



Bierige Vlasmarkt

Van de Markt lopen we de Vlasmarkt op. Een gezellige straat die bekend staat om zijn restaurants en cafés. Ooit zat hier ook het voormalige ABT-café De Mug, maar helaas is dit gepassioneerde biercafé gesloten. Wel vindt je er bijvoorbeeld Café 't Fust (Vlasmarkt 4) waar eigenaar Jeroen Nouse met zijn vrouw al bijna 22 jaar achter de tap staat. Zijn bierkeuze is niet overdreven groot, maar toch is er genoeg te kiezen. Zo heeft hij bijvoorbeeld net het nieuwe Hertog Jan Grand Pilsener op de tap. Naast de vijf taps ook circa 15 bieren op fles en blik. Liefhebbers kunnen in de bruine kroeg ook poolbiljarten of darten en in de avonden tot de late uurtjes in het weekend wordt er gezellig gedanst. Iets verderop, Vlasmarkt 14, zit Café de Croone. De eigenaar is een jazz- en soulfan en laat regelmatig bandjes optreden. Op de bierkaart staan zo'n tien bieren en op tap onder andere Vedett, Tripel Karmeliet, Kasteel Extra, N'Ice Chouffe en Texels Skuumkoppe. In de zomer kun je kiezen uit verschillende kriebieren en volgens de vriendelijke barman loopt met name de nieuwe Texels 0.0 boven verwachting goed.

“Mooie bieren, goede wijnen, divers publiek, jong en oud, dik en dun.”



Café Bommel



Kaffee 't Hof

Een paar deuren verder zien we Kaffee 't Hof, op Vlasmarkt 20. Een gezellige bruine kroeg van eigenaar Hayo Duinkerken die in juni het 24-jarig bestaan van het café viert. Op deze plek zat 50 jaar geleden al een bruine kroeg en toen Hayo het overnam heeft hij alles gelaten zoals het was. Hert concept is: bier, eten en een podium. Er treden veel bands op in 't Hof

en de bierliefhebber vindt er veel bieren van Brouwerij Kees. Zo staat er nu bijvoorbeeld Bohemian Dream (lager) van Kees op de tap. Om iets te eten is er een vaste en een wisselende kaart met drie gerechten. Mooie bieren, goede

wijnen, divers publiek, jong en oud, dik en dun.

Aan de Vlasmarkt 39 bevindt zich Café Pand 39. Je verzint het niet. Opvallend is dat de vriendelijke eigenaar een groot assortiment bieren van Brouwerij 't IJ uit Amsterdam aanbiedt. Maar ook bijvoorbeeld Chouffe en Duvel 666 op de tap. Een medium bruine kroeg met een eerlijk concept, gericht op het 'normale' lokale publiek.

Zwier Gitaarb(r)ouw

Van Middelburg naar Vlissingen is een kwartiertje rijden. Onze eerste bestemming is de Nieuwendijk 75 waar Sjak



