

KENNEMER BIERGILDE PRESENTEERT EIGEN MIDDELEEUWS BRUWSEL

'Meester Maerten' is eerste in serie van zes biersoorten

HEEMSKERK - Het bier is klaar. Alleen de etiketten moeten nog op de flessen worden geplakt. 'Meester Maerten' is de naam van het Middeleeuwse biertje dat het Kennemer Biergilde in de afgelopen maanden brouwde. Het is een lekker goedje geworden waarvan de smaak het midden houdt tussen een Koninck en een Palm. De eerste 'Maertens' worden zaterdag getapt tijdens de openingsmanifestatie van het Maerten van Heemskerckjaar.

De basis voor het Meester Maerten bier ligt in het kleine gebouwtje van het Kennemer Biergilde aan de Tolweg. Daar brouwen Piet Tuinema, Peter Wester en John Tuip van de vereniging de eerste proefbiertjes. Twee biersoorten bleven over en daaruit koos het gilde uiteindelijk één bier om mee verder te brouwen. De smaak werd verfijnd, de kleur en de schuimkraag bekeken totdat de brouwers precies het juiste bier te pakken hadden.

"Het bier moest een Middeleeuws karakter krijgen," zegt P. Tuinema. "Daarom hebben we bijvoorbeeld haver toegevoegd. Dat was een belangrijk bieringrediënt in die tijd." De leden van het biergilde zijn tevreden over het resultaat. "Alleen had de kleur van het bier van mij nog iets donkerder mogen zijn," aldus Tuinema.

Het idee voor het Meester Maerten bier kwam van Jan Schrama, een lid van het biergilde. Tuinema: "Hij had eigenlijk het idee om tijdens het jubileumjaar met een serie van zes biersoorten te komen. We werken inmiddels aan de tweede biersoort. Dat bier zal nog tijdens het jubileumjaar gepresenteerd worden. De andere bieren willen we ook brouwen. Alleen lukt dat niet meer dit jaar."

De Heemskerkse brouwers die bij hun activiteiten werden ondersteund door de Stichting Noordhollandse Alternatieve Bierbrouwers brachten hun 'bierrecept' naar een brouwerij in het Belgische Loch Christie. Daar werd 1400 liter 'Meester



● **Piet Tuinema (r.) en Peter Wester (l.)** zijn tevreden over hun brouwresultaat. 'Meester Maerten' is een lekker biertje geworden dat het beste geschonken kan worden bij een temperatuur van 10 tot 14 graden.

Maerten' gebrouwen. "Die eerste 1400 liter hebben we al verkocht bij voorinschrijving. Inmiddels wordt de volgende 1400 liter gebrouwen," vertelt P. Wester.

Het bier wordt geleverd in flessen van driekwart liter (Middeleeuws formaat) en in vaatjes van 30 liter. Het etiket dat werd ontworpen door Hans Burger is een drieluik. Maerten van Heemskerck maakte een paar inmiddels

zeer beroemde drieluiken. In het midden van de drieluik staat een afbeelding van de schilder en op de luiken links en rechts informatie over het bier en over de schilder.

Het Meester Maerten bier wordt zaterdag 18 april ten doop gehouden in de Laurentiuskerk. Het bier is te koop bij de Komart en wordt geschonken in café Nijman en bij snackbar Schram.