

Microbrouwerijen in opkomst

Hoewel steeds meer traditionele Britse pubs hun deuren sluiten, schieten de microbrouwerijen met pub uit de grond, afgelopen jaar kwamen er maar liefst 78 bij in Groot-Brittannië. Een aantal populaire adressen waar men terecht kan voor een huisgebrouwen



Sfeervolle Britse microbrouwerij in een pub

biertje zijn de Londense Florence Pub, waar men een 'Weasel Ale' en 'Beaver Wheat Beer' van de tap serveert. In de kelder van Gastropub The Horseshoe is een kleine brouwerij te vinden waar twee 'Camden Hill' bieren worden gemaakt. De ambachtelijke Old Brewery is eigenlijk te groot om een microbrouwerij te heten, maar de bar heeft een uitgebreid aanbod eigen bieren. Twee verschillende ales, een zoete 'Hospital Porter' en een licht 'kellerbier'. Pizzapub Zero Degrees tapt uitsluitend eigen bier. Uit de roestvrijstalen vaten komt een lichte pils, een ale, een black lager en een wheat beer. Brew Wharf at Vinopolis is een sfeerful café met gewelven, een grote open keuken en uitzicht op de robuuste brouwvaten. Momenteel worden hier twee biersoorten gemaakt: Three Lions en Hopfather.

Lege kruiken niet in de glasbak

Een lege stenen kruik is dan wel een fles maar hij is niet van glas. Alleen glasverpakkingen horen in de glasbak, kruiken mogen er niet in. Ze belemmeren de glasrecycling. Het glas uit de glasbakken wordt bij het glasrecyclingbedrijf opgewerkt tot schone scherven. Zij zijn een belangrijke grondstof voor de productie van nieuwe glazen verpakkingen. Glasrecyclingbedrijven halen de vervuiling, dus alles wat niet van glas is, uit het ingezamelde glas zodat het voldoet aan de specificaties voor grondstof van de glasproducent. Dit gebeurt met geavanceerde apparatuur. Er mag nog maximaal 25 gram vervuiling in 1.000 kilogram scherven zitten. Met het uitsorteren van de vervuiling verdwijnen echter ook goede scherven uit

het proces. Dat is verspilling van scherven en dus van grondstof voor de glasindustrie. Daarom mogen vreemde materialen zoals stenen kruiken niet in de glasbak. Juist door inzet van scherven worden veel primaire grondstoffen (zand, soda, kalk) en energie bespaard. Lege kruiken horen bij het restafval, dus in de grijze zak of container. Of naar de milieustraat. Dan worden ze ook gerecycled. Minder kruiken in de glasbak betekent dat meer glas kan worden gerecycled. Dat is goed voor het milieu. De SlijtersUnie en de glassector komen binnenkort samen met een poster voor slijters om de consument te informeren dat kruiken niet in de glasbak maar bij het restafval horen. Meer info: www.duurzaamglas.nl



Stenen kruiken belemmeren de glasrecycling.

Nederlandse wijn levert telers niets op

'Er is geen geld te verdienen met Nederlandse wijn'. Dat stelt Freek Verhoeven van wijnhoeve de Colonjes in Groesbeek in gesprek met het Financieele Dagblad. 'Mijn broer Cees en ik leggen er al negen jaar geld bij, maar we doen het niet in eerste instantie voor het geld. We zitten namelijk beiden al in de VUT. De kostprijs van een fles wijn ligt rond de € 8,-. Een keten als Gall & Gall rekent 1,7 keer de omzet en onze fles ligt er voor € 12,95 in de winkel. Daar houden we weinig tot niets aan over. 'Erg vinden de broers het niet. 'Het oogsten met vrijwilligers is heel erg leuk en ook de Groesbeekse wijnfeesten waren met zo'n tienduizend bezoekers een groot succes.' '2010 was volgens Freek wel een moeilijk wijnjaar. Door een droge periode werden de schilletjes van de druiven poreuzer. Toen het vervolgens anderhalve maand flink regende, maakte dat de kans op rot veel groter. Dat hoeft echter niet ten koste te gaan van de kwaliteit van de wijn', zegt hij. 'Een goede wijnmaker weet ook van minder uitgangsmateriaal een relatief goede wijn te maken. Kwantitatief leveren we als Nederlandse wijnboer wat in, maar kwalitatief niet. Ach we leren ervan, ook van de klimatologische omstandigheden van dit jaar.'

Van Eyck Wijnkelders wijnwinkel van het jaar

De beste wijnwinkel van 2011 is van Eyck Wijnkelders uit Helmond. De jury is erg enthousiast: 'Een wijnwinkel van internationale allure, prachtig verbouwd, met een persoonlijke benadering van elke klant. Een bezoek aan van Eyck in Helmond is een belevens. De rit waard. Bloem's Amstelveen en Joost!Wijn uit Hilversum ontvingen de tweede, respectievelijk derde prijs. Doelstelling van deze jaarlijkse verkiezing is om wijnspecialzaken in het algemeen en hun aanbod in het bijzonder meer voor het voetlicht te brengen. Wijnliefhebbers en vakmensen konden hun favoriete wijnwinkels nomineren en in een vervolgfase hun stem uitbrengen. Bijna 11000 mensen brachten op www.wijnwinkelvanhetjaar.nl hun stem uit op alle genomineerde winkels. De tien winkels met de meeste stemmen werden door een onafhankelijke vakjury onderworpen aan een nauwkeurig onderzoek. Hier kwamen de drie winnaars uit naar voren.