

# Eigen smaken in speciaalbier Beekdaelen

## HULSBERG

DOOR JACO MEIJER

Een speciaal bier met ingrediënten uit de drie fusiegemeenten Nuth, Onderbanken en Schinnen. Eigenaar Thijs Has van de kleinschalige Gerlachus Bierbrouwerij en Whiskystokerij in Hulsberg is van plan om medio dit jaar het biertje Gerlachus Beekdaelen uit te brengen.

Hij denkt voor de karakteristieke ingrediënten voornamelijk aan appelstroop uit Schinnen, aardbeien van een teler uit Onderbanken en tarwe of mais uit Nuth. „Ik weet eigenlijk niet goed of Nuth nog veel landbouwers heeft. Als het niet lukt een ingrediënt uit Nuth te vinden, wordt het wat het aandeel van Nuth betreft alleen een bier dat in Hulsberg wordt gemaakt.”

Het idee om een speciaal bier aan de nieuwe fusiegemeente te wijden, ontstond volgens Thijs Has in de tijd dat de discussie in Hulsberg en Schimmert losbarstte rond de aansluiting bij Beekdaelen. De brouwer schat dat het straks niet meer twee maanden kost om het biertje te brouwen,

zodra de ingrediënten vaststaan.

„Ik wil met de Alfa Brouwerij in Schinnen overleggen of zij misschien willen meedoen. Verder moeten we zoeken naar een moment dat er een goede aanleiding is om het bier te lanceren.”

Gerlachus Beekdaelen is volgens Has als een gadget te betitelen.

„Je zal het niet in allerlei kroegen op de tap tegenkomen. Wij brouwen in hoeveelheden van 150 en 300 liter per keer. Als we 300 liter brouwen kunnen we 400 grote flessen vullen. Afhankelijk van de eerste keer kan dan een tweede hoeveelheid volgen.” Het bier zal volgens de brouwer licht van smaak zijn. „Een fris bier dat toegankelijk is. Misschien een witbier. We kiezen niet voor een zwaar bier of een bier met een sterke hopsmaak, want dan valt het bij de helft van de mensen niet in de smaak.”

In een van de huidige bieren uit Hulsberg zit al stroop verwerkt, al is dat geen stroop uit Schinnen. „Het wordt subtiel in het bier verwerkt. Het is niet zo dat het hele bier naar stroop smaakt. Dat zal ook bij de aardbeien niet zo zijn.”