



Gerard Koopmans doet mout van boerderij De Kolke in het brouwat.

Landgoedbieren om landschap en natuur te promoten

tekst Ria Dubbeldam, foto's Hans Dijkstra en landgoed Beekzicht

Het is half elf in de ochtend als bosbouwer en bierbrouwer Gerard Koopmans een glas bier inschenkt. Vers uit het vat van de Zutphense brouwerij Chamaven. 'Dit is het beste tijdstip van de dag om bier te proeven', vertelt hij er glunderend bij. 'Je smaakpupillen hebben dan nog niet veel voor de kiezen gehad.' Het is geen gewoon biertje dat Gerard aanreikt: een Juffersgat, een van de drie smaken van landgoed Beekzicht in Voorst.

Gerard Koopmans is apetrots dat de biertjes van het landgoed het keurmerk Erkend Veluws Streekproduct mogen dragen. Die erkenning verwerf je niet zomaar. Producten moeten daarvoor voldoen aan allerlei duurzaamheids-eisen en minimaal 80 procent van de ingrediënten moet van de Veluwe komen. Aan dit alles voldoet het bier ruimschoots. De brouwergerst komt van landgoedboerderij De Kolke van de familie Wassink en de hop van de 'landgoedburen' Hop voor Bier van Pieter Rijzebol en Jeanine Lagendijk. En het water dan, in volume het grootste bestanddeel? Het bier wordt toch gebrouwen in Zutphen? 'Daar komt Veluws water uit de kraan', legt Gerard uit. 'Het wordt in Epe opgepompt en via een waterleiding naar Zutphen getransporteerd.'

Bittertje

We zouden bijna vergeten: het ingrediënt waar het vooral om draait en waardoor het bier zich onderscheidt is gagel, geplukt bij het gagelven van Beekzicht. Als beheerder van het landgoed had Gerard Koopmans er al een

natuurherstelproject uitgevoerd om de hoogveenvorming weer aan de praat te krijgen. 'Gagel was in de middeleeuwen het hoofdbestanddeel van de gruit, het kruidenmengsel om bier te brouwen. Dat bier zouden we nu helemaal niet meer lekker vinden. Wij gebruiken gagel als toets, het bittertje dat het bier net anders maakt. We voegen heel weinig toe. Op 500 liter bier maar 150 tot 180 gram.'

De gagel wordt in maart/april geplukt. Het gaat specifiek om de bloemknoppen. 'Die geven de sterkste smaak af. Het is het beste om de knoppen vlak voordat de bloemen opengaan te plukken.' Voor het goede oogstmoment gaat Gerard geregeld bij het ven kijken, maar eigenlijk is dat niet nodig. 'Als de wind goed staat, ruik je de karakteristieke eucalyptusachtige geur al op afstand. Ruiken we die, dan gaan we met twee vrijwilligers in waadpak plukken. Dit voorjaar was het bij het ven zo nat, dat we er niet bij konden. Gelukkig had ik vorig jaar een goede oogst en lag er nog voldoende in de diepvries.'



Boven: Het gagelven op landgoed Beekzicht.
Onder: Bloemknop van de gagelstruik, rijp om geplukt te worden voor het landgoedbier.



Links: Vrijwilligers Harry (links) en Emile (achter in rood shirt) van landgoed Beekzicht staan met plezier bij de bottelmachine. Linksonder: De drie bieren van Beekzicht: Juffersgat, Jonker Bosch en Koyt.



Corona als trigger

Het idee voor het Beekzichter bier ontstond in 2020 vlak voor het 200-jarig bestaan van het landgoed (*Nieuwe Veluwe* #3, 2020). Corona zette toen een streep door de bedachte festiviteiten voor het dorp. Er kwam een alternatief programma: een expositie over de geschiedenis van het landgoed in het park, een fietsroute over het omvangrijke landgoed én het bier. Geen gek idee, want de ingrediënten waren er al en Gerard brouwt thuis al sinds zijn twintigste. Hij bedacht hoe leuk het zou zijn om dat op grotere schaal voor het landgoed te gaan doen. In zijn vrije tijd, want verdiensten zitten er nauwelijks aan. Alles viel mooi samen. Gerard was net toegetreden tot het brouwersgilde De Roode Toren in Zutphen en had kennisgemaakt met de brouwers van Chamaven. Van de directie van Beekzicht kreeg hij toestemming om zijn

plan uit te voeren. Het landgoed met zijn landerijen, bos, natuur en rijke cultuurhistorie zou daarmee meer bekendheid kunnen krijgen.

Koyt

Het blonde bier dat brouwer Gerard als eerste maakte, noemde hij Beekzichter Koyt, een verwijzing naar het gerstenat met gruit en gage. 'Het was best spannend. Je maakt ineens 500 liter ofwel 1600 flesjes bier en die moet je wel verkopen.' De Koyt was een succes. Dat smaakte naar meer. Gerard maakte vervolgens een receptuur voor een American amber: Jonker Bosch, zoals de landgoedeigenaar in het dorp werd genoemd. 'Voor mij was het meneer Bosch van Rosenthal. Als knipoog heb ik het biertje de ondertitel 'met klasse' meegegeven.' Er kwam een biertype bij: Juffersgat, vernoemd naar de kolk die eeuwen geleden door een dijkdoorbraak van de IJssel is ontstaan. Over de kolk doet een mooie legende de ronde. Eens op een stormachtige nacht raakte een jonkvrouw er met haar koets te water en verdronk. Als het hard waait kun je haar nog altijd horen jammeren en kun je een wit wief boven het water zien zweven. In het donkere bier, een quadruple, herken je de kleur van het mysterieuze Juffersgat.

