



Hans Saris roert in de ketel met het zware winterbier. Cafébaas Marco Padberg kijkt nauwlettend toe hoe dat in zijn werk gaat.

foto Rikkert Harink

## Genieten van zelfgebrouwen biertje

**Cafébaas Marco Padberg wil ooit zijn eigen biertje kunnen tappen.**

**LOSSER** - De temperatuur van het water in een grote waterketel wordt opgevoerd tot precies 52 graden. Een zak mout staat klaar om te worden toegevoegd. Op het goede brouwresultaat van het zware winterbier wordt nu alvast een Raedthuys Herfstbock genuttigd. Het is de oogst van de eerdere productie die tijdens het Bruegheliaans festijn in café 't Raedthuys door Hans Saris en Leo Nijhuis van het Twentsche Bierbrouwersgilde werd gebrouwen.

Uitbater Marco Padberg van café 't Raedthuys houdt de brouwactiviteiten van het duo met grote belangstelling in het oog. De eerste klanten komen binnen. Nog niet

om van het gerstenat te proeven, maar wel om zich te oriënteren op de wijze waarop ook zij thuis hun eigen bier kunnen brouwen. Belangstelling kweken voor het brouwen van bier is de doelstelling van het duo dat lid is van het vijftig leden tellende Twentsche Bierbrouwersgilde. „Een vereniging van liefhebbers van een bijzonder biertje”, zegt Saris. „Wij zijn mensen die het genoegen smaken van een eigen gebrouwen biertje te kunnen genieten.”

Café 't Raedthuys geniet in Losser en de regio bekendheid als een gezellig muziekcafé. Maar Padberg wil met zijn café meer zijn dan alleen dat. Zijn grote wens is over drie jaar bij zijn tienjarige jubileum als cafébaas uit zijn eigen mobiele brouwerij zijn eigen biertje te kunnen tappen. Het is allemaal heel legitiem om tot 300 liter zelf

te produceren. De kennismaking met het Twentsche Bierbrouwersgilde was voor hem de eerste stap. Het idee ontstond aan de tap tijdens de jaarlijkse biertjeproeverij van The Real Men's Club. Padberg kan heel goed een biertje tappen. „Maar van de kenners doe je altijd

**Brouwen, filteren, laten gisten en in een fles of op vaten afvullen en lagere**

weer nieuwe kennis op”, weet hij. Vandaar ook dat hij iedereen de kans wil bieden een bijzonder biertje te drinken. „En wat is er dan mooier dan je eigen gebouwen biertje te kunnen nuttigen.” Saris en Nijhuis kunnen zich in het café uitleven door hun productieproces te tonen. Voor de avondsessie staat

een gezellige avond op het programma. Dan wordt ook de eerder tijdens het Bruegheliaans festijn gebrouwen Raedthuys Herfstbock gedronken. Heel nauwgezet geeft Hans Saris al roerend in de grote ketel uitleg over het brouwproces. Precies 1900 gram donker mout heeft hij nodig voor de kleuring van de hoeveelheid water in de ketel. Afgewogen en afgemeten, alles moet precies kloppen voor de juiste samenstelling van het eindproduct. Brouwen, filteren, laten gisten, en in een fles of op vaten afvullen en lagere. Zes weken duurt 'het proces'. Over het resultaat mogen de klanten in december in café 't Raedthuys oordelen. „Dan is de tijd rijp om van het nu gebrouwen winterbier te genieten”, zegt Padberg. Hij belooft de bezoekers aan de brouwsessie dan enkele vaatjes aan te slaan.

**snelste tijd géén nieuwe**

**Slagwerkgroepen geven demonstratie**

**Whiskey's proeven op Keltische Avond**