

# NIEUWSBRIEF STADSBROUWERIJ DORDRECHT

December 2013

stichting  
stadsbrouwerij  
dordrecht



amber  
dubbel  
blond

*Hierbij ontvangt u de tweede (digitale) nieuwsbrief van Stadsbrouwerij Dordrecht. Met deze nieuwsbrief willen wij u op de hoogte brengen en houden van onze activiteiten en plannen. U kunt rekenen op twee of drie afleveringen per jaar. Wij versturen de nieuwsbrief naar onze afnemers en andere zakelijke contacten en ook naar iedereen die zich betrokken voelt bij onze brouwerij.*

*In deze aflevering vindt u de volgende artikelen:*

- MELKZUURBACTERIE UIT BROUWERIJ VERDREVEN
- KONINKRIJKBRIER PROEVEN OP 23 JANUARI
- STAGE DRAAGT BIJ AAN LEKKER BIER EN GROTERE WOORDENSCHAT
- SIXPACK VOOR DE BIERDRINKER MET SPECIFIEKE VOORKEUR
- VERKOOPPUNTEN EN CONTACTGEGEVENS

---

*Melkzuurbacterie uit brouwerij verdreven*

## SCHAPENKOPJES: ZE ZIJN ER WEER EN ZEKER ZO LEKKER ALS VOORHEEN

*Alleen het lekkerste bier is goed genoeg voor onze klant. Met die intentie werken wij, samen met stagiaires in onze microbrouwerij. Elk brouwsel wordt, voordat het in verkoop gaat, door de keurmeesters bekeken en geproefd. Dat is nodig, want bij elke ambachtelijke brouwerij ligt besmetting van het bier op de loer. Dat is niet ongewoon en al helemaal niet gevaarlijk, maar vervelend is het wel, want je krijgt er zuur, minder smakelijk bier van.*

**Wij** hebben zo'n besmetting achter de rug. Deze zomer fronsten de keurmeesters hun wenkbrauwen. Het bier dat zij zoals gebruikelijk ter keuring kregen voorgezet, was minder smakelijk en het werd de weken daarna alleen maar minder. Tijd om alarm te slaan. De verkoop werd stopgezet en onze beste krachten werden gemobiliseerd om te onderzoeken wat er aan de hand was. Inmiddels kunnen wij vanaf half december weer bier leveren van de vertrouwde, uitstekende kwaliteit. Heerlijk, ambachtelijk gebrouwen bier. Alleen 'de maatschappelijke

bijsmaak' (zie de interviews met een stagiaire in deze nieuwsbrief) zit er nog aan. Maar op dié figúurlijke bijsmaak zijn wij juist bijzonder trots. Tijdens het onderzoek werd al snel duidelijk dat wij te maken hadden met de melkzuurbacterie die zich in het brouw- en bottelproces had genesteld, met verzuurd bier als resultaat. Enkele pijnlijke maatregelen waren nodig en er werd bier teruggehaald dat wij al hadden uitgeleverd. Dat bier werd vernietigd, samen met de voorraad in de brouwerij. Een systematisch bacterieel onderzoek moest uitwijzen waar de bacterie

zich in de brouwerij verstopt had. Gelukkig is een van onze vrijwilligers een Sherlock Holmes als het gaat om het oplossen van dit soort problemen, dr. ir. Catrinus van der Sluis, levensmiddelentechnoloog. Alleen al van zijn titels raakt een melkzuurbacterie in paniek. Door zijn systematisch en zorgvuldig onderzoek, konden de schuilplaatsen van de melkzuurbacterie worden gelokaliseerd. Met enkele vernieuwingen in apparatuur en veranderingen van processtappen startten wij in oktober het brouwproces weer op. Om helemaal zeker te zijn, bestudeerde onze kwaliteitsbewaker Arie Euser de eerste brouwsels uitgebreid onder de microscoop. Arie kon bevestigen dat de bacterie uit het bier was verdwenen. En dat was een week of zes later ook heel goed te proeven. Vanaf half november kijken de keurmeesters weer



bijzonder vrolijk uit de ogen en dat geldt ook voor onze marketingman Nico Breur, die het bier van de Stadsbrouwerij graag verkoopt, maar alleen als het van de vertrouwde topkwaliteit is. Vanaf half december is het Schapenkopje weer beperkt verkrijgbaar op de bekende adressen.

