

## EEN KWART EEUW



## CHRISTOFFEL BIER

Goed beschouwd is St. Christoffel één van de eerste speciaalbieren van Nederland. In september bestaat de gelijknamige brouwerij in Roermond 25 jaar, reden voor magazine Bier! om naar Limburg af te reizen. Vanaf het begin is St. Christoffel een brouwerij van betekenis geweest, gebaseerd op een klein assortiment pure bieren, gebrouwen volgens klassieke ondergistende wijze. Hoewel het de laatste jaren wat stil leek rond deze brouwerij, zijn de huidige eigenaren ambitieuzer dan ooit. Sinds Joyce en Steven in 2009 de brouwerij kochten vindt er een stille revolutie plaats. En er komt een heus jubileumbier in september!

Door Albert Vogel

**H**et begon 25 jaar geleden toen Leo Brand, zoon van Frits Brand van de gelijknamige Brand Brouwerij in Wijlre, in het centrum van Roermond startte met het brouwen van St. Christoffel bier. Na zijn brouwopleiding in München was hij er aan toe als eigenzinnig brouwer om speciale bieren te gaan maken, iets wat in Nederland in die tijd nog amper gebeurde. St. Christoffel is de beschermheilige van de stad Roermond, dus die naam lag voor de hand. In 1995 verhuisde Leo naar het huidige, enigszins saaie maar functionele pand aan de Metaalweg in Roermond, midden tussen de grote bedrijven op industrieterrein Heide-Roerstreek. In 2001 verkocht Brand de brouwerij aan Jeroen Hillenaar, eigenaar



De bijzondere flessenvulmachine, ook geschikt voor de grote tweeliter beugelflessen.



van een groot mediabedrijf Hillenaar Outdoor Advertising in Oegstgeest. De bierverkoop vond vanaf dat moment van daaruit plaats. Na een jaar verliet Leo de brouwerij. Een aantal tussenpauzen op het gebied van brouwen en managen verschijnt op het toneel, voordat in 2005 Joyce van den Elshout in beeld komt.

#### Belgische roots

Joyce van den Elshout, afkomstig uit het Brabantse Oosterhout, was al van jongs af gek op speciaalbier. Ze ging studeren in Nijmegen, waar ze Steven van den Berg leerde kennen, afkomstig uit de Betuwe. Hij studeerde chemie, vrij serieus, terwijl Joyce verschillende studies probeerde (sociale wetenschappen, communicatie e.d.) maar vooral het studentenleven interessant vond. Beiden hadden ze een voorliefde voor bier, in de tijd dat het Belgische speciaalbier in opko mst was. Ze deelden de bierpassie en besloten in 1993 er hun beroep van te gaan maken. Ze vertrokken naar Gent zodat Steven daar de brouwopleiding kon gaan volgen. Joyce zorgde voor brood op de plank en ging werken bij Palm Breweries in de commercie. Later werd ze vertegenwoordiger van Palm in Zuidwest-Nederland om vervolgens voor





Het kantoor van de brouwerij in de achtertuin.

## Christoffel XXV, jubileumbier!



*Brouwmeester Steven van de Berg heeft voor het 25-jarig jubileum van St. Christoffel Brouwerij een prachtig jubileumbier gebrouwen. Dit bier komt in september 2011 uit en is verkrijgbaar in de Mitra slijterijen en in diverse horecazaken. De redactie van Bier! mocht alvast rechtstreeks uit de lagertanks proeven van deze nieuwe heerlijkheid. Een type gerstewijn van, let wel, 10,25% alc/vol. Bovendien heeft het bier een platogehalte van 25. Om in stijl te blijven zijn er twee brouwsels gemaakt, hetgeen 25 uur in beslag nam. Steven: "In feite is het een ondergistende überdubbelbock. Een gewone dubbelbock is al gauw 7,5% of meer, deze heeft dus 10,25% alc/vol. Het was een experiment om zo'n zwaar ondergistend bier te maken, maar het bevalt eigenlijk heel erg goed. We verwachten er veel van."*



het bedrijf in de retail te gaan werken. In 2005 wordt ze gevraagd door Jeroen Hillenaar om de verkoop van St. Christoffel te komen versterken. "Ik had altijd al tegen het merk Christoffel opgekeken, dus de beslissing was snel genomen", zo zegt Joyce nu.

