

bierblog: hoe het allemaal begonnen is

mei 6, 2019

Sinds eind september 2018 ben ik Diplom Biersommelier, dit door het volledig afronden van niveau 1, 2 en 3 van StiBON (= Stichting Bieropleidingen Nederland) in samenwerking met Doemens en het Bierkulturhaus in Obertrum bei Salzburg, Oostenrijk.

Nu vragen jullie je natuurlijk massaal af, “hoe word je in hemelsnaam biersommelier” in combinatie met “ik wist niet eens dat dat bestond”, toch? Dat is zeker niet raar, de laatste stand van zaken is dat Nederland per maart 2019 in totaal 200 biersommeliers kent.

Maar hoe ben ik nu zo ver gekomen? Tot een aantal jaren geleden dronk ik enkel pils, allerlei verschillende merken met daarbij de welbekende discussie welk merk is nu het lekkerst: Heineken, Bavaria, Jupiler, Grolsch, Hertog Jan etc. Qua speciaalbier niet verder dan de (overigens mooie) Belgische klassiekers zoals Westmalle, Duvel, La Chouffe, Affligem, Leffe enzovoorts.

“Er ging een wereld voor mij open”

De verandering kwam toen ik nog bij Bavaria (inmiddels Royal Swinkels Family Brewers) werkte en daar de gelegenheid kreeg om StiBON niveau 1 te volgen. Er ging een wereld voor mij open, niet alleen doordat ik heel veel basiskennis over bier kon vergaren maar ook door middel van het proeven van allerlei soorten bier.

Speciaalbier welteverstaan, simpel gezegd “alles behalve pils”. Het hele spectrum is voorbijgekomen, van zure bieren (Oude Geuze) tot aan een zware Imperial stout en een Gose. In deze introductie blog gaat het nog te ver om deze bierstijlen tot in detail aan bod te laten komen, maar in de toekomst zal ik deze zeker de revue laten passeren.

Wat me vooral bijgebleven is, is het principe van “niet gieten maar genieten”. Er is tegenwoordig zoveel moois in bierland, dat het naar mijn mening zonde om enkel zoveel mogelijk pils weg te hakken. Niets mis met pils an sich overigens, maar zoals gezegd er is zoveel ander moois.... Maar goed, StiBON niveau 1 was een mooie binnenkomer en voor mij was er geen discussie mogelijk: ik ging verder met StiBON Niveau 2. Niveau 2 was af en toe erg pittig, erg veel theorie maar ook daar weer ontzettend veel geleerd in combinatie met het mogen proeven van allerlei verschillende soorten bieren.



>

En ja, ook niveau 2 met succes afgerond en dan wil je het afmaken ook. In september 2018 ben ik 3 dagen naar het Bierkulturhaus in Obertrum bei Salzburg geweest en daar mijn Biersommelier diploma (= niveau 3 van StiBON) binnengehaald!

En nu dus de volgende stap: het opzetten van Bier Broeders! Erg spannend allemaal, maar vanuit mijn passie en enthousiasme voor speciaalbier, wil ik jullie graag hiervan laten meegenieten. Niet alleen door middel van het geven van bierproeverijen en bieradvies, maar zeker ook door mijn blogs waarop ik ongeveer 1 keer per week een bier gerelateerd thema aan bod zal laten komen.

Ik hoop dat hiermee de aandacht gewekt is en dat ik je als regelmatige bezoeker van mijn site en lezer van mijn blogs mag verwelkomen!