*(Zie [www.stadsbrouwerijdordrecht.nl](http://www.stadsbrouwerijdordrecht.nl) en laatste pagina van deze nieuwsbrief).*

---

## 23 JANUARI: KONINKRIJSBIER PROEVEN!

*Op 23 januari aanstaande gedenken wij de landing, nu 200 jaar geleden, van Willem 1 op het strand van Scheveningen. Zijn landing op 30 november 1813 luidde het begin in van zijn koningschap en dat van zijn Oranje-nazaten. Ter gelegenheid van deze gebeurtenis vinden overal in het land feestelijke gebeurtenissen plaats. Op een feestelijke avond in het Dordrechts Museum presenteert brouwmeester Herman Marres het speciaal voor deze gelegenheid door de Stadsbrouwerij gebrouwen Koninkrijksbier.*

Het werk is achter de rug. Eerst de ontwikkeling van het recept met als bijzonderheid een geheim kruidenmengsel dat zorgt voor een heerlijke smaak die in de buurt komt van het bier zoals dat 200 jaar geleden in ons land veel werd gedronken. Dan het brouwen, bottelen, proeven en bijstellen van

het recept, waarna weer proeven en zo door..... tot de brouwmeester zijn duim omhoog stak ten teken dat het zo goed was. Daarna nog een aantal brouw- en botteldagen, samen met onze stagiaires, om een flinke voorraad aan te leggen.

### **Welkom in het Dordts Museum**

Op 23 januari presenteert brouwmeester Herman Marres op een feestelijke bijeenkomst in het Dordts Museum het speciaal gebrouwen Koninkrijksbier. De avond begint om 19.30 uur. U wordt verwelkomd door harpiste Margot Marres, die ongeveer 200 jaar geleden gecomponeerde muziek speelt op een 200 jaar oude harp. Frederik graaf van Hogendorp vertelt over zijn betovergrootvader Gijsbert Karel van Hogendorp, één van de drie mannen die de Prins van Oranje uitnodigde om naar Nederland te komen om het landsbestuur ter hand te nemen. Martin Bloemendaal toont munten van 200 jaar koninkrijk en wat daaraan voorafging. Een mooie avond. Aanmelden op [www.verenigingdordrechtmuseum.nl/activiteiten](http://www.verenigingdordrechtmuseum.nl/activiteiten). De toegang bedraagt vijf euro. Dit bedrag graag overmaken op rekening 3395896 van de Vereniging Dordrechts Museum. U bent van harte welkom. Restaurant Art & Dining in het Dordrechts Museum serveert op deze avond een speciaal menu waar een koel glas Koninkrijksbier uitstekend bij past.



Tijdens de ontwikkeling van het Koninkrijksbier verstrekte de Stadsbrouwerij een projectopdracht aan de afdeling Art & Design van het Da Vinci College om een

speciaal etiket voor het Koninkrijksbier te ontwerpen. Want ja, de Stadsbrouwerij werkt graag met studenten die met zo'n opdracht veel werkervaring opdoen. De studenten Desiré van Pelt, Juriaan Kaashoek en Karel Mensink gingen aan de slag. Ze kwamen elk met een eigen ontwerp van verrassend hoge kwaliteit. Na de presentatie van hun ontwerpen maakte het bestuur van de Stadsbrouwerij een keuze. Het ontwerp van Karel Mensink is vanaf 23 januari op ons Koninkrijksbier terugvinden.

*Hiwa Amani wil alles weten*

## STAGE DRAAGT BIJ AAN LEKKER BIER EN GROTERE WOORDENSCHAT

*Regelmatig kruipt Hiwa Amani achter de computer en vertelt via Skype aan zijn vader in Noord-Irak over het werk dat hij als stagiair bij de Stadsbrouwerij doet. Een gloedvol verhaal zal het ongetwijfeld zijn over brouwen en bottelen en al die andere dingen die hij leert, want hij heeft het bij ons erg naar zijn zin. De stage is onderdeel van zijn AKA-opleiding, de eerste stap die hij in ons land zet om zijn uiteindelijke doel te bereiken: journalist worden.*



*Hiwa's moedertaal is Koerdisch; daar denkt en droomt hij in. Maar in Iran moest hij op school Farsi leren, de landstaal van Iran. In Noord-Irak kon hij goed uit de voeten met zijn moedertaal, maar om verder te komen moet je daar ook het Arabisch beheersen. Op zijn vlucht naar en door Europa had hij de Engelse taal nodig om zich verstaanbaar te maken en nu zet hij al zijn capaciteiten in om het Nederlands zo snel mogelijk machtig te worden. Zoveel zeer van elkaar verschillende talen in één hoofd, uit één mond!*