### Van werknemer tot eigenaar

Steven was inmiddels klaar met zijn studie in Gent. Hij studeerde af met een project over ondergistend bij de onderzoeksafdeling van Interbrew te Leuven. Zijn eerste baan was een onderzoek in Gent over gedroogde gisten, waarna hij aan de slag ging als kwaliteitsingenieur bij Palm. Steven: "In 2002 vertrok de professor die de brouwerijlessen verzorgde aan de Hogeschool Gent (associatie universiteit Gent). Ze zochten een assistent voor de proefbrouwerij en het lab. Dat ben ik geworden en zo was ik, naar mijn weten, de eerste Nederlander die ooit in Gent gedooft heeft in bierbrouwen. Ik heb dat tot eind 2006 gedaan, want onderwijs was toch niet helemaal mijn ding, het echte brouwen bleef de uitdaging." Steven's vrouw Joyce was inmiddels stevig ingevoerd bij brouwerij St. Christoffel en wist dat men op zoek was naar een nieuwe brouwer met wat meer uithoudingsvermogen dan de tussenpauzes. Zo kwam ook Steven in dienst van de brouwerij en samen met Joyce voeren ze sinds 2007 het management van het bedrijf. "Wij vonden Christoffel bier altijd al de beste van de Nederlandse speciaalbiere", aldus Steven die daarmee aangeeft dat ze helemaal op hun plek zitten in Roermond. Zodanig zelfs dat Joyce en Steven in 2009 de brouwerij van Jeroen Hillenaar overnamen en eigenaar zijn van 'hun' Christoffel Brouwerij.

### Handen uit de mouwen

De taakverdeling van de twee eigenaren is helder als het bier zelf. Steven is naast brouwer ook de inkoper van de grondstoffen. Joyce richt zich volledig op de marketing, verkoop en export. Ze hebben zes man personeel in dienst, waarvan een aantal mensen met afstand tot de arbeidsmarkt, iets wat ze trouwens de gewoonste zaak van de wereld vinden. Joyce: "Naast onze hoofdtaken uitvoeren is het vooral ook iedere dag keihard onze handen uit de mouwen steken op de

werkvloer. Wij werken zelf net zo hard mee met afvullen, etiketteren, verpakken enzovoort. Het heeft ook wel iets te maken met ons perfectionisme. We willen gewoon zeker weten dat alles hier goed de deur uitgaat en zitten er dus graag bovenop. We leveren een absoluut kwaliteitsproduct en dat geldt voor alle details."

### Christoffel als voorloper

Het lijkt alsof er in het assortiment van de bieren al jaren niets veranderd is. Toch is dat niet helemaal waar. Joyce en Steven hebben enkele subtiele maar belangrijke wijzigingen doorgevoerd. "We hebben niet alleen de recepten hier en daar wat aangepast en verbeterd, maar ook de naamgeving gestroomlijnd. De Christoffel Robertus bijvoorbeeld was een heerlijk bier, destijds nog ontwikkeld door Leo Brand. Alleen sloeg de naam niet aan in Nederland. Steven heeft het recept ietsje aangepast en we hebben het de naam Christoffel Wijs gegeven, met een lichte knipog naar het Duitse Weizen. Ook het recept van de Christoffel Bok hebben we ontwikkeld, zodanig dat we vaak hoge ogen gooien op de bockbierfestivals. En vlak voor de crisis hebben we een nieuw bier toegevoegd, de Christoffel Nobel op basis van dryhopping. Eigenlijk waren we daarmee net voor de bitter-hype die daarna uitbarstte. In alle bescheidenheid kun je wel zeggen dat Christoffel eigenlijk altijd wel een voorloper is geweest", aldus een trotse Joyce.



### Beugelfles als handelsmerk

Naast Grolsch (alleen voor het pils) vult ook St. Christoffel alle bieren af in de karakteristieke beugelfles. Niet alleen in Nederland is dit hun handelsmerk geworden. Met name voor de export maakt het bedrijf gebruik van imposante 2L-flessen, waarin het Bier en de Bok worden afgevuld. Ook zijn er met name voor de Russische markt nog bijzondere witte 'Big Dutch Brueghel'-flessen van twee liter. Maar was Brueghel niet een Vlaming? Enfin, dit zal wel met de voorliefde van de eigenaren voor de Belgische biercultuur te maken hebben... Overigens wordt de grote 2L-fles vooral in het buitenland verkocht, maar staat 'ie wel ook bij vele slijters in Nederland. Joyce: "En als ze zo'n mooie grote fles net iets te veel van het goede vinden, dan

