



AAN DE KETEL MET...

Gerard Ypenga

HET BROUWDOK

Niet gieten, maar genieten

De enige buitendijkse bierbrouwerij ter wereld. Met die aansprekende titel durft Gerard Ypenga Het Brouwdok in Harlingen wel op de kaart te zetten. De trotse Fries richt zich met zijn bieren op de eigen provincie, inclusief de Waddeneilanden. "Ik geloof in lokale producten met een goed en eerlijk verhaal."

De zeevaart, dijken en kades, een scheepsdok, de verwijzingen naar de namen van bieren als De Dokwerker en Wad Weizen liggen persoonlijk heel dichtbij Ypenga, die als tiener een opleiding volgde tot maritiem officier op de Zeevaartschool

in Harlingen en daarna met succes de hogere zeevaartschool op Terschelling afrondde. "Hoewel het goed verdiende, braken de werkroosters me al vlot op. Ik zat vier maanden op zee en was dan twee maanden thuis. In die weken wilde ik het liefst zoveel mogelijk met mijn vrienden op stap, maar die hadden allemaal ook hun eigen levensritme, met een vriendin en een eigen huis."

Reden voor Ypenga om toch een baan aan de wal te zoeken. "Ik wilde iets doen met de technische kennis die ik aan boord had opgedaan, van pneumatiek, elektrotechniek tot en met meet-en regeltechniek. Zo'n zeeschip is gewoon een stad op zich. Ik wist dat ik daarmee breed inzetbaar was en wilde dat graag combineren met het programmeren van software, waar ik altijd al interesse in had. 'Wie weet kan ik dan een hele fabriek aansturen,' zo stelde

ik me dat voor." Dat het jaren later in de brouwerij allemaal zou uitkomen, had hij toen nog niet kunnen bedenken. Het is een koude winterochtend. Vanuit het proeflokaal gaat Ypenga ons voor naar zijn kantoor, eerst langs de ketels en dan met een trap een flink stuk omhoog. De onafscheidelijke hond Yfke dartelt speels tussen zijn baas en de gasten, hopend dat iemand het viltje nogmaals weg zeilt om 'm te apporteren. In zijn werkkamer is het inderdaad een stuk behaaglijker. Aan de vergadertafel vertelt Ypenga hoe hij zich rond 2000 laat omscholen tot programmeur, waarbij hij al snel beseft dat hij voor dergelijke banen wel naar Amsterdam zal moeten verhuizen. "Ik begon bij de HEMA met het stroomlijnen van processen en digitaal aan elkaar knopen van allerlei modules, van verkoop tot magazijnbeheer en van logistiek tot

financieel en administratief. Ik vond dat machtig mooi werk.”

Na enkele bedrijfsovernames en persoonlijke promoties, krijgt Ypenga steeds meer taken, die hem minder goed liggen. “So-wieso kreeg ik te maken met allerlei bazen, die allemaal iets over mij hadden te zeggen. Eigenlijk ben ik daar te eigenwijs voor. Ik raakte ook steeds verder af van de techniek, werd meer richting sales geduwd om contracten binnen te slepen.

een Westmalle, onder het mom van ‘da’s tenminste nog een flesje van 33 centiliter’. “Ik kreeg er een mooi glas bij en heb daar die middag nippend van genoten, waar ik anders zeker zes of zeven pilsjes met een laag schuim had weggetikt. Wow, dat was echt een geweldige ervaring. Sindsdien liep ik elke week wel een keer bij de Bierkoning binnen om nieuwe bieren te ontdekken.” Ypenga verdiept zich steeds meer in de

kunnen voorzien. Aan de andere kant kon ik de vraag bij lange niet aan, ik had helemaal geen magazijn, kortom het logistieke verhaal klopte van geen kant,” lacht hij. Na een gesprek bij de gemeente kan Ypenga tijdelijk terecht in een voormalig Chinees restaurant dat al jaren leeg stond. Samen met een van zijn vrienden – Johan ten Hoor, die ook instapt – combineert hij de brouwerij met een proeflokaal. “De ketels stonden in de keuken, terwijl de



‘Ik kocht een plank met minimaal twee meter boeken bij elkaar om me nog verder te verdiepen in het brouwen.’



