



STADSVERHALEN

COLUMN

WOUTER
LAUMANS

Kipshoarma

Het lijkt hier potverdorre wel de Sovjet Unie!

Een man grapt achter me in de rij voor de slager in de Kinkerstraat. Er wordt gelachen. Hij zag er nou niet bepaald uit als de sombere, bleke types in stopverkleurde kleren die ik me kon herinneren van de journalistieke uit mijn jeugd.

Hij oogde behoorlijk weldoerend. Nike pet. Ray Ban-zonnebril. Telefonisch nam hij nog even het boodschappenlijstje door met het thuisfront. „Ja, ik neem ook wel lekker wat kipshoarma mee. Lekker voor bij de lunch.”

Er kwam beweging in de rij. Het meisje van de slager maakte een groen boodschappenmandje schoon met een desinfecterend spulletje en gaf dat aan een oudere dame. „We gaan vanavond

De slager heeft dezelfde grijns op zijn gezicht als de slijter

barbecueën”, zei de man achter me. „En hier hebben ze heerlijk vlees.” Dat kon ik alleen maar beamen. „Wij gaan ook barbecueën”, vertelde ik. De man begon te lachen. „Ja je moet toch wat hé? Als die coronastand voorbij is, ben ik tien kilo zwaarder. Wij zijn alleen maar aan het vreten en aan het zuipen thuis.”

Ook dat laatste klonk behoorlijk herkenbaar. Ik dacht aan het opgewekte gezicht van mijn slijter. De laatste keer dat ik hem zag was eergisteren. Toen vertelde hij me dat hij weliswaar wat omzet aan de horeca was kwijtgeraakt maar dat zijn particuliere klandizie op grote schaal wijn en sterke drank aan het inslaan was.

Toen ik zijn zaak verliet had hij zijn duim opgestoken en gezegd: 'tot snel maar weer!' Dat zelfde moment liep een buurman met een veelbetekenende grijns naar binnen. „Ook bij ons is het alweer op. Wij hebben deze week slechts één alcoholvrije avond gehad. Doodsaai. Ik ga nog even wat flessjes Chablis halen, anders is het niet te doen.”

Ik ben dus niet de enige. Het zou me niks verbazen als er na deze crisis een complete overbelasting plaatsvindt van de beschikbare plaatsen bij de Jellinek.

De rij bij de slager schoof weer een paar plaatsen op. Het was mijn beurt om naar binnen te gaan. Eindelijk. Het was lekker rustig en de schappen lagen bomvol. Terwijl ik mompelde dat je de middenstand in deze moeilijke tijden toch een beetje moet helpen, stapelde ik een paar entrecotes, een flink staartstuk en een gigantische côte de boeuf in mijn boodschappenmandje.

Even twijfelde ik of ik nog wat kipshoarma in zou laden. Inderdaad wel lekker voor bij de lunch. Toen ik de enorme vleesberg af ging rekenen, had de slager dezelfde grijns op zijn gezicht als de slijter. „Elke avond kerstdiner hé? Horen we wel meer hoor. Jij kan er in elk geval weer even tegenaan.”

Even, inderdaad. Want ik had zo maar het vermoeden dat ik over een paar dagen wel weer in de rij buiten zou staan.

LUSTRUM VOOR VROUWENBIER

'Gebrouwen door Vrouwen' uit Amsterdam-West bestaat vijf jaar

Vijf jaar geleden begonnen de zussen Do en Tessel de Heij in hun eigen keukentje in Oud-West met het brouwen van bier. Inmiddels staat er onder de bedrijfsnaam 'Gebrouwen door Vrouwen' een professionele organisatie op de kaart, die de bierjes onder andere in supermarkten verkoopt.

door Richard van de Crommert

Volgende week komt er een ondernemersboek uit over de eerste jaren van de brouwerij, dat begon als hobby maar inmiddels een professioneel bedrijf is geworden. Het allereerste bierje wat de zussen maakten, was eigenlijk meteen een schot in de roos. Een tripel. Het recept ervan is sinds de eerste brouwsessies bijgeschaafd, maar het bier is een vaste waarde in het assortiment geworden.