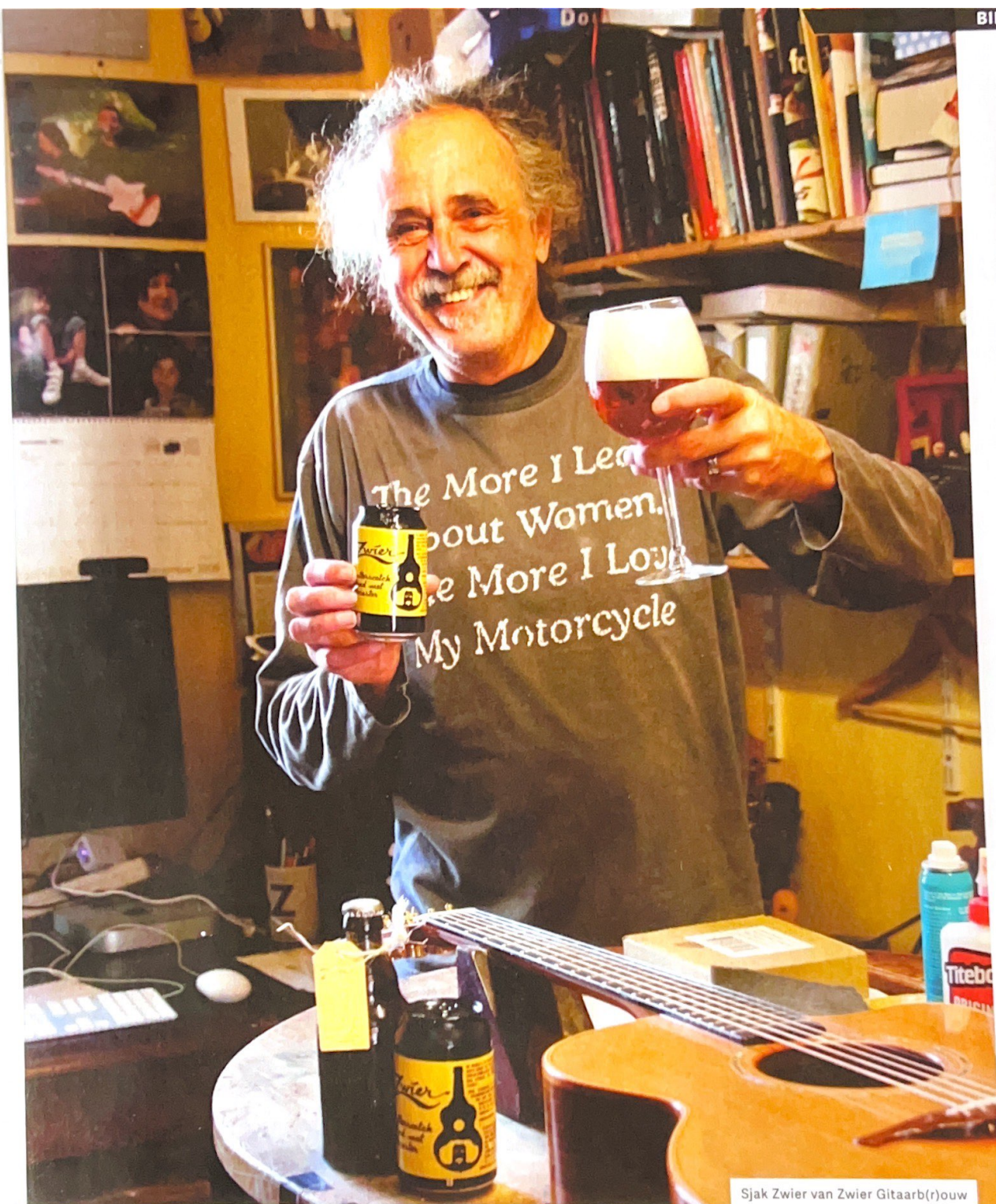
Café Pand 39



Zwier zijn gerenommeerde gitaarbouwwinkel heeft. De inmiddels 63-jarige levensgenieter is van oorsprong beroepsduiker in de offshore-industrie. "Soms zat je wel eens twee weken op een schip niks te doen omdat je vanwege de weersomstandigheden niet kon duiken. Toen ben ik maar gitaren gaan bouwen uit verveling. Na vijftien jaar ben ik toch echt gitaarbouw gaan studeren in het Belgische Puurs, vlakbij Duvel. Daar heb ik bier leren drinken", zo herinnert Sjak zich. Halverwege zijn opleiding had hij al een gitaarwinkel in Vlissingen, op dezelfde plek waar hij nu nog steeds zit. Inmiddels heeft Sjak veel bekende en minder bekende klanten. Bryan May van Queen is misschien wel de bekendste, maar hij heeft veel meer klanten uit de pop- en metalwereld. "Ik bouw nieuwe gitaren en doe reparaties. Ik heb klanten door

"De Westerschelde, zonder etiket maar met handmatig gestempeld label om de hals, wordt zelfs geschonken in sterrenrestaurants."

heel Europa. Net als in de brouwerwereld kent iedereen in de muziekwereld elkaar. Het zijn kleine wereldjes." En daar valt de naam brouwen. Want wij zijn bij Sjak niet voor zijn indrukwekkende gitaarbouw-verhaal, maar voor zijn gitaarbrouw-verhaal. "Ik heb het brouwvirus overgenomen van mijn zwager, die al jaren hobbybrouwer is. Wij gingen regelmatig samen brouwen en hebben inmiddels zo'n 120 verschillende recepten gebrouwen. We gingen ook vaak naar Westvleteren om trappistenbier op te halen. Dat wilde ik wel eens nabrouwen. Dat lukte steeds beter en later kwam er een verzoek voor een 100% Zeeuws bier. Met mout van The Swaen, kandijnsuiker van Zeeuwse keukenstroop en gedroogd zeewier hebben we zo het bier Westerschelde ontwikkeld, met een knipoog naar Westvleteren. Toen heb ik



Sjak Zwier van Zwier Gitaarb(r)ouw

officieel de brouwerij Zwier Gitaarb(r)ouw opgericht want er kwam veel vraag naar dat bier. Inmiddels heb ik twee bieren in de verkoop, naast de Westerschelde ook de Butterscotch Blond, met snippers resthout van gitaar erin. De Butterscotch Telecaster is een gitaar waar onder andere Keith Richards en Bruce Springsteen op spelen", zo lacht Sjak. De Westerschelde (8,8%) wordt tegenwoordig gebrouwen bij Brouwerij De Kip in Ossensisse en de Butterscotch Blond (6,5%) bij vriend Kees Bubberman in Middelburg. De Westerschelde, zonder etiket maar met handmatig gestempeld label om de hals, wordt zelfs

geschonken in sterrenrestaurants. De Butterscotch Blond zit in een opvallend geel/zwart blik.