In voetbaltermen probeerden ze een spits van me te maken, terwijl ik een verdedigende middenvelder ben.”

Ypenga begint Friesland ook te missen. “In Amsterdam woonde ik twee hoog. Ik verlangde terug naar de plek waar ik een fijne jeugd had. In Harlingen vond ik een huis met een tuin. Qua werk heb ik aan van alles gedacht: van kraanmachinist, tot de bouw of zelfs docent Friese talen. Uiteindelijk kwam ik uit bij een andere passie, die in Amsterdam opbloeide, namelijk die voor speciaalbier.”

Anarchistische wielerclub

In Amsterdam heeft Ypenga veel gefietst bij de FC Trappist, een soort anarchistische wielerclub in Amsterdam, die buiten de bond om allerlei wedstrijden organiseerde. “Ik ontmoette daar veel leuke mensen, vrije geesten met mooie verhalen. En brouwerij De Prael was de sponsor. Eigenlijk is het daar allemaal begonnen met het brouwen.”

Ypenga koestert dan al een diepe liefde voor speciale bieren, ontstaan op het Leidseplein waar hij op terras een pils wilde bestellen, maar zo schrok van de prijs voor een vaasje dat hij gaat voor

speciale bieren. “Ik werd vrijwilliger bij het bokbierfestival in de Beurs van Berlage, nam een abonnement op Pint en op de voorjaarsvergadering van de Trappist in het proeflokaal van De Prael is het balletje echt aan het rollen gekomen. Daar zag ik voor het eerst mensen zelf bier maken. Ik nam enkele dagen vrij om mee te lopen en ben toen met het brouwvirus besmet geraakt. Dit is een mooi beroep, om iets tastbaars te maken, waarvan mensen echt blij worden. Ik werd lid van de hobbybrouwersvereniging ‘t Wort Wat in Hoofddorp, volgde allerlei cursussen tot internationaal biersommelier, bierkeurmeester en kocht een plank met minimaal twee meter boeken bij elkaar om me er nog verder in te verdiepen.”

In twee jaar tijd bouwt Ypenga achterin in zijn tuin in Harlingen een kleine brouwerij. Een verademing. “In Amsterdam op twee hoog, bleef ik maar met emmertjes op en neer lopen. Ik had het helemaal zelf uitgedacht en uitgetekend, met een mooie egale vloer en putjes erin, betegelde wanden, compleet met luchtafvoer. Echt top voor elkaar, maar na vier keer brouwen wist ik al, dit is met pannen van 100 liter te klein om echt in mijn levensonderhoud te

gasten in het voormalig restaurant de verse bieren konden proeven. Dat liep zo goed, dat we soms klanten in de omgeving niet konden bedienen, omdat de verkoop in het proeflokaal zo voorspoedig verliep.” Al na één jaar dient zich een koper aan voor het restaurant en moet Ypenga met zijn compagnon op zoek naar een nieuwe locatie. In samenspraak met de gemeente komen ze uit bij een aangekochte loods in de haven, om nieuwe bedrijvigheid te ontplooiën. “Ze vonden ons daarvoor een geschikte kandidaat. Eerst huurden we een klein deel van het pand. We schaften nieuwe, meer geautomatiseerde ketels aan, kochten een eenvoudige flessenlijn en sleepten een oude scheepscontainer naar binnen, maakten er ramen in en tapten vrolijk verder.”

Veel goodwill

De populariteit van de brouwerij blijft daarmee groeien. Ypenga en Ten Hoor lopen echter opnieuw tegen hun grenzen aan en besluiten medio 2017 een volgende stap te zetten. “We merkten dat we veel goodwill hadden opgebouwd en benaderden de mensen die wel eens hadden aangeboden om ons te helpen.