„Het is allemaal begonnen in mijn keukentje in Amsterdam-West”, vertelt Do. „Ik werkte toen nog bij een start-up en daar werkte een stagiair uit Amerika die altijd zijn eigen bier brouwde. Hij nam dat mee op vrijdagmiddag in een beugelfles van Grolsch. En lekker dat het was. Dan had hij bijvoorbeeld witbier met honing gemaakt en dat was veel lekkerder dan wat we normaal bij de supermarkt haalden.”

„Het was het eerste bierje in orde. „Daarna kwam mijn zus in beeld en die ging helpen. Die vond het ook interessant en ze wist dat mijn meeste hobby's, en ik heb er nogal veel, vaak een bevestiging bij me zijn. We zitten allebei op hockey. Nou, dan leer je wel bier drinken na de wedstrijd. En in de kroeg drink ik ook altijd bier. Dus we

Van brouwhobby tot een echt bedrijf

Glunderend: „Ik vond het een fantastische hobby van die collega en vroeg hem hoe hij dat deed. Ik wist bijvoorbeeld echt niet dat het legaal was om bier thuis te brouwen. Hij deed het al jaren. En het was niet eens zo moeilijk om te starten. Voor tweehonderd euro heb ik met mijn vader samen mijn eerste bier gebrouwen. Via Skype had ik een direct lijntje met die collega van me, want ik wist er echt niks van. Bier brouwen is eigenlijk een soep die je gaat koken, maar dan met heel veel stappen en ook iets ingewikkelder. Daarna moet het nog enkele weken vergisten. Dus het duurt best wel lang, voordat je weet of je creatie gelukt is.”

Wonder boven wonder



Do en Tessel de Heij tussen de roze gekleurde biervaten in de loods in de Houthavens. FOTO RICHARD MOUW

zijn allebei bierfans. Maar van speciaalbier werden we pas fan van nadat we zelf bier zijn gaan brouwen.”

Oud fornuis

Het waren creatieve jaren voor Do en Tessel, daar in dat oude krakkemikkige keukentje in Amsterdam-West. „Het was zo krap dat we net langs elkaar heen konden lopen. Op een oud fornuis kookten we onze brouwsels. Spelen deden we in de badkamer. Daarna



Sinds een jaar heeft de brouwer ook een eigen bar aan de Jan Pieter Heijstraat. Vanwege de crisis wordt er nu alleen maar bier aan een loket verkocht. FOTO RICHARD MOUW

'Naam is beste keus ooit'

„We denken dat bier brouwen alleen maar leuk is, komt bedrogen uit. „Dat mout trekt muizen aan”, zeggen de zussen. „Per saldo is het een leuke hobby hoor, maar het grootste deel van de tijd ben je aan het schoonmaken en aan het wachten natuurlijk.”

Te slordig

Het eerste bierje was dan wel oké, maar de vervolgpogingen leverden geen lekkere bierjes op. „Zeg maar gewoon vies”, zegt Tessel. Toen er vier achter elkaar mislukten, gaven de zussen bijna op. Maar het was Wouter, de vriend van Do, die de twee tot de orde riep. „Mijn vriend vond ons veel te slordig. En te ongeduldig. Toen zijn we iets rustiger gaan brouwen en ging het weer beter. Twee jaar lang begonnen we elke week een nieuw bierje te brouwen. Van alles hebben we geprobeerd. Van bier met gepofte kastanjes



8

Gebrouwen door Vrouwen heeft in vijf jaar acht verschillende bieren ontwikkeld. Het succesnummer is Bloesem Blond. Dat bierje is inmiddels goed voor de helft van de afzet.



