

Nieuwsbrief herfst 2020

Hierbij sturen wij u weer onze periodieke nieuwsbrief van Stadsbrouwerij Dordrecht.

Graag houden wij op deze wijze vrienden, afnemers en andere contacten betrokken bij het wel en wee van Stadsbrouwerij Dordrecht.

Beste lezers,

In de Nieuwsbrief die u van de zomer van ons ontving, las u positieve berichten. Na de sluiting in het voorjaar zijn we de hele zomer doorgegaan met activiteiten op de brouwvloer om aan de vraag van onze klanten - en het enthousiasme van onze medewerkers!- tegemoet te komen. In juli begonnen we weer met de rondleidingen (maximaal zes in plaats van vijftien gasten). We hebben op 12 oktober meegedaan aan de Open Monumentendagen (maximaal vier bezoekers tegelijkertijd binnen in plaats van open inloop). En vanaf september ontvingen we weer stagiair(e)s (maximaal twee in plaats van vier per dag).

Helaas hebben we inmiddels weer te maken met een verslechterde coronasituatie. Na bekendmaking van de aangescherpte maatregelen op 13 oktober hebben we de rondleidingen weer stopgezet. Alle niet-noodzakelijke ontmoetingen zijn geschrapt. De productie en de begeleiding van stagiair(e)s blijven doorgaan zo lang het kan en we het verantwoord vinden. Laten wij positief eindigen: ook met de beperkende maatregelen zijn wij als brouwerijteam nog steeds enthousiast over ons werk en ons bier. Niemand van ons is tot nu toe besmet geraakt. Onze afnemers en partners weten ons nog steeds goed te vinden. En gelukkig... onze Schapenkopjes kun je de hele winter lekker thuis op de bank drinken!

We moeten er wat van maken, toch?



Bierbrouwen in coronatijd

Jaap, Berry, Denise en Roxy, hebben zich aangepast aan het 'nieuwe normaal'.

Het was voor geen enkel teamlid een punt van discussie om een mondkapje te dragen ter bescherming van zichzelf en anderen.

Top dames en heer!!

Lita Harpe, voorzitter

Open Monumentendagen

Net als vorig jaar deed de Stadsbrouwerij ook dit jaar mee met Open Monumentendagen. Mede dankzij het harde werk van vrijwilliger Renz, die op de Groenmarkt voorbijgangers aanspoorde om toch vooral een bezoek te brengen aan de stadsbrouwerij, konden we dit jaar op 12 september ongeveer tachtig bezoekers verwelkomen in de brouwerij.

In de brouwerij draaide een doorlopende presentatie over de historie en renovatie van het gebied tussen de Groenmarkt en Varkenmarkt. Daarnaast werd er door twee dames, Lita en Berry, een biertje gebrouwen op één van de twee brouwopstellingen.

Ambachtelijk Dordtse hop voor ambachtelijk Dordts biertje



Enige tijd geleden zijn wij benaderd door de voorzitter van de Stichting Stadslandbouwkas 'De Oude Beer' www.oudebeer.nl. Zij hebben in hun kascomplex een aantal hopplanten staan waar nu de hopbellen aanzitten die kunnen worden geoogst. Of wij daar belangstelling voor hadden, en of wij er wat mee wilden doen. Onze brouwmeester is na zijn vakantie bij 'De Oude Beer' op bezoek geweest. Er staan daar een vijftal hopplanten die bellen dragen, maar niemand weet of het wilde hop is of een cultivar. Hij denkt wild, gezien de grote van de hopbellen, maar ze zien er fris uit en ruiken naar citrus of limoen. Ook zit er een aanzienlijke hoeveelheid lupuline in, dus misschien heel goed bruikbaar. Maar niemand weet welk percentage alfazuur erin zit, dus hoe bitter wordt het bier dat je daar mee brouwt? Dat is voor ons alleen maar te bepalen door te experimenteren met een klein brouwsel van een 20 liter in de grainfather. Het simpelste is om met ons blond recept een batch te brouwen met bijvoorbeeld 100 gram van de Oude Beer-hop. Dan kan je vergelijken na twee maanden.

