

## Nieuwe stadsbrouwerij in Heerlen

door Kees van Kuilenburg

Dat Ad Christiaansen als naam voor zijn bierbrouwerij Romein heeft gekozen is niet opmerkelijk. Heerlen is immers een zeer oude plaats en er woonden destijds zelfs Romeinen in het Limburgse dorpje, wat nu is uitgegroeid tot een stad van allure, die zelfs weer een bierbrouwerij „binnen de poorten” krijgt. Een initiatief van de Heerlense horecaondernemer Christiaansen. Behalve Bierbrouwerij/restaurant De Romein (een voormalig bankgebouw aan het Pancratiusplein) is hij ook eigenaar van het ernaast gelegen grandcafé restaurant Oppidom en andere horecagelegenheden in het land.



Dat Christiaansen belangstelling heeft voor bier is niet toevallig. Jaren geleden heeft hij geassisteerd bij de aanleg van technische voorzieningen bij de voormalige bierbrouwerij Bosch in Maastricht. „Ik stam uit een horecageslacht, maar mijn liefde lag bij de techniek en was eigenlijk niet van plan om in de voetsporen van mijn vader te stappen. Uiteindelijk gebeurde dat toch nog en zodoende ben ik mijn vader

toch opgevolgd. Maar door dat werk bij Bosch werd ik wel „gepakt” door het product bier en prijs ik op de kaart in het restaurant ook met graagte bier aan”, legt de inwoner van Heerlen uit.

Door toeval kwam Ad Christiaansen in contact met Dreher in het Oostenrijkse Pottenstein. Een bedrijf dat zich onder meer bezighoudt met de bouw van apparatuur voor kleinere brouwerijen. De oprichter was Anton Dreher, van brouwerij Klein Schwechat uit een plaatsje bij Wenen. „Een bedrijf dat vooral bekend is door de fijnmechanica. Ze maken bijvoorbeeld ook schroefjes voor hartkleppen en dergelijke zaken. Leopold Schlögl heeft zich bij dat familiebedrijf bekwaamd in het maken van brouwerijapparatuur. Inmiddels is er al aan 50 brouwerijen apparatuur geleverd. Wij zijn de eerste in Nederland die met de apparatuur van Dreher werken”, merkt Christiaansen op. Het bedrijf levert sinds 1993 brouwerijapparatuur.

Joep Hofman en Adriaan Christiaansen, de zoon van Ad, hebben bij Dreher geleerd om met de apparatuur om te gaan. Daarnaast hebben ze zich in Pottenstein ook de kunst van het bier brouwen eigen gemaakt. Ter plekke brouwen ze hun eerste bier, een pils dat in fusten naar Heerlen is overgebracht en ter plekke door kenners uitgebreid is geproefd en beoordeeld. „Uiteindelijk was het oordeel dat het een prima pilsje was”, merkt Christiaansen op. „Aanvankelijk was ik wat sceptisch over de gang van zaken, maar nu vind ik het steeds leuker worden en heb veel vertrouwen in het uiteindelijke resultaat”. Per keer kan er 250 liter bier worden gebrouwen. Christiaansen denkt aan een totale hoeveelheid van zo'n 550 hectoliter per jaar. Meer kan nog niet omdat er dan onvoldoende lagercapaciteit is.

Behalve Romein Pils is er ook al een Romein donker gebrouwen, dat half februari in de lagerkelder lag te rijpen. Verder

komt er voor de zomer een Romein Weisse op de kaart. Het is de bedoeling dat het bier in de twee bedrijven in Heerlen van de tap kan worden gedronken. Er komt ook een mogelijkheid voor liefhebbers om zelf een biertje te brouwen. Daarbij hoeven ze geen gebruik te maken van een van de Romein-recepten. Ze kunnen zelf een recept bedenken, maar dat kan dan wel op een teleurstelling uitlopen. Uiteraard zijn onze brouwers aanwezig om een handje



toe te steken of om goede raad te geven. Plannen om het bier ook op fles af te vullen heeft Christiaansen nog niet. Al sluit hij niet uit dat het Romein bier al deze zomer in flessen van 2,5 liter verkrijgbaar zal zijn. Hij heeft echter nog geen idee of er ook een etiket op komt of dat het een bewerkte fles zal zijn.

Verzamelaars hoeven echter niet te wanhopigen. Inmiddels is er een bestelling voor drie verschillende glazen de deur en er komen ook viltjes beschikbaar. Daarna wellicht lucifers en shirtjes.

Wordt het experiment in Heerlen een succes, en daar twijfelt Christiaansen niet aan, dan krijgen ook de andere horecagelegenheden van de inwoner van Heerlen een huisbrouwerij als extra attractie.

„Ik zie onze brouwerij als een toegevoegde waarde en dat lijkt me voor de andere gelegenheden ook een goede mogelijkheid”, aldus de Limburgse horecamaan.

## Festivalbier van Kusters

door Kees van Kuilenburg

Drankengroothandel Cuba uit Sittard had voor een leuke attractie gezorgd tijdens het bierfestival in Maastricht.

Noch Effe Preuve !!!



Kom Preuve  
Bierfestival  
Maastricht

27 & 28 januari 2006

Tijdens het Bierfestival afgevoerd met de kleinste historische flessenafvulmachine van de wereld

Nº 0887

Gedistribueerd door: 707 4 wester • Brouwerij: 1900 22 01 • Cat 1 Bier • Alc. 4,8 % • Inhoud: 0,33 l  
Pilsener wordt gebrouwen voor Cuba Sittard bij Pott's Brouwerij Oelde/Duisland

Afgesteld door: Georg Lechner - Biermuseum Oelde

De beugelflesjes met het Pötjebier werden afgevoerd door de kleinste flessenafvulmachine ter wereld. Een apparaat van zo'n 80 cm hoog. Het apparaat is eigendom van Georg Lechner uit het Duitse Oelde en te zien in het biermuseum aldaar.

Dat de Sittardse drankenhandel met dit museumstuk kon pronken is niet zo vreemd. Kusters laat het Pötjebier brouwen in Oelde.

Vakantiegangers, die komende zomer naar de omgeving van Oelde gaan, kunnen wellicht een bezoek brengen aan dit museum. Ook de Pott's brouwerij kan worden bezichtigd.

Volgens Harry Kusters was er veel interes-

se van de bezoekers van het festival voor het afvullen van het Pötje.

Overigens was het Sittardse bier ook ter plekke te proeven. Dat werd dan gedaan in een speciaal voor deze gelegenheid gemaakt glas.

