we veel meer moeten produceren als we aan alle vraag zouden willen voldoen. Tegen veel exportverzoeken hebben we nee moeten zeggen. Op dit moment bestaat 30% van onze verkoop uit export." Die gaat naar de meeste landen in Europa maar ook naar Amerika en Azië. Uyleman brouwt niet veel meer zelf. Hij heeft inmiddels ook 14 fulltime, en een flink aantal parttime mensen in dienst om alles wat bij het runnen van een brouwerij komt kijken soepel te laten verlopen. Er werken nu onder meer twee brouwers, een laborant, een evenementenorganisator, financiële medewerkers, een exportmanager, mensen achter de bar, sales medewerkers: "Als je zo snel groeit is dat onvermijdelijk. Ik brouw nu vooral nog de pilots en leuke experimenten in opdracht. De grote brouwsels worden nu gedaan door hoofdbrouwer Roel Wagemans en brouwer Gido Koop."

Nieuwe uil

Met de nieuwe brouwerij werden ook het logo en de etiketten van Uiltje veranderd. Het nieuwe logo is wereldwijd vastgelegd. En daarmee maar meteen de gehele etikettenlijst, die nu bestaat uit een serie stripverhaaltjes. De uitstraling is een stuk drukker, zoals veel in Nederland ook populaire Amerikaanse bieren. We noemden de tomeloze ambitie van Uyleman al eerder. Voorbeeld daarvan is dat hij al vanaf het allereerste begin alle publiciteit in het Engels heeft gedaan. "Sommige mensen vinden dat gek. Die zeggen: 'je bent toch Nederlands, man!' Maar hee, Nederlanders spreken wel Engels maar de meeste buitenlanders geen Nederlands! En ik wil bier aan het buitenland verkopen." Daarmee vindt Uyleman zijn keuze om een Engelse website te hebben volkomen logisch. Veel bieren van Uiltje krijgen inmiddels ook internationale namen mee. Ook bieren uit het vaste assortiment met Nederlandse namen kregen een internationale naam: zo werd de Schreeuwuil 'Dr Raptor' en de Uiltje IPA 'Bird of Prey IPA'. Tegelijkertijd met de nieuwe namen zijn de bieren herzien in receptuur. Uiltje maakt graag kwalitatief hoogstaande versies van bekende stijlen maar



dan met een twist. En deze vogel is ook niet vies van het experiment. Uyleman: "Zo hadden we voor het nieuwe jaar een bier gemaakt dat 'Propvol goeie voomens' heet. Dat is een bier waarin ook quinoa, goibsen en 'Allen Carr-stoppen-met-roken-boeken' verwerkt zijn. "Ja, Allen Carr boeken! Op een promotiefilmje is te zien hoe de brouwer de Allen Carr boeken in de brouwketel gooit. Maar de serieuze bieren moeten wel echt 'f*cking good' zijn als ze de brouwerij verlaten. Daarom is Uiltje een van de weinige craftbierbrouwerijen in Nederland met een eigen laboratorium. Uyleman: "We hebben hier fulltime een laborant in dienst, Robin Toorn. Er gaat hier geen bier de deur uit zonder dat het eerst is getest in het laboratorium."

Collabs

Uyleman ziet veel innovatie in zijn brouwerij ontstaan vanuit samenwerking met andere brouwers: "Eigenlijk hebben collaboration brews voor mij met innovatie te maken. Sommige brouwers zien het meer als marketing tool. Die denken dan: als wij nu samen een bier maken en jij verkoopt het ook voor ons... Maar dat zie ik niet zitten. Ik wil het echt doen om samen lol te hebben in het bier maken én om van elkaar te leren." Lol hebben in het bier maken hebben ze zeker bij Uiltje. Humor is nooit ver te zoeken. Zo staan de barrel aged bieren te laggen in een ruimte waar permanent een discobol haar gekleurde schijnsel over de houten vaten werpt en klinkt in diezelfde ruimte non-stop muziek van Johnny Cash. Uyleman, tongue-in-cheek: "Zo hopen we wat soul en diepte in de bieren te krijgen." En al

maakt Uiltje serieuze goede bieren, de lach is nooit ver weg. Zo was er een collab met SORI uit Estland waarbij een kerstboom werd gebruikt: "We hebben ergens een flinke zwarte spar omgezaagd. Beetje illegaal misschien. En toen hebben we bij het bier brouwen die spar in zijn geheel in de brouwketel gegooit." Dat is op zich humoristisch maar het was wel degelijk een serieuze project. Uyleman: "We wisten wat we wilden doen, maar de smaak is te heftig uitgekapt. Het bier smaakte goed maar gewoon intens. Inmiddels heeft het wat verder gerijpt en nu is het een mooi bier."