We ontvouwden onze plannen voor een nieuwe installatie – met 20 hectoliter tien keer groter – een gigantische verbouwing, compleet met een salesplan. Veel van onze supporters van het eerste uur namen aandelen in de brouwerij. Daarmee konden we naar de bank, waarmee we eind 2017 een operational lease overeenkwamen. In de zomer werden de brouwketels uit Italië geleverd en begon het avontuur pas echt.” Die laatste groeispurt is ook de meeste woeste van allemaal, blikt Ypenga terug. “Daarmee hebben we wel wat treden overgeslagen. Ineens moesten we constant een plas bier verkopen. We waren eerst nog best optimistisch, maar merkten in het veld dat er ineens veel partijen bij waren gekomen zonder eigen ketels, maar meer marketingmachines.”

Ten Hoor is inmiddels uitgestapt en weer terug in zijn oude professie van het tuigen van schepen. Ypenga heeft in Leon Rodermond een goede nieuwe kracht, die zich meer over de brouwerij zal ontfermen. “Ik zal de komende tijd voor de verkoop meer op pad zijn om de wortels in de regio verder te versterken. Om blijvend een aandeel op de markt te veroveren is het zaak om zichtbaar te zijn voor de afnemers. Op zich willen we dé craft brouwerij van Friesland en de Waddeneilanden worden. Ik ben toch het gezicht van Het Brouwdok. Dat moet ik dan ook laten zien, om te zorgen dat onze bieren in zoveel mogelijk koelkasten en op tapinstallaties komen en daar vervolgens

ook in het assortiment blijven.”

De keuze voor de provincie is een bewuste. “Mijn bieren hoeven niet zo nodig ook overal in Amsterdam verkrijgbaar te zijn. Die schaalgrootte vergt een hele andere organisatie. Dan zou ik weer verstrikt raken in managementteams en dergelijke. Dat wil ik niet. Ik moet hier nog wel tussen de ketels kunnen blijven rondscharrelen. De brouwerij staat, de kinderziekten zijn

‘Ik moet hier nog wel tussen de ketels kunnen blijven rondscharrelen.’

eruit. Ik wil een brouwerij en proeflokaal draaien met leuke mensen, die er allemaal een prettig bestaan van hebben, terwijl we onze leningen netjes aflossen. En mocht er ooit eens wat extra’s worden verdiend, dan kunnen we daar een mooie feestje van geven of een gave band strikken voor een concert. Ik ben dit avontuur juist begonnen om te brouwen en voor leuke verhalen in het proeflokaal.”

Brewing on the edge

Aan ideeën voor nieuwe recepten geen gebrek. “Maar het volstaat niet door te

zeggen: dit is een mooie gelaagde Porter, een kruidige IPA of een frisse Weizen. Er moet wel samenhang zijn. Ons verhaal ligt hier in de haven. We hebben 106 palen onder onze voeten. We staan gewoon in de zee. Als de kade wegspoelt dan staan we hier nog steeds te brouwen, zo stevig is ons fundament. Soms loopt het hier bijna onder water. Dat hoort er ook bij. Brewing on the edge. Dat past ook bij Harlingen, een eigenzinnig Fries stadje, met de rug naar het land en het gezicht naar de zee.” Heeft Ypenga daarmee als brouwer de gewenste vrijheid gevonden? (Lachend): “Zeker, hoewel natuurlijk wel geketend door alle financiële verplichtingen. Dit voelt vrijer. Ik bouw hier aan iets moois van mezelf. Daar ben ik trots op. Een jaar geleden stond er nog niks. Ik zie het effect. We hebben de mooiste brouwerij van Friesland. Het zit hier de hele zomer ramvol op de kade. De mensen zijn zichtbaar blij met de producten die wij maken. Ik houd van speciale bieren en wil daar ook andere mensen aan helpen. Mijn motto is: niet gieten maar genieten.”

Ypenga hoopt zich dus te profileren als dé craftbrouwer van Friesland. “Veel mensen gaan het liefst op veilig, en kiezen de Blonds, de Dubbels en de Tripels. Maar er zijn nog zoveel mooiere smaken. Ik heb het zelf dus ook ervaren. Wie een keer begint, wil niet meer terug. Craft bier is als een eindeloze ontdekkingsreis, die houdt nooit op.”

