

Jongens van De Wit

TEKST EN FOTO'S:
THEO FLISSEBAALJE

Meer dan een stadsbrouwerij

Bierbeleving, dat vind je bij de Jongens van De Wit in 's-Hertogenbosch. Het grand café met buitenterras is een mooie aanwinst voor het nieuwe Paleiskwartier. De brouwerij in het pand is nu ruim een jaar operationeel. Een nieuwe brouwer zorgt ervoor dat de verschillende huisbieren ter plekke gebrouwen worden.

Je moet even weten waar je de Stadsbrouwerij met grand café Jongens van De Wit (JvdW) kan vinden in 's-Hertogenbosch. Vanaf het station is het tien minuten lopen door het Paleiskwartier, er is ook een parkeergarage vlakbij. Of kom je vanuit het oude centrum, dan loop je via de bijzondere Paleisbrug over het spoor, een 250 meter lange fiets- en voetgangersbrug met een verhoogd stadsparkje en wifi, naar JvdW.

En straks krijgt de sheddak waar JvdW in huist als buurman de nieuwe Kinopolis in het Paleiskwartier. De opening van deze grote Kinopolis staat gepland voor het najaar van 2018. Kinopolis mikt op liefst 350.000 bezoekers per jaar. Rond het nieuwe Paleiskwartier aan die westkant van het station wonen al tegen de 3000 mensen, een deel daarvan komt al bij JvdW eten. Samen met de andere horecazaken is hier iets bijzonders ontstaan.

STADSCAFÉ

Een jaar na de oplevering van de brouwerij is alles bij de JvdW op zijn plek gevallen. Stadscafé Jongens van De

Wit heeft zich ontwikkeld tot een vaste Bossche waarde. Er zijn ondertussen wat personeelwisselingen geweest. Het duurt nu eenmaal een tijdje voordat er een goed ingespeeld team staat dat de zaak helemaal zelf kan runnen.

Erwin de Wit heeft een op bier gerichte MBA-opleiding in zijn bagage en is als echte horeca- en bierman in zijn element in zijn stadscfé JvdW. Van oktober 1983 tot juni 1992 was hij eigenaar en gastheer van Café Anders in 's-Hertogenbosch en de pionier van de stad in speciaalbier. Hij heeft zijn werkzaamheden als accountmanager bij Grolsch/Grimbergen Abdijbieren Nederland teruggeschroefd tot een dag per week.

Je vindt in JvdW een grote, zes meter lange bar met 25 tappunten, daarboven zijn zeven biertanks van 1.000 liter bevestigd. Die zijn vorig jaar tijdens de carnavalspauze opgehangen waarmee het café zo goed als compleet is. Een wens van Erwin is nog om een walk-in fridge met persoonlijke bierkluisjes te installeren. Er zijn vijf tot zes tanks beschikbaar voor de ter plekke gebrouwen bieren en een à twee waaruit Grolsch Kornuit wordt getapt.

Wesley Aarse links,
Erwin de Wit rechts







BELEVING

De grote, kenmerkende stamtafel valt op als je binnenkomt. Verderop is een podium van een meter hoog. De brouwerij middenin op de vide kan je niet ontgaan. Achter de balustrade zijn de brouwketels en lagertanks goed zichtbaar. De oude sheddak (goederenloods) is omgebouwd tot een industrieel ogende en toch warme sfeervolle plek.

Aafje, de vrouw van Erwin, is vaak in het grand café te vinden. De meeste originele vondsten op de menukaart zijn van haar afkomstig. Je vindt op de vernieuwde kaart betaalbare oud-Hollandse gerechten die je ook als halve portie kan bestellen. De kaart wisselt, denk in de winter aan wildstoof met stampot, maar ook aan spaghetti met gerookte zalm of een steak met rodewijn-

en lauriersaus.

De desserts zijn echt iets voor bierliefhebbers: in kardemon en witbier gepocheerde peer, bitterkoekjesparfait en amandeklatskop of Volle Maan (bollen vanille-ijs met biersiroop en crumble), of bieramisu van stoutbier of crème brûlée van JvdW-bier en likeur.

Er komen dan ook al veel eters. Er is nu een nieuwe chef-kok die tevens leermeester is. Tegenwoordig doet Erwin de proeverijen, workshops en de rondleidingen zelf. Via de docenten van de HAS, die JvdW wel wisten te vinden, ontstond contact over samenwerking.