Bij De Oude Beer zetten ze alleen maar thee van de hopbloemen en dat bevordert de slaap, zegt men. Ze hebben geen verdere plannen met de hop, dus heeft hij hen het volgende voorstel gedaan: zij oogsten de hopbellen, drogen die in tot 1/5 van het verse gewicht (ze hebben een voedseldroger), verpakken dat in zakjes van 100 gram en vacumeren dat (met ons vacuümapparaat dat ze van ons even in bruikleen krijgen). Wij voeren dan met hun hop een paar experimenten uit om te kijken of er een drinkbaar bier uit kan komen.

We hebben ondertussen het eerste brouwsel met deze hop gebrouwen en die is maandag 12 oktober gebotteld. We gaan de komende weken steeds een flesje proeven om een idee te krijgen wat deze hop doet en mogelijk gaan we een 'special' brouwen. Wordt vervolgd!

Rondleiding met proeverij bij de stadsbrouwerij; het kan even niet ☹️

Op 4 juli werd de eerste groep bezoekers voor een rondleiding met proeverij weer verwelkomt en in de navolgende weken hadden we over belangstelling niet te klagen. In sommige weken werden er als gevolg van de grote vraag zelfs meerdere rondleidingen met proeverij gehouden.

Het coronaprotocol bleek goed werkbaar en zorgde voor een veilige situatie voor zowel de bezoekers als de rondleiders. Ook met de aangescherpte coronarichtlijnen van 28 september was het nog mogelijk om de rondleidingen te laten plaatsvinden.

Toen kwam de persconferentie van 13 oktober waarin werd aangekondigd dat de horeca dicht moest en waarin ten eerste werd geadviseerd alle niet strikt-noodzakelijke contactmomenten zoveel mogelijk te mijden. Op basis hiervan hebben we moeten besluiten om met onmiddellijke ingang te stoppen met de rondleidingen met proeverij. Voorlopig zal dit tot 11 november duren maar het is niet uitgesloten dat er in 2020 helemaal geen rondleidingen meer mogelijk zijn ☹️.

Voor de meest actuele info en kosten raadpleeg onze website:
<https://www.stadsbrouwerijdordrecht.nl/>

Summerbrew

Ook dit jaar zijn er weer Summerbrews gehouden. Alle deelnemers bedankt voor jullie deelname en de vrijwilligers bedankt voor de hulp om er weer een gebeurtenis van te maken waarop met plezier kan worden teruggekeken.

Schapenkopje SMOOK bij Molen Kyck over den Dyck

Enige tijd geleden meldde Paul, onze commerciële man, dat Molen Kyck over den Dyck een nieuwe klant is geworden van de stadsbrouwerij en dat het misschien leuk zou zijn om er aandacht aan te besteden in de nieuwsbrief. Dus zo gezegd zo gedaan.

Op een regenachtige zaterdagmorgen meldde ik mij bij de molen waar ik een afspraak had met Erna Steingröver-Raggers en haar man Peter. Erna houdt zich bezig met de PR en educatieve activiteiten en Peter is vrijwillig molenaar en instructeur voor nieuwe molenaars. Onder het genot van een kopje koffie, het was wat vroeg voor een Schapenkopje, vertelt Peter uitgebreid over de geschiedenis van de molen. Op de plaats van de huidige molen werd in 1612 een houten molen gebouwd die mout maalde voor Dordtse brouwerijen, misschien ook wel voor de toenmalige brouwerij de Sleutel. In 1712 is deze molen tijdens een hevige storm omgewaaid en is er in 1713 de huidige molen voor in de plaats gekomen. Deze heeft maar een paar jaar mout gemalen wat toen weinig meer opleverde en daarom is men in 1739 overgegaan op het malen van koren. Tot 1956 is de molen continue in bedrijf geweest maar na dat jaar volgde een lange periode van stilstand en het daarbij komende verval. In 1997 is de stichting 'Molen Kyck over den Dyck' opgericht met als doel de molen weer in zijn oude glorie te herstellen en toegankelijk te maken voor publiek. Dat is gelukt en vanaf 2000 is de molen weer in bedrijf en elke zaterdag van 10:00 tot 16:00 uur open voor bezoekers.

