

EEN NIEUW BIER IN DE MAAK!

Met Terschellinger duindoornbes!

Bij een eiland horen eilander drankjes. Terschelling kent er veel van, waaronder Terschellinger bier. Jolle Dijkstra is eigenaar van vof Terschellinger Bieren dat het Scelling bier produceert. De Scelling bieren worden gebrouwen met gerst en tarwe van Terschelling. Deze gewassen worden grotendeels ambachtelijk gedorst met de hulp van de plaatselijke dorsvereniging Helpt Elkander. Momenteel zijn er zeven verschillende Scelling bieren: van licht en zomers tot kruidig en donker. In het voorjaar van 2019 komt daar een nieuw bier bij: de Duindoorn Tripel.

TEKST // FLOOR VUURBOOM
FOTOGRAFIE // LAURAKEIZERFOTOGRAFIE.NL

DUINDOORN TRIPEL

Jolle vertelt over het nieuwe bier: "Het nieuwe bier wordt een tripel van acht procent met hierin de duindoornbes van Terschelling verwerkt. Deze oranje bes groeit in grote getalen in de duinen en die hebben mijn vrouw Ria en ik afgelopen zomer geplukt bij paal 8. Dat is de periode dat deze bes rijp is. Deze

bessenstruik groeit zo snel dat snoeien geen probleem is, de gesnoeide takken lopen het volgende jaar gewoon weer uit. De takken met bessen liggen nu in de vriezer en die gebruiken we straks bij het brouwen van de eerste batch Duindoorn Tripel. Doordat de bessen ingevroren zijn, is het gemakkelijker de besjes van de takken te halen. Van Guus van Dieren, van



Strandpaviljoen de Branding, mogen we een machine gebruiken waarmee we de duindoornbessen schoon kunnen maken en ontdoen van blaadjes. Guus verwerkt ook duindoornbes, alleen dan in het duindoorngebak dat bij de Branding op de kaart staat."

PIONIEREN

In Leeuwarden is het proefbier inmiddels gebrouwen, hiervoor zijn duindoornbessen gebruikt van een kwekerij uit Oost-Friesland. "Ulco de Jong, van brouwerij de Kroon in Leeuwarden, bracht mij op het idee om de duindoornbes te gebruiken in een nieuw bier. Hij vindt het mooi om allerlei nieuwe bierrecepten uit te proberen dus dat klikt wel met mij. Ik houd van pionieren, om iets nieuws uit te proberen. Voor zover ik weet is de duindoornbes nog niet eerder verwerkt in bier dus we moeten samen de verhoudingen uitvinden." Op het moment dat we Jolle spreken is het proefbrouwsel net klaar, een mooie gelegenheid hem te vragen wat de eerste bevindingen zijn. "Het proefbier hebben we net geproefd! Het eerste brouwsel is heerlijk van smaak. Fris en bloemig, helemaal goed, we laten het zo. Dat belooft iets heel moois te worden!"





VAN TERSCHELLING NAAR EASTERWIERRUM

Het duindoornbier zal worden gebrouwen bij brouwerij Tjerkebier in Easterwierrum. Wanneer het eerste proefbier helemaal naar wens is, rijdt Jolle de Terschellinger duindoornbessen naar de brouwer. Van de bessen wordt sap gemaakt en dat wordt verwerkt in het bier. In het voorjaar van 2019 kan het nieuwe bier worden verwacht. "De duindoorn is van nature een hele zure bes, maar zit barstensvol met vitamine C, wel 60 keer zoveel als in een sinaasappel. De bessen zijn geneeskrachtig en bevatten antioxidanten. Eigenlijk een hele gezonde bes dus. In de Duindoorn tripel herken je de typische geur van de bes, maar de zure smaak is opgelost in het gistingsproces."

FRIES STREEKPRODUCT

De Duindoorn Tripel wordt een nieuwe lijn, naast de bestaande serie van Scelling bieren. Hiervoor is een nieuw initiatief opgezet, genaamd Smaaklik, dat 'smakelijk' betekent in het Fries en in het Zuid-Afrikaans. Binnen het nieuwe initiatief wordt telkens een ander Fries streekproduct centraal gezet. "Ik wil Friesland er graag meer bij betrekken, daarom wordt het ook geen nieuw Scelling bier, maar zetten we een nieuwe lijn op. De Duindoorn Tripel is de eerste die onder de noemer Smaaklik uitkomt als streekproduct van Friesland. In een volgend biertje zou een ander Fries product centraal kunnen staan, maar zover zijn we nog niet."

MEER WETEN?

Jolle en Ria wonen sinds eind 2004 op Terschelling. Samen runnen ze de Stormvogel. Een in 2005 geheel opnieuw gebouwde vakantieboerderij, in oude, traditionele stijl in Baaiduinen. Naast de Stormvogel staat proeflokaal informatiecentrum de Korenmaat, waar Jolle en Ria Scelling bierproeverijen organiseren.

Meer weten? Kijk op www.terschellinger-bieren.com.

