

INTERVIEW 'Helles bier drinkt zo lekker weg'

Brouwer Blaes Beer blijft Duitse tradities trouw

Hoop Bier en Breugem zijn de bekende Zaanse bierbrouwerijen. Kleiner is 't Uurtje in Zaandam. Maar pas op voor Blaes Bier - spreek uit 'Blees'. Begonnen eind 2019 kom je ze overal tegen, van Gall&Gall en de bierspecialzaak tot de Spar in Wageningen. „Het gaat hard, heel hard”, weet brouwer Elian Blaes uit Zaandijk.

Ronald Massaut r.massaut@mediahuis.nl

Zaandijk ■ Wie tien of vijftien jaar geleden had gezegd dat Elian in Nederland een eigen biermerk zou hebben - Blaes - had hij voor gek verklaard. „Ik stond in de keuken, eerst in Duitsland, later in Spanje. Ik heb in Duitsland wel een voorliefde voor Duits georiënteerde bieren gekregen. Maar om die zelf te gaan brouwen, daar was ik helemaal niet mee bezig. Dat is pas iets van de laatste jaren.”

Pas in 2007 op het Oktoberfest in München maakte Elian echt kennis met het overweldigende aanbod van Duitse bieren. „Er wordt daar de hele dag, vanaf de middag tot 's nachts bier gedronken. Dat red je niet met tripeltjes en speciale bieren. Na een paar glazen breekt je dat op. Dat moeten andere, goed drinkbare bieren zijn. Ik woonde en werkte in Düsseldorf, toch wel het mekka van de Duitse brouwerijwereld. Alleen iedere streek heeft zijn eigen favoriete bieren. In Düsseldorf drink je een Alt, in Keulen een Kölsch. Mooi lichtgekleurd bier, wat minder hoppig dan de nieuwe lichte biermakers nu vaak brouwen.”

Hoewel geboren in getogen in Zaandam hebben Elian en zijn broer Ralph Duitse wortels. Overgrootvader Blaes vestigde zich in 1920 als economisch vluchteling in de Zaanstreek. Er was hier tenminste werk genoeg. Grootvader Egon Blaes maakte dertig jaar later naam in de confectie-industrie. „We gingen altijd naar Duitsland op vakantie, wandelen in de bergen en na afloop altijd een 'helles' bier. Daar komt de eerste liefde vandaan.”

In je gezicht

Liefde vond hij later ook in Düsseldorf, waar de familie oorspronkelijk vandaan komt. Zijn Duitse vriendin kan echter niet aarden in Nederland en Elian gaat mee terug. Daar werkt hij in restaurantkeukens, al is het leven er ook niet helemaal ideaal. „In Nederland zeggen ze in je gezicht wat ze van je vinden, in Duitsland achter je rug. Dat ging mijn vriendin tegenstaan.”

Ongebonden als zij toen waren, trok het stel naar Spanje; naar Barcelona, naar Mallorca en weer terug naar Barcelona. Opnieuw werkte Elian in restaurant- en strandkeu-

kens. Nu was het Elian die heimwee had, dus terug naar Nederland. Zij het alleen, want zijn vriendin had in Barcelona wel haar nieuwe thuis gevonden.

Catering

„Ik ben terug in Nederland in 2017 voor het eerst mijn eigen bier gaan maken. Het leek mij wel leuk om op je verjaardag je eigen bier te schenken. Ik werkte op dat moment in de keuken, deed cateringopdrachten en gaf kookworkshops. Op Mallorca

„
We gingen altijd naar Duitsland op vakantie, wandelen in de bergen en na afloop altijd een 'helles' bier

had ik nieuwe ervaringen opgedaan met kruiden en vegetarisch koken. Die kennis kwam mij hier in de catering goed van pas. Binnen de kortste keren zat ik op 30 tot 40 gezonde maaltijden per dag. Ach, ik redde mij eigenlijk best; had een nieuwe liefde gevonden en al snel kwam ons eerste kind.”

Van brouwen voor eigen gebruik kwam brouwen voor familie en vrienden. Alles nog hobby. „Ik liet het proeven aan slijters bij wie ik wel eens kwam en zij vroegen: 'Wil je voor mij ook een batch brouwen?' Ik vroeg om hun mening over mijn thuis gebrouwen hobbybier, niet om professioneel te gaan brouwen. Die vraag zag ik niet aankomen. In overleg met mijn broer Ralph hebben we het toch gedaan en zijn we professioneel verder gegaan.”

Luxe segment

Dat was eind 2019. Enkele maanden later ging de coronadeur voor kookworkshops op slot. Ook de catering liep sterk terug, maar de bierconsumptie thuis steeg. „We hebben meegelift op het stijgende thuisgebruik in het luxe segment.”

'Eerste bier' is de Blaes Gold, gepositioneerd als een Zaanse 'Helles' (4,8 procent). De 'tweede' is Blaes 777, een tripel (7,7 procent), maar met Belgisch abdijgist, Duitse mouten en Sloveense hopsoorten. Er komt ook nog een bockbier aan, genaamd 'Cabron'. Favoriet van Elian is nu al de Blaes Red, nog niet verkrijgbaar maar een combinatie van 'Kölsch' en 'Alt' en Ierse hopsoorten. „De eerste twee lopen zo goed dat we ze vanwege de vraag (laten) brouwen en bottelen bij Berging Brouwerij in Purmerend. De tijd van ons 30-literketeltje is echt voorbij.”

Voor assortiment, webshop en verkoopadressen zie www.Blaesbeer.com.



Twee heren aan het bier, Ralph (links) en brouwer Elian Blaes.

FOTO REMKO KRAAIJEVELD

advertentie



DE JARIGE PIUS-STICHTING DAAGT U UIT!

Eenzaamheid en gebrek aan positieve prikkels leiden bij ouderen dikwijls tot sociaal isolement en geheugenproblemen. Daarom is het van groot belang dat ouderen actief deel blijven nemen aan onze samenleving en mee blijven doen in een steeds sneller veranderende wereld.

PIUS PRIJS 2022

Omdat de Pius-Stichting komend jaar 150 jaar bestaat, daagt zij organisaties, ondernemers en particulieren uit om met goede, slimme en innovatieve ideeën te komen (dienst, product of project). De inzet moet zijn om ouderen op een actieve manier betrokken te houden binnen onze samenleving. De jarige belooft de beste ideeën met grote geldbedragen, in het totaal € 150.000,-, te verdelen over vier prijswinnaars. De hoofdprijs kan oplopen tot maximaal € 70.000,-. De geldbedragen moeten worden besteed aan het winnende project, dat bovendien moet worden uitgevoerd in het werkgebied van de Pius-Stichting, de kop van Noord-Holland.

Deelnemen?

Iedereen kan meedoen. De inschrijving start op 15 september en loopt door tot 15 december 2021. Uit alle ingezonden ideeën selecteert een onafhankelijke jury 8 finalisten. De finalisten worden op 1 maart 2022 bekendgemaakt. Op donderdag 19 mei 2022 presenteren de finalisten hun idee tijdens een feestelijke bijeenkomst in theater De Vest in Alkmaar.

De Pius-Stichting zet zich als klein vermogensfonds met ANBI-status al sinds 1872 in voor ouderen die wonen in de kop van Noord-Holland.

Meer informatie: www.piusstichting.nl | Contact: prijs@piusstichting.nl