kopen ze meestal toch een kratje kleine beugelflessen. Het blijft een prima marketinginstrument." De keuze voor de bijzondere flessen is voor Christoffel simpel. "Ons doel blijft dat we beter tien cent meer kunnen vragen voor onze prijs, maar dat de consument dan een bijzonder product krijgt, dan dat we gaan concurreren in de kleinere marges op de volumemarkt van de gewone flesjes. Wij willen met ons mooie bier niet terecht komen in het segment van de stuntsprijzen in de supermarkten", aldus een resolute Joyce.

### Beschermheilige

Het leek de laatste jaren wat stil rond St. Christoffel. Er gingen zelfs geruchten of het wel goed ging met de brouwerij. Joyce en Steven zijn enigszins verbaasd als we hen daarmee confronteren. "Bier is keiharde business. Als je niet weet wat je wilt en wat je maakt, dan red je het niet", zo weet Steven. Joyce voegt eraan toe: "Na de overname hebben we best een moeilijke tijd gehad. We hebben veel moeten investeren en een brouwerij is niet een bedrijf om snel winst te maken. Maar wij weten precies waar we mee bezig zijn. Omdat we al wat langer meelopen in de bierwereld weten we onze weg te vinden. Wij vinden het leuk, hebben het erg naar ons zin en werken dag en nacht. Inderdaad hebben wij nooit van de daken geschreeuwd hoe goed we onszelf vinden. Maar vanaf 2012 gaan we uitbreiden met drie man in de commercie, met name ook voor de Nederlandse markt. Dat zouden we niet doen als het niet goed zou gaan. En misschien dat we ons ook wel meer gaan focussen op de sociale media via internet. Hoewel ik daar zelf nog niet overdreven enthousiast van word. Ik zeg altijd: als we een dagje extra gaan bellen, hebben we zo weer honderd vaten verkocht." Hetgeen iets zegt over de nuchtere werkwijze van deze twee bierliefhebbers en bierondernemers. Ze reizen hun eigen reis, met St. Christoffel als beschermheilige van de reizigers op hun schouder. Zo bestaat dit mooie bier in september al 25 jaar. Met Joyce en Steven aan het roer komen daar zeker nog 25 jaar bij. En hun twee zoontjes staan nu al te trappelen om in hun voetsporen te treden...



## De bieren van St. Christoffel

*Brouwerij St. Christoffel maakt opvallend genoeg alleen ondergistende bieren en maakt daarbij gebruik van indrukwekkende open gistingtanks. Hieronder de vier vaste bieren van de brouwerij:*



**CHRISTOFFEL BIER** is een Urtype Pilsener, dat qua alcoholpercentage net een tikkeltje zwaarder is dan de gewone pilseners. Het brouwproces is heel ouderwets. Er wordt gebruik gemaakt van traditionele hopsoorten en het bier wordt goed koel gelagerd. Dus niet gooiën en smijten, maar de tijd geven om het bier te laten lageren.

**CHRISTOFFEL WIJS** is in de plaats gekomen van de Christoffel Robertus, dat oorspronkelijk een bier was van het type Münchener. De Wijs is een

ondergistend donker tarwebier, qua alcoholpercentage en kleur gelijk aan de Robertus, maar verder toch wel anders van recept. Misschien zelfs dat de naam Wijs een verwijzing is naar het biertype Weizen?

**CHRISTOFFEL NOBEL** is het jongste bier van de brouwerij. Eigenlijk een van de eerste Nederlandse bittere bieren voordat de echte 'hopfever' op gang kwam. Steven: "We kunnen wel experimenteren met extra veel hop en

meedoen met de zware IPA's, maar dat willen we niet. Wij halen die dominante bittersmaak weg en brengen die fijne bittersmaak terug. Zo komt het dat men de Nobel niet ervaart als overdreven bitter."

**CHRISTOFFEL BOK** is het jaarlijkse, ook ondergistende, bokbier van de brouwerij. Een prijswinnend bier voorgaande jaren tijdens de vele bockbierverkiezingen die ons land rijk is. Een bockbier zoals het bedoeld is, volgens Duitse traditie.