

Haike Toonen en Paul Bier zagen hun brouwerij bijna op de fles gaan, maar zetten door...

# Wijchense Schone won de strijd met een bacterie

Dit is een verhaal over de battle tussen een bacterie en twee enthousiaste brouwers. Spoiler: de brouwers wonnen. Wijchense Schone -want daarover hebben we het- brouwt weer volop. Er is zelfs alweer een voorraad. En nieuwe bieren in voorbereiding. "We zijn er beter uitgekomen", zeggen Paul Bier en Haike Toonen. Maar veel scheelde het niet. We beginnen bij het begin... Het was 20 mei 2017. Paul Bier en Haike Toonen had het tot dan toe meegezeten. Ze hadden hun hobbybrouwerijtjes samengevoegd tot Wijchense Schone en hadden met dat bierbedrijf na een lange zoektocht, dat wel, onderdak gevonden in een prachtige ruimte aan het Kastanjepad. Blonde Dern, Dukzat, Hittepetit, Flauwekuls, Wannekwats, Bukske en het speciaal voor Anneke gebrouwen Blonde An -al hun brouwsels vielen bij de afnemers, waaronder veel Wijchenaren in de smaak. En nu, op 20 mei, openden ze de dankzij een al even succesvolle crowdfunding-campagne, hun eigen brouwerij. Wijchense Schone deed die naam eer aan. Wat kon er fout gaan?

Anderhalf jaar later, kennen Paul en Haike het antwoord op die vraag. Een bacterie -een eencellig micro-organisme, alleen onder een microscoop zichtbaar, bracht hun brouwerij bijna tot de ondergang...

Paul Bier: "Tot die feestelijke opening ging het fantastisch. Maar daarna begon het al snel te haperen. Steeds vaker moesten er brouwsels weggegooid worden. We hadden twee huurders, die dat zat werden. Zij zegden de huur met ingang van 2018 op, en ik kon me dat ook nog wel voorstellen. En toen kwam 2018... De eerste twaalf brouwsels hebben we allemaal weg moeten spoelen. 4800 liter. Een verkoopwaarde van 24.000 euro"...

Paul had zijn baan opgegeven, hij was de eerste die fulltime in de brouwerij zou gaan werken. Van je hobby je beroep maken -wie wil dat nou niet. Inmiddels heeft Paul weer een baan naast Wijchense Schone en scheelde het niet veel of de brouwerij was er niet meer...

Haike Toonen: "We zijn continu blijven doorvechten, op zoek naar een oplossing. Dan zei de een: als dit het niet is, dan scheiden we eruit. Maar dan zei de ander weer: zou dat het niet kunnen zijn? En als dat het dan ook niet was, dan zaten we hier, keken eens rond, en zeiden tegen mekaar: ja maar, we kunnen dit toch zo maar niet laten liggen? Al moet ik zeggen, dat we allebei thuis wel eens hebben gezegd: we stoppen. En dat onze partners dan zeiden: jullie hebben er zo hard voor gewerkt, dat kun je toch zomaar niet weggooien? Hans Schraven, onze huurbaas, begon er zich ook mee



te bemoeien; zijn enthousiasme, zijn innovatieve denken hielp ons ook. Hij nam er genoeg mee, dat we de huur een tijdje opschoven. Want ja, er waren geen inkomsten, en het geld dat we al hadden verdiend ging op aan onderzoek".

**"nieuwe biertjes staan al op mijn laptop"**

Uiteindelijk vonden Paul en Haike waar het probleem lag. In het waterslot. Het onderdeel in de brouwketen dat door collega-brouwers als laatste mogelijkheid werd genoemd. De bacterie werd door alle brouwers gevreesd, maar in het waterslot, nee, daar deed dat probleem zich nooit voor, zeiden ze. Wel dus, ontdekte Paul toevallig toen hij aan het eind van het gistproces ineens water hoorde weglekken in de ketel, iets wat eigenlijk nooit mag gebeuren...

Paul Bier: "We wisten al wel waar we ergens moesten zoeken, omdat we uit elk stadium van het brouwproces samples naar het laboratorium hadden gestuurd. Zo wisten we in welke fase het steeds mis ging. Maar aan het waterslot dachten wij ook niet. Er was een fruitvliegje bij kunnen komen. We hadden gewoon pech gehad. Toen we dat wisten, alles helemaal hadden schoongemaakt, nieuwe procedures hadden ingevoerd, bijvoorbeeld van schoenen wisselen als je bij de ketels moet zijn, toen hebben we een nieuw brouwsel opgestart, twee tot drie maanden gewacht,

dat wachten was nog het ergste, en toen... als je bier ruikt waar de bacteriekolonies het hebben gewonnen van de gistcellen, dan weet je het meteen. Kippenvel. Richting azijn gaat het dan, een beetje zoals wanneer melk zuur wordt. Maar het was dus goed. En sinds juni van het vorig jaar produceren we weer".