Openheid

Contact met andere brouwers probeert hij op originele manieren te onderhouden. Uyleman: "Zo hebben we vorige zomer een 'Brewers boat off' georganiseerd. We nodigden 10 brouwerijen uit en hielden hier buiten voor het proeflokaal een vlotenbouwwedstrijd met bierkegs. Dat werd een beetje bouwen, beetje varen hierachter op het meer Mooie Nel, beetje bier drinken. Hartstikke leuk." Over het samenwerken met andere brouwers is Uyleman helder: "Ik vind openheid belangrijk. Samenwerken is goed. Je hebt brouwers die wat ze doen angstvallig geheim houden. Dat heb ik niet. Ik geloof dat je veel van elkaar kunt leren door open te zijn over je ingrediënten en je manier van brouwen. Uiteindelijk heeft iedereen toch zijn eigen stijl. En het is brouwers echt wel hun eer te na om jou precies te gaan kopiëren."

Dit is een ingekorte versie van een reportage die eerder verscheen in *Bier! magazine* - www.biermagazine.nl

Stichting Erfgoed Nederlandse Biercultuur opgericht

De Nederlandse biercultuur heeft een rijk verleden en ook een prachtige toekomst. Deze cultuur is niet statisch, maar kent een ongekende dynamiek. Daarom is in januari 2017 de Stichting Erfgoed Nederlandse Biercultuur opgericht. De stichting wil een onafhankelijke informatiebron over die biercultuur (verleden, heden en toekomst) zijn en bundelt de kennis van bierbrouwers, biersommeliers, bierschrijvers, bierverzamelaars en bierliefhebbers om het erfgoed van de Nederlandse biercultuur te beschrijven, te behouden en te promoten.

Voorzitter van de stichting Jan Aulsems: "Al langere tijd zijn er vele initiatieven om gegevens over de Nederlandse biercultuur te verzamelen en bij te houden in databases en websites, meestal op vrijwillige basis en als amateurs naast ons werk. Vorig jaar hebben we de koppen bij elkaar gestoken en de krachten gebundeld. Dat heeft geleid tot de oprichting van de stichting. Er wordt een register onderhouden met informatie over de Nederlandse biercultuur in de meest brede zin van het woord. Dit doen wij door het online beschikbaar stellen van algemene informatie over onder andere de geschiedenis van de brouwerijen en bier in Nederland, beschrijving van (Nederlandse) biertypen en trends, statistische gegevens, gebruiken, en nog veel meer." De gezamenlijke website nederlandsebierecultuur.nl met basisinformatie wordt op dit moment ontwikkeld en zal 'live' gaan tijdens de 6e Week van het Nederlandse Bier.

De Stichting Erfgoed Nederlandse Biercultuur is een initiatief van Cambrinus.nl (Jan Aulsems, voorzitter), Pinkgron.nl (Harry Pinkster, secretaris), De Biervinding (Frans Ruiter, penningmeester), Bieretiketten.nl (Rudi Bakker, bestuurslid) en Birdy Publishing (Fedor Vogel, bestuurslid) in samenwerking met Nederlandse Brouwers (vereniging van 10 grote Nederlandse brouwers, met Cees-Jan Adema als afgevaardigd bestuurslid) en CRAFT (vereniging van Nederlandse onafhankelijke brouwers, met Constant Keimemans als afgevaardigd bestuurslid).

STICHTING ERFGOED NEDERLANDSE BIERCULTUUR

NEDERLANDSE BIERCULTUUR.NL

Meer informatie:
www.nederlandsebierecultuur.nl
info@nederlandsebierecultuur.nl