

THE HOPPY BROTHERS Belg Giles Gryseels (31) begint bierwinkel in Sint Pieterstraat



Giles Gryseels in zijn bierwinkel. Links en rechts naast hem de growler stations waarin hij beugelflessen met speciaalbier kan afvullen.

foto Harry Heuts

Bier met spaghetti-smaakje

The Hoppy Brothers aan de Sint Pieterstraat is geen café, geen slijterij, maar een bierwinkel vol bijzondere brouwsels. Van spaghetti- tot chocoladebier.

door Ronald Colée

Hier geen met militaire precisie gerangschikte leger bierflessen. Ook geen jungle van sterke dranken en likeuren waartussen het bier verscholen zit. The Hoppy Brothers aan de Sint Pieterstraat is louter een bierwinkel waar bijzondere brouwsels de ruimte krijgen. Een zogenaamde *craft beer shop* waar voor de hand liggende Belgische biertjes als LaChouffe en een Duvel het moeten afleggen tegen Italiaanse en Japanse tegenhangers als Spaghetti Western Beer en Hitachino Nest. Uitbater Giles Gryseels wil zijn klanten vooral trakteren op moeilijk verkrijgbare bieren, en tegelijk

afrekenen met een heleboel vooroordelen. „Zo denken mensen vaak bij ambachtelijke bieren aan stevige brouwsels met hoge alcoholpercentages, waarbij het lastig wordt om het achtuurjournaal te halen als je er twee op een zonnig terras van gedronken hebt. Maar met een Wild Swan van 3,5 procent is dat bijvoorbeeld niet het geval. Terwijl dat toch een lekker fris Engels biertje is met verrassend veel smaak.” De vroegere student aan de hogere hotelschool heeft zich het afgelopen jaar samen met Pepijn van der Waa, een bevriende zytholoog, heel wat bierkennis eigen gemaakt. Zelf afkomstig uit de Geuzestreek bij Brussel, wilde Gryseels - na onder meer omzwervingen bij een wervings- en selectiebureau voor Amerikaans hotelpersoneel - graag iets met zijn afkomst en passie voor gastronomie doen. „Zo kwam ik op bier uit. Ik heb de hele wereld rondgereisd. Van Azië tot Amerika. En overall kwam ik bierwinkels tegen. Terwijl je die in Nederland niet of nauwelijks ziet. Hier heb je wel biercafés en slijterijen, maar louter bierwinkels niet. Terwijl er op het gebied van speciaalbieren

een ware revolutie gaande is.” Toch wil Gryseels de voormalige tassenwinkel van Lutgarde aan de Sint Pieterstraat niet volstouwen met honderden soorten gerstenat. „Dat zorgt alleen maar voor keuzestress bij klanten die dan uiteindelijk op zeker gaan en voor het biertje kiezen dat ze al al tien keer eerder hebben geproefd omdat het lekker is.” De 31-jarige Belg wil vooral verrassen met toegankelijke bieren in een wisselend assortiment. „Als je de mensen meteen het zwaarste bier laat proeven, heb je kans dat ze afhaken omdat dat veel te bitter is. Dan is het beter om met een licht exemplaar te beginnen en ze de keer daarop te verleiden met een vervolgbiertje dat een tikkeltje uitgesprokener van smaak is.” Twee opvallende blikvangers in zijn zaak, die vrijdag zijn deuren

opent, zijn de *growler stations*, vulmachines voor losse beugelflessen van een liter. „Vaak als je naar een barbecue gaat, neem je een flesje wijn mee omdat een kratje bier zo vreemd staat. Nu kunnen klanten kiezen uit acht speciaalbieren op vat, die ze kunnen laten bottelen voor thuisgebruik. Het zijn bieren van microbrouwerijen, die vaak niet eens op fles verkrijgbaar zijn omdat ze maar in kleine hoeveelheden gemaakt worden.” Een voordeel is volgens Gryseels ook de versheid. „De flessen halen we uit de koeling, zetten we in de *growler* en vullen we met het bier naar keuze, dat daarna in de koelkast vier tot acht weken houdbaar is. Klanten betalen eenmalig drie euro statiegeld. Leveren ze de fles in, dan krijgen ze de drie euro terug en willen ze de fles laten hervullen, dan wordt de oude schoon gemaakt en krijgen ze een nieuwe mee zonder statiegeld te betalen.” Dan valt zijn oog op nog een paar bieren die hij nog niet genoemd heeft. „Kijk een Mogli-bier gebrouwen met chocola. En wat dacht je van deze: Malheur Brut. Belgisch champagne-bier. Echt knalbier.”

► Voor de hand liggende Belgische biertjes moeten het afleggen tegen Japanse en Italiaanse tegenhangers.