**Hoe reageerden jullie afnemers? In Wijchen de kaaswinkels van Verkleij, Kaatje Jans en De Diervoort, de slijterijen van Mitra, De Wijnerij en Gall en de horecabedrijven Meneer Smit, Verlangen, Vesta, Leurse Hof en Anneke?**

Haike Toonen: "Ja, hun opstelling heeft ons ook gered. Zij zijn ons trouw gebleven. We hadden misschien niet meer zo'n prominente plek in die bedrijven, maar we zijn keihard aan het werk gegaan, dankzij een innovatie hebben we onze productie kunnen verhogen, en binnenkort starten we met de productie van nieuwe biertjes. Het recept heb ik al op m'n laptop staan. Een stoutachtig biertje, een porter en ook een IPA -iets bitterder dan die andere bieren".

**"Mannelijke Wijchense Schone op het etiket"**

**Welke van jullie bestaande bieren valt het meest in de smaak?**

Paul Bier: "Blonde Dern, onze eerste, wordt nog steeds het meest verkocht. Dukzat doet het vooral op festivals ook goed. En de re-

acties op Bukske zijn ook goed. Misschien ligt dat ook wel aan de etiketten"...

**"Blonde Dern wordt 't meest verkocht"**

Die etiketten ontwerpt Paul Bier, die zich sinds 25 september ook officieel biersommelier mag noemen, zelf. Meestal laat hij zich inspireren door dames die de naam van de brouwerij eer aan doen. Maar Paul hebben ook al verzoeken bereikt om het volgend etiket te sieren met een mannelijke Wijchense Schone. "Ik weet niet of ik dat ook kan, maar ik zal het proberen, heb ik beloofd". Het is in ieder geval een stuk leuker probleem dan dat wat de bacterie veroorzaakte...

**Mailen naar Wegwijs**

teksten en foto's  
info@weekblad-wegwijs.nl

advertenties  
info@drukkerijdekleijn.nl

Wiegertjes  
en felicitaties  
afgeven bij Plantage de  
Kleijn, Burchtstraat

## Eind vorig jaar Winnaars Wegwijspuzzels

De laatste twee weken van het vorig jaar zadelden wij u met twee aanzienlijke problemen op. Een Kerstpuzzel van de hand van Leo Bijmans en een kruiswoordraadsel die uitnodigend als Monsterpuzzel werd gepresenteerd. De uitdagingen waar we u voor stelden weerhielden zo'n 200 lezers er niet van om de zaakjes op te lossen en ons van de uitkomsten op de hoogte te stellen.

Eerst die oplossingen. Van de Monsterpuzzel valt die eenvoudig te vermelden. Wie alles goed had ingevuld kwam tot: Het nieuwe jaar biedt voor iedereen weer nieuwe kansen.

Verreweg de meeste inzenders hadden zich met het 'monster' vermaakt en hadden deze uitslag correct op de mail of op een briefkaart gezet. Uit die stapel werd de oplossing van René Gidding, Veenhof 23-02 in Wijchen getrokken.

Dan de puzzel die Leo Bijmans voor ons maakte. De juiste lettercombinaties waren de navolgende:

1 LC; 2 AD; 3 NI; 4 JK; 5 OM; 6 GX; 7 EW; 8 QT; 9 FB; 10 SP; 11 UV; 12 RH  
Niet al te moeilijk toch? Noteerde de maker van de puzzel bij deze uitslag. Mmwwhh. Er waren minder goede oplossers dan bij de Monsterpuzzel. Maar uit de correcte inzendingen werd die van Marieke van der Burgt, De Geer 1205 getrokken.

De winnaars hebben hun cadeau-bon inmiddels ontvangen. Alle anderen: dank voor het meedoen en volgende keer beter.

Wendy Kersten organiseert...

## Hondenbeurs bij Verploegen

**Aanstaande zaterdag is Zaal Verploegen een 'hondenhok' Het party- en congressentrum biedt dan ruimte aan een groot aantal standhouders, die allemaal iets te maken hebben met het houden van honden.**

Wendy Kersten van Hondenschool en Uitlaatservice Kersten organiseert er een gratis toegankelijk evenement. Niet alleen met standhouders -van hondenvoer tot hondenspeeltjes- maar ook met vier workshops. Gratis toegankelijk. Hondenschool en uitlaatservice Kersten startte in 2015. Deze maand breidde de onderneming uit met een uitlaatservice. Wendy werkt al lang niet meer alleen in haar bedrijf. Ilse, Francien en Mariëlle assisteren haar en zijn komende zaterdag van 11.30 tot 16.00 uur ook van de partij bij de open dag in Verploegen.