Zo wordt een brouwerijbezoek van een klas binnenkort een stukje van de opleiding. Dan wordt de brouwinstallatie besproken. De HAS heeft zelf een picobrouwerijtje, JvdW is een leerzame praktijksituatie.

Er is ook contact met een ROQ, het nabije Koning Willem 1 College. De leerlingen van de opleiding tot procesoperator van het KW1 zullen in de toekomst voor de praktijkmodule bij de JvdW terecht kunnen. In 2017 was JvdW ook gastheer voor de StiBON-opleiding.

BROUWEN

Edwin Schraven werd door Erwin de Wit in eerste instantie aangetrokken als hoofdbrouwer voor JvdW. Edwin Schraven had zijn eigen bieren al op kleine schaal in zijn inmiddels gesloten Reblsbrouwerij in Hedel gebrouwen. In die Reblsbrouwerij werden dan ook de eerste proefbrouwsels gemaakt, geproefd en goedgekeurd. Tom van Balen ging Edwin assisteren.

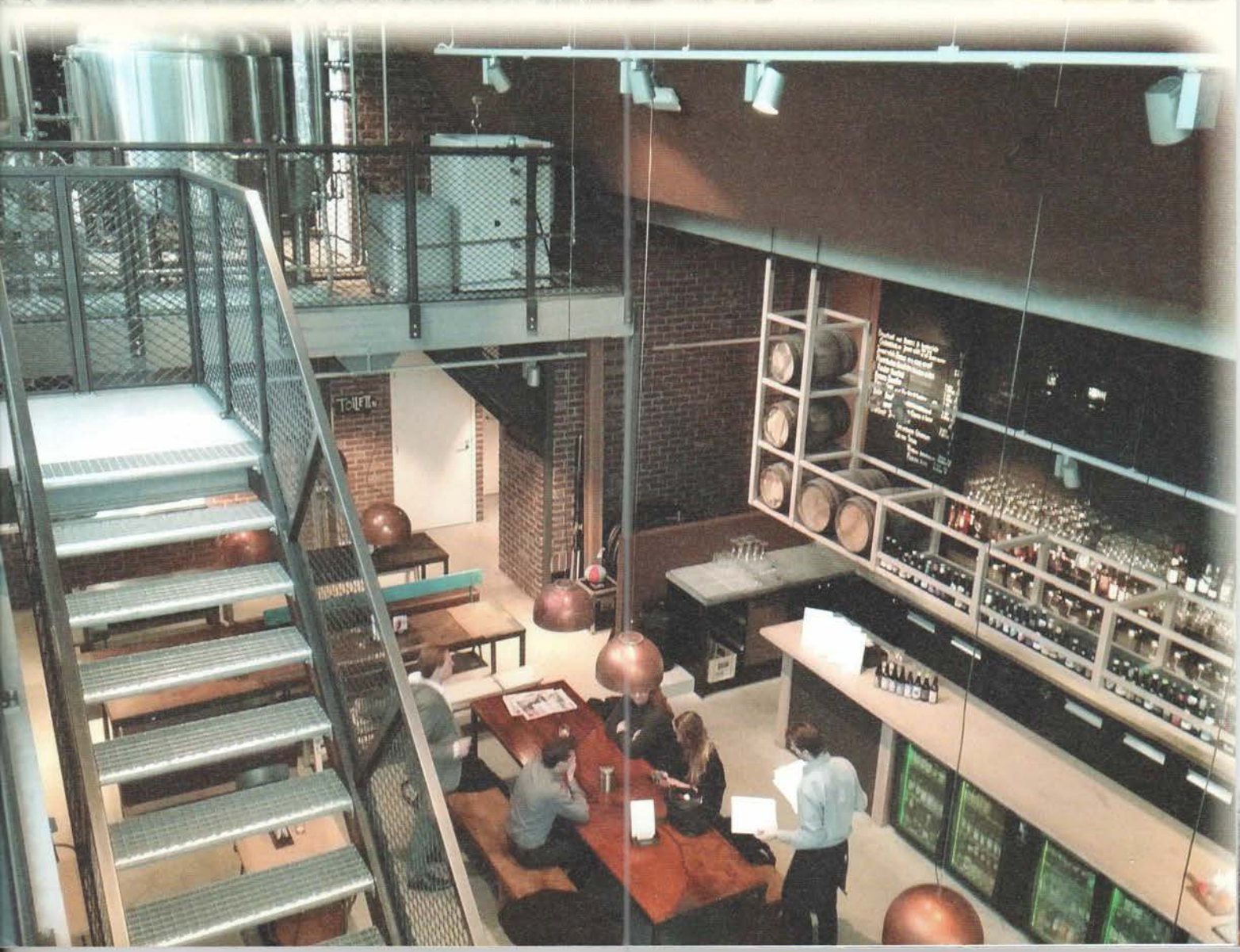
Tijdens de eerst maanden na de oplevering van de brouwinstallatie bleek de stap van een kleine hobbyinstallatie naar een professionele brouwinstallatie nog niet zo eenvoudig te zijn.