Veel van de bezoekers komen langs om het 100 procent volkorenmeel te kopen maar er wordt ook wekelijks tarwe en spelt gemalen. Leuk om daarnaast onze Schapenkopje SMOOK te zien staan. Zowel het meel als het bier zijn eerlijke ambachtelijke en ook lekkere producten.

Onder leiding van een gids kan de molen in zijn geheel worden bekeken. Daarnaast worden er op aanvraag groepsexcursies georganiseerd, is er een educatieve ruimte waarin veel over de 800 jarige Dordtse molengeschiedenis te zien is en worden er ruimtes verhuurd voor feesten, partijen, vergaderingen et cetera, maar daar zit op dit moment om de welbekende reden even de klad in.

Er zijn ongeveer 50 vrijwilligers betrokken bij de stichting die zich bezighouden met winkelverkoop, verpakken van meel, bedienen en onderhoud van de molen, malen van meel et cetera. Ook worden er leerling-molenaars, waaronder op dit moment twee vrouwen, opgeleid voor het malen met een windmolen, Dit hoeft niet per sé een meelmolen te zijn. Volgend op ons gesprek kreeg ik de gelegenheid om samen met Peter de hele molen te bezichtigen. Dit was reuze interessant maar ook knap inspannend. De molen telt namelijk negen verdiepingen en naarmate je hoger komt worden de trappetjes smaller en vooral steiler.

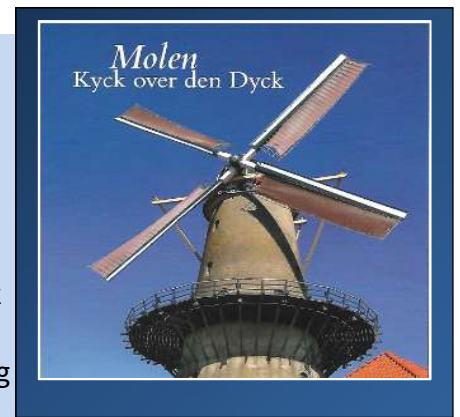
Tijdens de rondleiding vertelde Peter dat er scheurtjes waren geconstateerd in de wieken en deze moeten worden gerepareerd. Het verwijderen, repareren en weer plaatsen van de wieken, wat in totaal ongeveer negen maanden gaat duren, is een kostbare zaak. Hopelijk komt er subsidie beschikbaar maar dat betekent nog altijd dat de stichting zelf zo'n 20 tot 50 procent van de kosten moet betalen. Ze hopen via donaties een bedrag van € 30.000,- op te halen.

Meer informatie is te vinden op hun website: <https://www.molen-dordrecht.nl/>

Al met al is deze molen zeker een bezoek waard. Waarom niet 's morgens de molen bezoeken dan lunchen bij de lokale horeca en 's middags een rondleiding met proeverij in de stadsbrouwerij.

Ik kan me vervelender bestedingen van een dag voorstellen.

Bedankt Erna en Peter en succes met jullie stichting.



