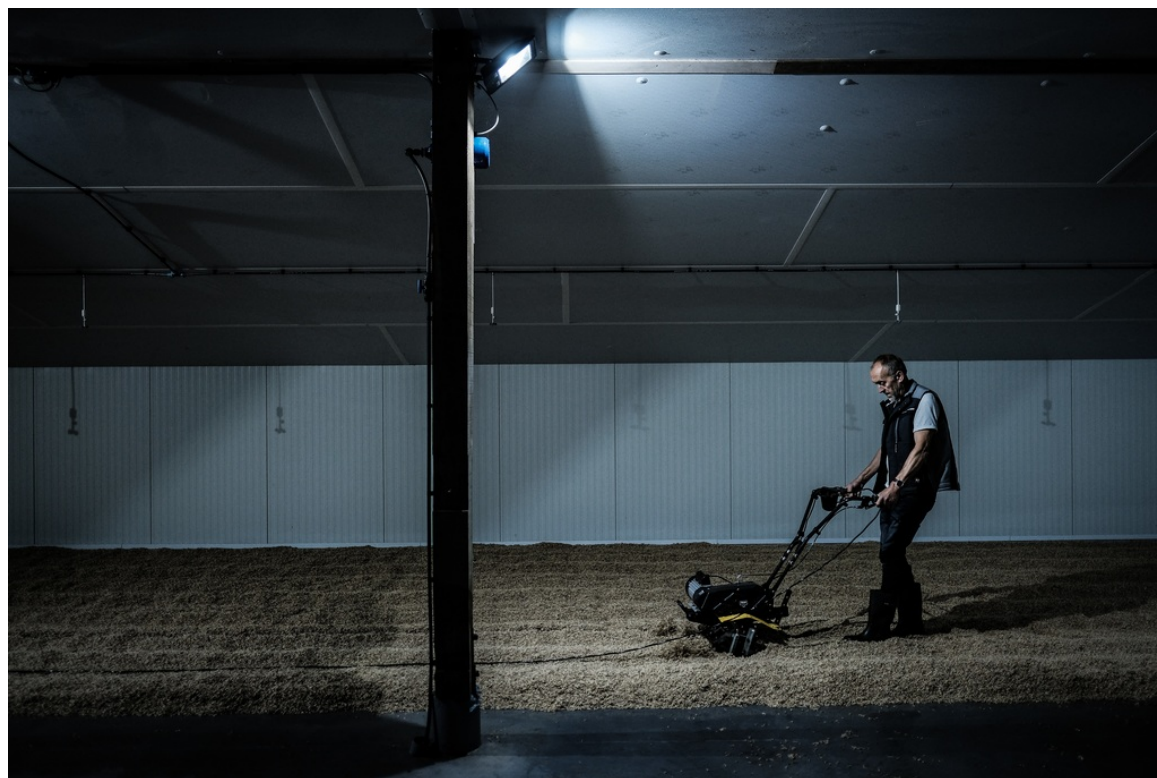


# Bier van mout uit de eigen streek



JAN RULAND VAN DEN BRINK

**De enige vloermouterij van Nederland staat in Winterswijk.**

Van GERARD MENTING

---

De rijke, organische geur valt meteen op. Wie al eens een brouwerij heeft bezocht, associeert het aroma direct met het brouwproces. Dat is niet zo vreemd. Jan en Lidy Legters leveren de belangrijkste grondstof voor bier: mout. Hun vloermouterij in het buitengebied van Winterswijk is de enige in het land.

Nederland telt daarnaast drie grote mouterijen, maar die werken met een ander systeem waardoor ook grotere hoeveelheden verwerkt kunnen worden. „Wij verwerken vier ton gerst per keer, zij wel 400 ton'', legt Legters het verschil uit.

Wat de mouterij doet is de graankorrel laten ontkiemen en daarna drogen. Daardoor ontstaan enzymen in de graankorrel. Die zetten het zetmeel in de graankorrel om in suikers. De mout die zo ontstaat, is later in de brouwerij de basis van het bier. De brouwmeester voegt gist toe en dat zorgt er dan voor dat de suikers worden omgezet in alcohol en koolzuurgas.

Op het erf van de familie Legters zijn de laatste koeien vorig jaar weggegaan. Ze maakten gebruik van de regeling waarmee veel vooral kleinere melkveehouders er een punt achter zetten. „Wij wilden graag verder, maar niet meer met een bedrijf waar je 24/7 mee bezig bent'', kijken Lidy en Jan terug. „Wel moest het landbouw gelieerd zijn, want dat is toch ons ding.''

Als hobby had Legters vroeger wel eens zelf bier gemaakt, dat zette hen op het juiste spoor. „In de regio wordt wel gerst verbouwd maar dat kun je niet gebruiken voor het brouwen omdat het hier niet kan worden vermout. Daarvoor moet je naar Duitsland of België. Als je als brouwerij een streekproduct wil maken, dachten we, dan moet dat met eigen graan kunnen, die je hier ook vermout. Daar zijn we ons toen in gaan verdiepen.''