De Chinees Jiapeng had de nieuwe brouwinstallatie weliswaar opgeleverd nadat hij alles had aangesloten en ingeregeld, maar daarna moest Edwin met die onbekende installatie aan de slag. Dat gaf te veel problemen en de parttimer vertrok dan ook vrij snel bij JvdW.

Maagdelijk Blond, het eerste bier voor de openingsdag, werd overigens door collega-brouwer Henry Thissen uit Lith volgens het recept van JvdW gebrouwen in aanwezigheid van Edwin en Tom.

Hier worden de literflessen gevuld (boven detail)





Ook kwam er half december 2016 nog een dubbel bij, gebrouwen bij brouwerij Graaf van Heumen. Het stadscafé was immers al open. Omdat het brouwen niet vlotte en een huisbrouwerij, want dat is JvdW, altijd eigen bier dient te hebben, werd Wesley Aarse benaderd.

VLIEGENDE KEEP

Brouwer Wesley Aarse woont tegenwoordig in Schiedam. Hij heeft de vlakbij gelegen HAS in 's-Hertogenbosch gevolgd. Ooit begon hij met een eigen brouwerij, de Bijdehand Brouwerij. Die bestaat nu alleen nog maar op papier. Inmiddels heeft hij ongeveer tien jaar praktijkervaring als brouwer. Hij is tegenwoordig overal in het land te vinden. Als zzp'er brouwt hij daar waar men een brouwer nodig heeft.

Bij het Brouwcafé/Scheveningse Brouwerij is hij al weer geruime tijd weg. Dat is een afgesloten hoofdstuk, want ook de brouwinstallatie is daar weg. Dit najaar begon Wesley Aarse bij de Bekeerde Suster in Amsterdam te brouwen, als opvolger van Harry Vermeer die met pensioen is gegaan.

Ook brouwt hij bij alle huidige vestigingen van de Bierfabriek, die staan in Amsterdam, Delft en Almere. Daar leidt hij ook beginnende brouwers op. Tussendoor helpt hij ook nog bij het opstarten van andere brouwerijen. Hij is iemand die overal waar nodig inspringt.

Sinds 21 juni brouwt Wesley nu ook op regelmatige basis bij de Jongens van De Wit. Eens per veertien dagen en zo nodig vaker. Medio oktober waren er al 12 brouwsels van zijn hand gereedgekomen. Het jaar 2017 komt uit op ongeveer 18 brouwsels van 10 hl, dat is meer dan de prognose in januari. Maximaal kan er 50 keer per jaar gebrouwen worden, één keer per week.

Wesley is geen fan van dryhoppen. Hij brouwt het liefst traditionele bieren in Europese stijlen. Bieren die binnen een maand opgedronken worden. Precies wat een brewpub/huisbrouwerij nodig heeft.

Wesley brouwt geen bieren volgens de laatste mode met de nieuwste exotische hopvarianten. Ieder bier voor JvdW is met een eigen giststam vergist, er wordt steeds nieuwe gist gebruikt.

Alle bieren worden nu volgens de recepturen van Wesley gebrouwen, de oude recepten heeft hij wat 'strakker' gemaakt, bijvoorbeeld door het aantal verschillende mouten te verminderen. Die oude recepten waren van beide eerste brouwers en waren geproefd door Erwin en Aafje.