Honderd procent landgoed

Gerard experimenteert verder. Momenteel doet hij proeven met cranberry's die boerderij

De Kolke ook teelt. 'Als het lukt om daar een lekker bier van te maken, moet ik wel een van de andere drie laten vallen. Het beheer van het landgoed is mijn corebusiness en bier is leuk voor erbij.' Een ander idee waarmee hij rondloopt is om grondwater van het landgoed te gaan gebruiken. Dan is het niet alleen meer een Veluws maar ook bijna honderd procent een landgoedproduct. Om te kijken of het grondwater de gewenste kwaliteit heeft, wil Gerard water uit een diepe grondwaterput van een pachtboerderij laten analyseren. Het transport van het water naar de Zutphense bierbrouwerij is geen punt. 'Per keer hebben we voor 500 liter bier 700 liter water nodig; een aanhanger vol.' Door deze initiatieven en die van de bijna vijftig vrijwilligers ontwaakt het landgoed als een Doornroosje uit een slaperig bestaan. 'Er is altijd wel iemand met een leuk idee om uit te werken. Zo groeit Beekzicht uit tot een sociaal middelpunt voor de omgeving. Dankzij corona. Als die pandemie er niet was geweest, hadden we het 200-jarig bestaan wellicht afgedaan met een feest en een receptie met een blokje kaas en plakje worst van het landgoed. En dat was het dan. Doordat we buiten de doos moesten gaan denken, kregen we een schop onder onze kont om wat anders te gaan doen. En hoe leuk is dat wel niet.'

De Beekzichter bieren zijn verkrijgbaar op diverse verkooppunten in en rond Voorst, zie www.landgoedbeekzicht.nl

Onderweg

tekst Wim Huijser, recente foto Hans Dijkstra



Onderweg op de Veluwe kom je op plekken die je nieuwsgierigheid prikkelen. Hoe zag het er vroeger uit, welke verhalen liggen er opgesloten?

De Naald

Het is zo'n plek waar je nooit speciaal naartoe rijdt. Misschien naar Paleis Het Loo, maar dat is wat anders. Toch sta je er onderweg soms onverwacht stil, rechts voorgesorteerd en wachtend op het groene licht op de kruising met de Loolaan. Dan dwaalt je oog naar rechts. Je zou er bijna tegenop rijden, zo dicht staat De Naald langs de weg. Meer dan een ijzeren hekje en de sokkel zie je niet. Om een volledig beeld te krijgen moet je eigenlijk aan de overzijde van de Zwolseweg gaan staan. Op de plaats waar op Koninginnedag 2009 drommen mensen stonden, in afwachting van de koninklijke stoet. Die morgen zat ik thuis aan tafel te werken. De tv stond aan, het geluid af. Af en toe als ik opkeek, zag ik iemand langs het rijparcours wat vertellen aan een verslaggever. Pas toen dergelijke beelden zich herhaalden, viel mij

op hoe ernstig de gezichten stonden. Hier leek alles behalve Koninginnedag te worden gevierd. Ik pakte de afstandsbediening en zette het geluid aan. Kort daarna volgden schokkende beelden van wat zich eerder had afgespeeld. De feiten rond een monument zijn zelden in één ogenblik leesbaar. Vaak blijven we hangen bij de verschijningsvorm. De zeventien meter hoge gedenknaald – een obelisk – is geplaatst op het snijpunt van zichtassen. Op 9 maart 1901 was het een cadeau van de inwoners van Apeldoorn aan het bruidspaar koningin Wilhelmina en prins Hendrik. En tegelijk een eerbetoon aan koning Willem III en koningin-regentes Emma. Hun beider portretten werden er en profiel op afgebeeld. Burgemeester H.P.J. Tutein Nolthenius had het monument laten ontwerpen door

architect Gerrit de Zeeuw. De plaatselijke bevolking bracht er 3.518 gulden en 37,50 cent voor bijeen. Een maand voor de onthulling was De Naald nog niet gereed. Toch werd in de voet alvast een koker gemetseld met een oorkonde, munten en postzegels uit die tijd. Veel meer interessants valt er niet over te vertellen. Misschien alleen nog dat op de dag van de onthulling half Apeldoorn uitliep. Daarvan getuigen althans de foto's. In afwachting van het feestelijke gebeuren stonden Wilhelmina en Hendrik onder een koninklijk baldakijn. De paaltjes rondom De Naald waren gesierd met kroontjes. Na de Tweede Wereldoorlog waren die verdwenen. Het verhaal van Koninginnedag 2009 is een stuk dramatischer. Een auto reed iets voor 12 uur met hoge snelheid door drang-

hekken en de mensenmenigte heen, om uiteindelijk op De Naald te botsen. Precies op dat moment passeerde de koninklijke familie in een open bus. Acht personen kwamen om het leven, onder wie de bestuurder van de auto. Enkele hardstenen paaltjes en het hekwerk raakten zwaar beschadigd, maar De Naald bleef overeind. De aanslag zou gericht zijn geweest op de koninklijke familie, maar het motief van de dader bleef onduidelijk. Een jaar later werd aan De Naald een volgend historisch feit verbonden, toen in de buurt een monument van glaswerk werd onthuld ter nagedachtenis aan de slachtoffers. De naam van de dader raakte, zoals zo veel feiten, al snel in de vergetelheid. Eén feitje nog kan aan De Naald worden toegevoegd. In 2019 keerden de kroontjes op de paaltjes terug.