Hiwa is geboren in Bokan, een stad in het noordwesten van Iran. Hij is Koerd en dat feit alleen al maakt het bijzonder moeilijk om in Iran te leven. Omdat vader Amani politieke denkbeelden heeft die het regime onwelgevallig zijn, ligt een vlucht van de familie, inclusief de dan dertienjarige Hiwa, voor de hand. Ze vluchten naar het Koerdische Noord-Irak. Zijn familie woont daar nog steeds, maar de situatie is ook daar onveilig want Iran achtervolgt zijn vijanden tot over de grens. En omdat de toekomst er voor Hiwa,

ook na de middelbare school en een jaar universiteit, niet rooskleurig uitziend, vlucht hij, samen met zijn broer, via Turkije naar Europa. Anderhalf jaar is hij nu in Nederland. Na verblijf in enkele asielzoekerscentra, woont hij nu met zijn vriendin en broer in een huis in Barendrecht. Hij heeft studiefinanciering en begon enkele maanden geleden de AKA-opleiding aan het Da Vinci College in Dordrecht. Die opleiding vormt wat Hiwa betreft, de opstap naar vervolgstudies op MBO- en wellicht HBO-niveau. Hiwa is



vastbesloten om zich het Nederlands (en het Engels) zo eigen te maken dat hij zijn droom, journalist worden, uiteindelijk kan verwezenlijken. Hij spreekt al behoorlijk Nederlands, maar het moet nog beter worden om zijn ambities waar te maken. Hij is van plan eerst een ICT-opleiding te volgen, omdat die sector de beste kansen op een baan biedt. Hiwa hoeft niet zoveel te leren om goed op de brouwerij te werken, want dat doet hij 'als vanzelf'. Voor hem is het erg belangrijk dat hij onze taal beter onder de knie krijgt. Tijdens het werk op de brouwerij doen wij daarom, tussen de werkzaamheden door, allerlei taal oefeningen met hem. Hij is blij met zijn stage bij ons en wij van de brouwerij vinden het fantastisch om samen met hem goed bier te maken en tegelijk te werken aan zijn taalvaardigheid.

*De bemanning op 4 december 2013.*



*Stagiaires Hemin Amani (Iran), Saima Azmi (Birma), Milikazeti Kuerban (China) en Hiwa Amani (Iran) en de stagebegeleiders Aad Reijngoud, Willem Waasdorp en Willem Soet.*

---

## SIXPACK VOOR DE BIERDRINKER MET EEN SPECIFIEKE VOORKEUR

Het is moeilijk kiezen tussen blond, amber en dubbel van de Stadsbrouwerij. Ze zijn allemaal erg lekker. Daarom verkopen wij ook veel van ons bier in cadeauverpakkingen waarin ze alle drie een plekje veroverd hebben en vaak in combinatie met ons prachtige bierglas. Een prima cadeau om kennis te maken met de smaken van het puur ambachtelijke bier van Stadsbrouwerij Dordrecht. Maar wat nu als u de een net iets lekkerder vindt dan de ander? En dat u die lekkerste onder de lekkere wat vaker wilt drinken? Voor u brengen wij de *sixpack* op de markt. Zes heerlijke biertjes van één soort in een leuke verpakking en aantrekkelijk geprijsd. Zes keer een Schapenkopje blond, amber of dubbel; dus eigenlijk een klein kratje. Klein maar fijn. Proost!

---

## SCHAPENKOPJE OP VEEL PLAATSEN TE KOOP

**Gall&Gall Wielwijk, Admiralsplein 162 Dordrecht.**

**Gall&Gall, Achterom 50 Dordrecht. Gall&Gall, Reeweg Oost 89 Dordrecht. Gall&Gall, Winkelcentrum Maasplaza, Dordrecht. Gall&Gall, Winkelcentrum De Schoof, Hendrik-Ido-Ambacht. Gall&Gall, Winkelcentrum Walburg, Zwijndrecht. 't Hopbelletje, Grote Spuistraat 31, Dordrecht. Slijterij Frans van den Hoogen, Winkelcentrum Bieshof, Dordrecht. Slijterij de Dijk, Noordendijk 5, Dordrecht. Rutte & Zn Distillateurs, Vriesestraat 130, Dordrecht. Wijnkoperij Cave Michel, Damplein 11-13, Dordrecht. Mitra, Merwedestraat 50A, Dordrecht. Plus 't Lam, Dubbelsteynlaan West 86 + 92, Dordrecht. Plus 't Lam, Van Eesterenplein 23, Dordrecht. Plus Boerman, Hoekenessestraat 64, Dordrecht. Plus Doesburg, Vogelplein 18, Dordrecht. Jumbo, Winkelcentrum Sterrenburg, Dordrecht. Rood, wit & Rose, Voorstraat 227, Dordrecht. Restaurant De Merwelanden, Biesbosch, Dordrecht. Stichting Het Parkhuis, Haaswijkweg Oost 69a, Dordrecht. Stay Okay, Baanhoekweg 25, Dordrecht. De Raedtskelder, Stadhuisplein 1, Dordrecht. Art & Dining, Museumstraat 38, Dordrecht.**

**Stichting Stadsbrouwerij Dordrecht, Buddingh'plein 20, 3311 BV Dordrecht. Telefoon: 078-7507272  
info@stadsbrouwerijdordrecht.nl / www.stadsbrouwerijdordrecht.nl**