Die nieuwe Chinese brouwinstallatie heeft voor Wesley geen geheimen vertelt hij, bij de JvdW staat gewoon een brouwhuis met een brouwketel, klaringskuip, whirlpool

en gisttank. De brouwinstallatie wordt verwarmd met een Italiaanse stoomgenerator. Het brouwen van een bier bij JvdW duurt zo'n zeven uur. Wesley vertelde wel dat de Chinese installatie op onderdelen onhandig is. De software werkt dan weer goed.

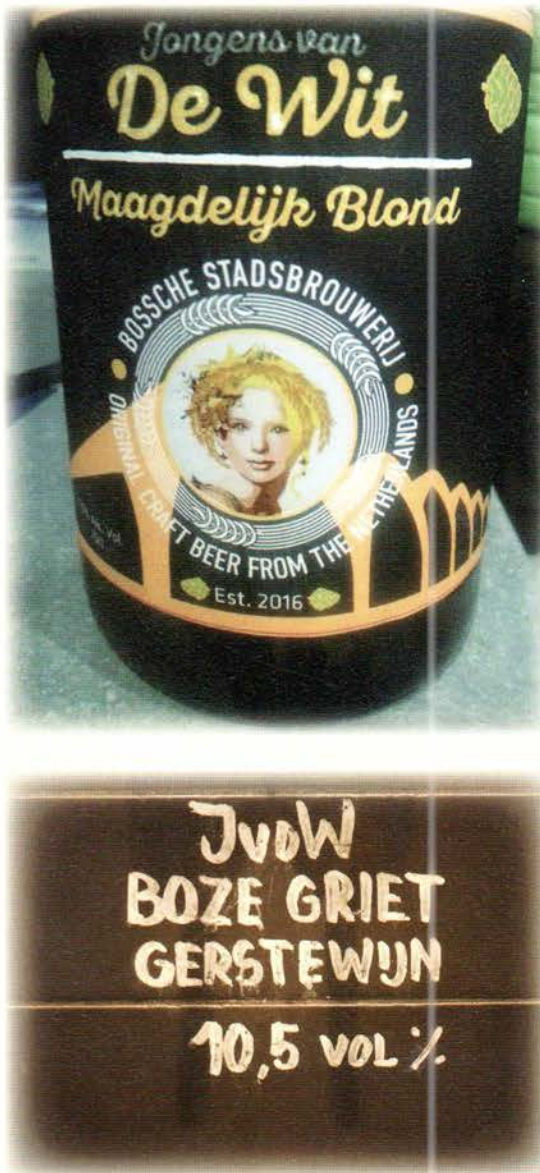
PET-VULSYSTEEM

Aan enkele horecazaken worden er nu fusten geleverd. Afgelopen najaar kwam er een afvulmogelijkheid bij voor petflessen van 1 liter. Bij dit Oost-Europese vulsysteem worden de flessen voorgespoten met CO2. Dat systeem kon pas tijdens de carnavalssluiting worden geplaatst, het oogt als een tussenstuk op een verlengde tapkraan. De gasten kunnen nu ook een literje vers bier meenemen voor thuis.

In januari 2018 telde ik 44 bieren op fles op de kaart, een mooie mix van klassiekers en Brabantse bieren. Op tap staat een groot aantal gastbieren. De eigen tapbieren zijn: het Maagdelijk Blond van 5%, de Bossche Schemering, een porter van 3,8% volgens de receptuur van Wesley.

In de winter wordt hij zwaarder en donkerder gebrouwen. Dat is dan de Bossche Duisternis, een imperial stout van 8,5%. Gerrit de Struikrover is een donkerblond tarwebier van 4,6%, vergist met weizengist. De Boze Griet is een zware gerstewijn van 10,5%, een bier dat door Edwin was ontwikkeld.

Afgelopen zomer brouwde Wesley als zijn eerste bier de summer ale Zwembandje (5,6%). Dan is er ook Tripel H4 (Hofvijver 4) op komst, een bier van 7,2%, dat qua smaak tussen La Chouffe en Tripel Karmeliet in zit. Uiteraard kwam er een herfstbier, van 6,5%, traditioneel gebrouwen, zonder kruiden en van lage gisting.



Jongens van De Wit
Hofvijver 4
5223 MC 's-Hertogenbosch
<http://jvandev.nl>