Vlissings Bier en SOIF

Sjak Zwier liet ons in zijn gitaarwinkel al even proeven van zijn heerlijk bier, maar hij raadde ons aan om naar SOIF te gaan op het Bellamypark 14 in Vlissingen, op loopafstand van zijn gitaarwinkel. "Zij schenken mijn bieren en dat verkoopt enorm goed daar. SOIF heeft het mooiste terras van Vlissingen, je kunt daar heerlijk lunchen", zo tipt Sjak. Dat laten we ons



Vlissingse bier bij SOIF

geen twee keer zeggen. Tien minuten later zitten we op het SOIF-terras met een smaakvol glas Westerschelde, op de kaart ook wel aangekondigd als de Zwier Tripel. Ons oog valt ook op bier met de naam Vlissingse Tripel en Vlissingse Blonde. Dit blijkt bier gebrouwen door Marco Weezepeel, een loodgieter uit Vlissingen, samen met twee andere brouwers en ze noemen zich de Coöperatie Vlissingse Bier. Ze ontwikkelen de bieren in kleine installaties en laten het vervolgens elders in groter volume brouwen. We proeven zowel de blonde als de tripel en beide zijn het smakelijke bieren. Vlissingen krijgt steeds meer bier!

Wicked Brewery

Na SOIF in het zonnetje lopen we naar de Irish Pub The Wicked van Marcel Lamberts aan de Nieuwendijk 31. In 2000 heeft hij dit café opgericht met zijn – inmiddels helaas overleden – vriendin. "Van Ierse pub heb ik het accent steeds meer verlegd naar biercafé. Ik heb een uitgebreide en steeds wisselende bierkaart", zo begint Marcel die in coronatijd is begonnen met brouwen in de kelder van het café. "Marco Weezepeel van Vlissingse Bier is zo ongeveer mijn buurman en die vroeg of ik een keertje kwam meebrouwen. Later kon ik zelf een kleine brouwinstallatie overnemen en ben een brouwerij begonnen. Ik heb Wicked Brewery opgericht en een accijnsplaats aangevraagd, want ik wilde de bieren, hoe kleinschalig ook, wel in mijn eigen café kunnen schenken. Maar toch was ik aanvankelijk een hele tijd een brouwerij zonder eigen bier. De tijd ontbreekt me vaak om te gaan brouwen, omdat het café gewoon te druk is." Ook al is het klein van opzet, wij willen natuurlijk wel meer weten over de bieren. Marcel: "Hier proeven jullie de Black Disaster #2, een imperial stout. #1 ging helemaal de mist in, maar deze is best goed gelukt. Ik heb ook al een redelijk sterke Saison gebrouwen. Die heet Binky Bob 'dubbel geschroot'. Binky is de hond van mijn zus, zij helpt me met brouwen. Ze heeft een keer twee keer achter elkaar staan schroten, dus vandaar de naam van dit bier. Een grapje natuurlijk, maar wel lekker. We hebben ook al eens een Binky Bob 'dry tripel' hop' gemaakt en een Mosquito



Quadrupel van 10%. Ik brouw voor mijn gevoel nog te weinig, ongeveer eens in de zes weken. Maar ik wil het steeds beter in de vingers krijgen en ga er zeker mee door. Wie weet dat ik dan elders eens een keer een grotere batch kan laten brouwen."

Aanraders

En zo is onze bierreis naar Middelburg en Vlissingen toch zeer verrassend geworden. Oké, het barst hier nog niet van de brouwerijen zoals bijvoorbeeld in Amsterdam of Utrecht, maar er wordt met passie en originaliteit gebrouwen. Wie als biergenieter wil afwisselen vindt in de vele biercafé's in deze steden een zeer gevarieerd aanbod. Ons is wel duidelijk geworden dat de mensen in Middelburg en Vlissingen hart voor bier hebben, en aandacht voor de biervoorkeuren van de vele Belgische en Duitse toeristen die hier ook al jaren komen. Zeeuwse Lust, dat is wat je als biergenieter meemaakt in deze aan te raden steden! ■



Marcel Lamberts, Irish Pub The Wicked en Wicked Brewery