Ze staken hun licht vooral op in de Verenigde Staten, waar de hausse aan kleine brouwerijen een paar jaar eerder was dan in ons land. Daar ontstonden toen ook micro-mouterijen, waardoor de brouwers graan uit de eigen regio konden gebruiken. „Het zijn er een stuk of honderd, die draaien daar al een aantal jaren. Ik denk ook niet dat wij hier de enige blijven.''

De manier van werken in de vloermouterij zoals ze die hebben opgezet is geïnspireerd door Amerikaanse collega's. „We zijn daar ook op bezoek geweest en hebben nog regelmatig contact. We kunnen er altijd met vragen terecht'', zegt Lidy Legters.

Zelf verbouwen ze enkele hectaren gerst, het is voor hen geen hoofdzaak. Met een aantal akkerbouwers hebben ze afspraken over de verbouw van

brouwgerst, voor in totaal zo'n 30 hectare. Aan brouwgerst worden hogere eisen gesteld dan aan het gerst dat voor veevoer wordt verbouwd. Het eiwitgehalte, het korrelgewicht, belangrijk voor de kiemkracht, en het droge stofgehalte bij de oogst bepalen of de gerst geschikt is om mee te brouwen.

„Het is ook afhankelijk van het ras en het weer of het lukt om de kwaliteit te leveren die de brouwers vragen. Het scheelt wel 30 tot 40 euro per ton of je brouwgerst of gerst voor veevoer levert. ”

De Winterswijkse mouterij mikt niet op de grote hoeveelheden die pilsbrouwers nodig hebben. „Wij maken het voor een groot aantal kleinere brouwers mogelijk om mout uit eigen regio te gebruiken. Er is nu ruimte voor een ambachtelijke mouterij. Nu verwerken we vooral gerst, dat kan later ook tarwe of spelt zijn. ”

Ze zijn zich ervan bewust dat alles staat of valt met het leveren van kwaliteit. „We zijn met enthousiasme ontvangen, maar wat voor brouwers geldt, geldt ook voor ons: je moet goed werk leveren. Zij moeten hetzelfde soort bier steeds opnieuw kunnen maken, daarvoor moeten wij mout met steeds weer dezelfde eigenschappen kunnen leveren. Dat gaat tot nu toe best goed”, zegt Jan.

De voormalige koeienstal is verbouwd om de verschillende stappen in het moutproces mogelijk te maken. Jan begint de rondleiding buiten, waar onder een loods in drie opslagsilo's zo'n 100 ton gerst kan worden bewaard. Het graan dat in juli wordt geoogst kan in de maanden erna worden verwerkt.

Met een vijzel gaat de gerst naar tanks, waar het wordt geweekt. Het graan staat acht uur onder water, waarna het twaalf uur rust krijgt. Daarna nog eens acht uur én nog een keer vier uur weken. „De korrel begint hier met 14 procent vocht, na het weken is die opgezwollen en bevat 40 tot 50 procent vocht”, legt hij uit.

De gerst wordt vervolgens naar de vloer getransporteerd waar het in een dikke laag bij een temperatuur van 18 graden drie tot vier dagen ligt. Hier begint de korrel te kiemen. De laag wordt enkele keren omgewerkt voor een gelijkmatige ontwikkeling van de korrels. Net voordat het groen zichtbaar wordt, moet hij het proces zo snel mogelijk stilleggen. De mout in wording gaat naar de droogvloer. Daar worden de korrels bij dik 40 graden drooggeblazen. Het vocht in de korrel daalt naar 10 procent. „Dat duurt zeker een dag. Daarna wordt de temperatuur nog een keer opgevoerd naar rond de 80 graden”, legt hij uit. Die laatste stap is belangrijk voor de smaak en de kleur van de mout. Op een aantal momenten in het proces kan hij daar invloed op uitoefenen, bijvoorbeeld door met het reguleren van ventilatie op de droogvloer het

koolzuurgasgehalte hoog te houden.

Zijn voormalige hobby komt hem nu goed van pas. Standaard maakt hij van iedere batch een proefbrouwsel. „Dan weet ik wat de kleur is, de smaak en kan ik het soortelijk gewicht meten.”

De regionale brouwers maakten al duidelijk dat ze zich over de afzet van de mout geen zorgen hoeven te maken, de belangstelling is groot. Ook melden zich akkerbouwers die gerst willen verbouwen. „We worden echt gezien als een ontbrekende schakel. Zo heette ons bedrijfsplan ook, waarvoor we steun hebben gekregen omdat het als Leader-project is erkend. Voor initiatieven die ten goede komen aan de leefbaarheid op het platteland is er subsidie”, aldus Jan en Lidy, die inmiddels ook dochter Marijke en schoonzoon Rik bij de bedrijfsactiviteiten betrekken.

„Het mooiste is rechtstreekse lijntjes die we hebben naar de brouwers en de akkerbouwers”, zegt Jan. „Dat laten we ook zien op de website, ook om onze partners uit de anonimiteit te halen.” Het past in de trend dat de liefhebbers steeds meer willen weten over hun biertje, voegt Lidy toe. „Je hoort het wel vaker nu: bier is de nieuwe wijn.”

Gerst werd in de Achterhoek al verbouwd, microbrouwers zijn er steeds meer en nu komt ook de mout uit eigen streek.

---