

Sielsgelukkig met 'Syls Geluk'

Om je in de horeca te kunnen onderscheiden is het zaak dat je de gasten naast een smakelijk hapje en drankje, een gezellig warm welkomstgevoel serveert. Eetcafé Het Graauwe Paard op Ouwe-Syl slaagt hier al jaren in. Met de komst van het ambachtelijk gebrouwen 'Syls Geluk' hopen de Bildtse bierbrouwers Erik Heere en Auke Kooistra dat de gasten - net als de brouwmeesters zelf - sielsgelukkig het nieuwe biertje beleven.

Eind 2016 zoekt meubelmaker Erik Heere een partner die samen met hem een hobbymatig bierbrouwerijtje wil beginnen. Auke Kooistra (Graauwe Paard) heeft er serieus oren naar, waarna de heren op de til van Auke's juist aangekochte loods een kleinschalige brouwerij starten. Erik weet op Terschelling een prima brouwinstallatie voor een zacht prijsje op de kop te tikken, die op Ouwe-Syl een nieuwe thuisbasis krijgt.

Bier brouwen is een ingewikkeld proces, iets wat je niet zomaar even doet. Er worden contacten gelegd met collega brouwers op het Bildt, die hun jarenlange ervaring met de Sylster brouwers in spe delen. Het plezier in bierbrouwen ontwikkelt zich steeds verder, tot op de dag van vandaag stralen Erik en Auke wanneer het over bier brouwen gaat. Toch zien de heren hun passie nog steeds als hobby.

Gedurende het brouwen krijgt het gerstenat in de loop der tijd steeds meer de smaak die het duo voor ogen heeft. Het bier wordt op dat moment op kleine schaal hobbymatig in de loods gebrouwen, en daar blijft het bij. Tot kort geleden. De installatie in de loods blijkt niet geschikt voor het bierbrouwen op grotere schaal, daarom wordt het op 'e Syl ontwikkelde bier bij BrouwDOK in Harlingen gebrouwen.

De gasten van Eetcafé Het Graauwe Paard kunnen sindsdien genieten van 'Syls Geluk' bier. Van de tap en uit de fles. „En geniete doen se seker fan 't seumer biertsy”, zo laat de horecaondernemer trots weten. Erik gaat nog verder; „Het is niet

zomaar een biertje drinken, het is een beleving. Je drinkt een op het Bildt ontwikkeld biertje, tot en met etiket op het flesje, ja alles is Bildts. Je drinkt Bildtse cultuur”.

Met de tekst: “Het is fol van smaak, goud van kleur, fris en fruitig en ferrekte lekker” op het etiket, is niets teveel gezegd.

Erik en Auke beperken zich momenteel, mede door drukke bezigheden op hun eigen bedrijven, tot het ontwikkelen van recepten en het uitwerken van smaken. In Harlingen begint vervolgens het brouwproces. De fijnproevers onderwerpen het bier aan een kritische smaaktest en dan wordt er minimaal 200 liter bier gebrouwen.



Vooralsnog zit er een fris seumberbier in de tap en fles, maar er borrelen meer plannen. Maitydsbier (lentebokje), hêstbier (amberachtig) en winterbier (zwart pittig), de brouwers willen voor elk seizoen en speciaal biertje. Het is niet ondenkbaar dat er op termijn ook een 0.0 biertje wordt getapt. Erik heeft de naam voor de eventuele speciale uitgave al een toepasselijke naam bedacht: „Sylepiet”.

Daarnaast komt er een website, waar straks kistjes Syls Geluk kunnen worden besteld. Erik maakt logischerwijs de kistjes, waar t.z.t. verschillende soorten Syls Geluk feestelijk in worden aangeboden. „D'r is dochs niks mooier dan mînsen 'n kistje geluk te sturen”, glundert Auke.



Het is geen toeval dat het Bildtse biermerk als 'Syls Geluk' is gedoopt. Auke; „At je met syn tweeën soa'n biertsy drinke worre je wel 'n bitsy gelukkig, maar at je dat geluk breder metnander dele worre feul meer mînsen sielsgelukkig. En wie wil dat nou niet”. De fraaie tulpbierglazen en de merkuiltjes laten zien dat de brouwers het professioneel aanpakken. Het plaatje wordt steeds completer. En toch blijft het voor Erik en Auke een aangename hobby.