tot varianten met kefirbladjes en basilicum. Dat laatste was echt niet lekker. Ook hebben we mais geprobeerd toe te voegen, maar dat bier kreeg een nare groene kleur. Dat werd helemaal niks. Ik denk dat de helft daarvan is mislukt, maar een aantal bieren begonnen we stap voor stap steeds beter te maken. Dat waren een tripel en een witbier met ginkruiden erdoor. Toen er eenmaal een kroeg eigenaar was die het op de tap wilde hebben, was het

'Verkoop retail is nu onze reddingsboei'

alsof iedereen opeens ons bier wilde hebben. „Uiteindelijk duurde het anderhalf jaar voordat de tripel van de twee volledig doorontwikkeld was. Bij het tweede bierje, de gin weizen, duurde dat een jaar. En eigenlijk was het niet de be-



Het personeelsbestand van de brouwerij bestaat alleen maar uit vrouwen. FOTO RICHARD MOUW

Nadat een kroeg in de Jordaan belangstelling toonde, gingen de zussen dromen over hoe ze op grotere schaal konden produceren en het bier in vaten konden stoppen.

FOTO WIM STELVEN

doeling om het bier te verkopen. „Het was een hobby. Maar we hadden af en toe wel een feestje thuis en we gaven flesjes cadeau voor iemands verjaardag. Een van hen heeft toen een flesje doorgegeven aan de eigenaar van café De Parel op de Westerstraat.

In eerste instantie deinsten we terug, maar we gingen wel dromen over hoe we op grotere schaal konden produceren en het bier in vaten konden stoppen. En dat zijn we gewoon gaan proberen.”

Toen moest er nog een naam worden verzonnen. „We zaten te grappen en kwamen heel melig op de

naam 'gebrouwen door vrouwen', zeggen de twee. Maar al onze marketingvrienden zeiden dat het geen goede naam was en suggereerden om ons bedrijfje brouwerij Blond of Brouwerij Pegazus te noemen. Met 'gebrouwen door vrouwen' als ondertitel. Uiteindelijk hebben we ons gevoel gevolgd. Deze naam is duidelijk en er zit een beetje humor in. Het is onze beste keus ooit.”

Waarom het een goede naam is? „Je hebt meteen bij alle vrouwen een gunfactor. Dat komt omdat bier een manningding is. Wij maken bier dat niet heel bitter en niet heel zwaar is. Dus ook als je niet van pils houdt, trekken we vrouwen over de streep om bier te gaan drinken.”

Bloesem blond

Het succesnummer is 'bloesem blond', een bierje met vlierbloesem erin. Dat bierje krijgt liefdesgedichten en fanmail. „Dat bier is inmiddels goed voor de helft van onze afzet.”

Toch hakt de coronacrisis er diep in bij de jonge onderneming. „Dit zijn de maanden waarin horeca de terrassen opent. Het was heel erg schrikken toen alle horeca dicht moest. Gelukkig hebben we retail en een eigen webshop. We zitten rond break even nu en dat komt mede dankzij de aanwezigheid in de retail. Mensen zijn gelukkig meer thuis gaan drinken. De vraag vanuit Albert Heijn is de afgelopen weken verviervoudigd. We waren altijd bang dat retail een te groot deel van de omzet zou worden. Maar nu is het onze redding.”

makro

BARBECUE ALS EEN PRO

Ga naar [makro.nl](https://www.makro.nl) voor de ruime openingstijden.

Braziliaanse runderribeye Stuk ca. 1,5 kilo Per kilo	Amicone Italia, Veneto Rosso, Bianco, Spumante of Edizione Nero Fles 750 ml Bijvoorbeeld: Rosso	6 flessen voor 48,90 32,50 39,45 incl. btw
13,99 15,25 incl. btw	Schollefilet Sortering 100 - 200 g Per kilo	6=4 Bij 6 flessen, voordeliger mogelijk
12,99 14,16 incl. btw	MAKRO AMSTERDAM DE FLINNESSTRAAT 9 1114 AL AMSTERDAM	

Alle aanbiedingen zijn geldig t/m 5 mei 2020. *Per centimeter kan de prijs verschillen. Bij de kassa wordt 3,3% btw over toelastbedrag verrekenend.