De verkooppunten van het 'Schapenkopje'

Art&Dining, Museumstraat 38, Dordrecht
Beeldentuin Achter de Westduinen, Dijkstelweg 58, Ouddorp
Bibelot, Energiehuis, Noordendijk 148, Dordrecht
Biestro Biesboschcentrum, Baanhoekweg 53, Dordrecht
Bier van eigen bodem (info@biervaneigenbodem.nl)
Cafe De Tijd, Voorstraat 170, Dordrecht
Cafe 't Peerdt, Nieuwstraat 30, Dordrecht
Daantje Food & Drinks, Nieuwstraat 25, Dordrecht
De Stadsbranderij, Vriesestraat 75-A, Dordrecht
Ferdinand's Eetlokaal & Bar, Singel 183, Dordrecht
Frans van den Hoogen, Wijnkopers, Winkelcentrum Bieshof, Dordrecht
Gall&Gall, Achterom 50, Dordrecht
Gall&Gall, Reeweg Oost 89, Dordrecht
Gall&Gall Wielwijk, Admiraalsplein 162, Dordrecht
Gall&Gall, Winkelcentrum De Schoof, Hendrik-Ido-Ambacht
Grand Cafe het Gerecht, Voorstraat 202, Dordrecht
Gert Jan de Kaasboer B.V., Vriesestraat 93, Dordrecht
Hallo Dordrecht, Blekersdijk 38 A, 3311 LE, Dordrecht
Het Spectrum De Sterrenlanden, Minnaertweg 4, Dordrecht
Hotel & Restaurant De Watertoren, Kromme Zandweg 80, Dordrecht
In de Vergulde Lampet, Statenplaats 1, Dordrecht
Jumbo, Winkelcentrum Populierenhof, Populierenhof 84, Sliedrecht
Jumbo, Winkelcentrum Sterrenburg, P.A. de Kokplein 127, Dordrecht
Khotinsky, Noordendijk 148, Dordrecht
Koffiecorner Hartje Stad, Vriesestraat 16, Dordrecht
Metropole, Melkpad 3-5, Gorinchem
Merz, Korte Kalkhaven 3, Dordrecht
Molen Kijck over den Dijck, Noordendijk 144, Dordrecht
Nationaal Onderwijsmuseum, Burg. de Raadsingel 97, Dordrecht
Ospitalita BV, Leerparkpromenade 100, Dordrecht
Piccola Italia, Voorstraat 259, Dordrecht
Plus Doesburg, Vogelplein 18, Dordrecht
Plus 't Lam Dubbeldam, Dubbelsteynlaan West 86 + 92, Dordrecht
Plus 't Lam Bieshof, Van Eesterenplein 23, Dordrecht
Plus Valkzicht, Prof. Waterinklaan 45, Dordrecht
Pop-up restaurant Vers Hoeksche Waard, Blaaksedijk oost 53A, Heinenoord
Postillion Hotel Dordrecht, Rijksstraatweg 30, Dordrecht
Rechtstreex Rotterdam
Restaurant De Merwelanden, de Bekramming 13, Dordrecht
Rood, wit & rosé, Voorstraat 227, Dordrecht
Rutte & Zn Distillateurs, Vriesestraat 130, Dordrecht
Slijterij de Dijk, Noordendijk 5, Dordrecht
Speciaalbierwinkel, Overtocht 6, Bodegraven
Stayokay, Baanhoekweg 25, Dordrecht
Stichting Het Parkhuis, Haaswijkweg Oost 69a, Dordrecht
The Movies Horeca Dordrecht BV, Nieuwstraat 60-62, Dordrecht
Van Pelt Delicatessen & Catering, P.A. de Kokplein 116, Dordrecht
Van Pelt Slijterij, Visstraat 16, Dordrecht
Volleybalvereniging Next Volley, Sportpark Schenkeldijk, Dordrecht
Wijnhuis de Paap, Meidoornstraat 29, Papendrecht
Wijnkoperij Cave Michel, Damplein 11-13, Dordrecht
Woon- en Zorgcentrum De Merwelanden, Haringvlietstraat 515, Dordrecht
Zuivelhoeve, Van Eesterenplein 91, Dordrecht

COLOFON

Nieuwsbrief herfst 2020
Stichting Stadsbrouwerij Dordrecht
Buddingh'plein 20
3311 BV Dordrecht

Redactie en tekst:
Ton Koedooder

Vormgeving:
Ellen Reijngoud

info@stadsbrouwerijdordrecht.nl
www.stadsbrouwerijdordrecht.nl