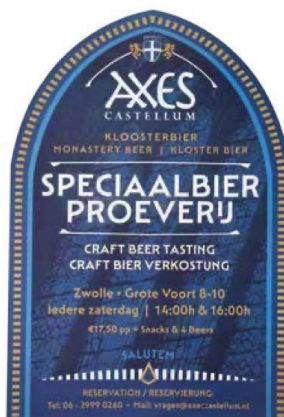




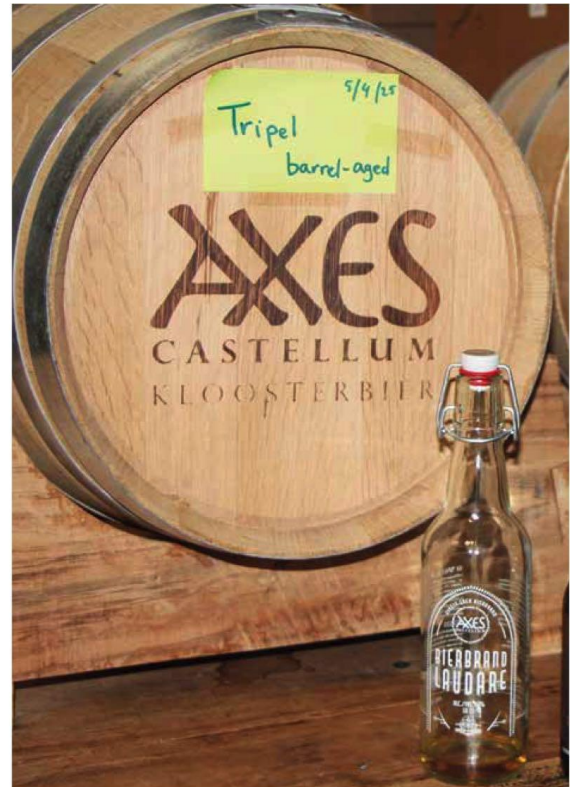
UNIEKE 'KAPELBROUWERIJ' VAN AXES CASTELLUM

Axes Castellum kloosterbier is het mooiste bier tussen hemel en aarde, zoals de brouwers zelf verkondigen op hun etiketten. De oorspronkelijke thuisbasis van de brouwerij, het Dominicanenklooster en kloosterkerk in Zwolle, is al even niet meer te bezoeken. Daar vinden ruim twee jaar lang verbouwingen en renovaties plaats om het kloostercomplex voor de toekomst te behouden. Maar op een bedrijventerrein aan de rand van Zwolle aan de Grote Voort heeft de brouwerij tijdelijk onderdak gevonden, inclusief een heus nagebouwde kloosterkapel inclusief brouwerij.

De baniervlag bij de ingang van een loods wijst ons de weg en wanneer we de grote hal instappen wacht ons een verrassing. Ons oog valt meteen op een miniklooster, of misschien beter een provisorische kapel die in ieder geval duidelijk maakt waar we de kloosterbrouwerij kunnen vinden. Als we de kapel binnenstappen zien we achter de bar onze gesprekspartners, Henk Overweg, de stichtingsvoorzitter en Thomas Luit, de hoofdbrouwer, al staan. Henk: "Wij zijn met Axes Castellum ontstaan uit een bierproefclub met de ludieke naam de Assendorper Geurneuzen. Assendorp is de naam van de wijk in Zwolle en de plek waar het Dominicanenklooster



is gevestigd. Een aantal van de toenmalige leden brouwde thuis wel eens bier maar kwalitatief was dat allemaal nog onder de maat. Op een uitje naar Brouwerij Maallust was er een introductie mee die beweerde een mooi blond bier te kunnen brouwen. Uiteraard hebben we die gelijk ingelijfd bij onze club en zo kwam van het een het ander. Er waren voldoende enthousiastelingen die de stap naar bierbrouwen wel wilden maken en zo kwamen we, zo'n tien jaar geleden, bij het Dominicanenklooster uit. De prior was meteen enthousiast en verleende alle medewerking. Daarom hebben we toen de link gelegd naar kloosterbier en zijn we gaan brouwen in de kelder van het klooster. Niet lang daarna hebben wij ons als stichting georganiseerd."



Vrijwilligers en zorgbier

"Onze eerste bieren zijn ingezegend door de prior en dat bracht ons ertoe om ons bier het mooiste bier tussen hemel en aarde te noemen. De groep vrijwilligers breidde zich snel uit en via een soort crowdfunding zijn toen de eerste professionele 50-literketels gekocht. Hier konden wel 130 flesjes mee worden geproduceerd", lacht Henk. "Dat was ternauwernood voldoende voor onszelf, dus er moest uitgebreid worden. Door middel van een krachtstroominstallatie konden we de hoeveelheid verhogen naar circa 300 flesjes, en met twee keer brouwen per dag naar 600 tot 800 flesjes, maar daarmee hield het wel op." Thomas: "Alles moest met de hand gebeuren, van flesjes vullen tot etiketten plakken, tot op de dag van vandaag." Henk voegt eraan toe: "Daarvoor hebben we, en daar zijn we trots op, een samenwerking met zorginstellingen in de

regio die deze taken, waaronder ook onze kratjes voor de geschenkverpakkingen, van ons overnemen. Grotere hoeveelheden bier, onze hardlopers dus, laten we brouwen bij De Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij in Dalfsen, die eveneens werkt met zorginstellingen en waar we ons prima bij thuis voelen. Hier kunnen we 600 liter per keer brouwen. Onze

“
Onze
eerste bieren
zijn ingezegend
door de prior.”

samenwerking met zorginstellingen en het bieden van werk aan mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt zorgt ervoor dat de Dominicanen blij met ons zijn. Dat soort hulp staat ook hoog in het vaandel bij deze kloosterorde.”

Historie Zwolse Dominicanen

Zodra de verbouwingen klaar zijn is Axes Castellum weer van harte welkom om opnieuw de kelder van het kloostercomplex te betrekken. Het huidige klooster stamt overigens pas uit 1900 maar de geschiedenis van de Dominicanen in Zwolle gaat veel verder terug en wel tot 1493. Het complex uit die tijd is wel bewaard gebleven en na een grondige restauratie tussen 1976 en 1988 herbergt het vroegere klooster nu het Stedelijk Conservatorium. Uit 1576 is het eerste document bekend waarin wordt gesproken over bier in combinatie met het klooster, dus zo oud is de brouwcultuur in Zwolle in ieder geval. In 1580 moesten de kloosterlingen, gedwongen door het protestantse stadsbestuur, de stad verlaten. De Librije (bibliotheek) werd synagoge. Dit gebouw werd overigens in 1993 het eerste restaurant met die naam, bestierd door wijlen Jonnie Boer en zijn vrouw Thérèse. Begin 1900 pas keren de Dominicaner predikbroeders terug in Zwolle en wordt al snel de eerste steen gelegd van het huidige klooster en de kloosterkerk. Begin 1933 brak een felle brand uit die de hele bovenverdieping van het klooster verwoestte. De schade werd snel hersteld en het gebouw kreeg er zelfs een verdieping bij. De functie van het klooster veranderde in de jaren zestig. Het aantal Dominicanen in opleiding daalde dramatisch en inmiddels worden de ruimtes van het klooster verhuurd aan derden en met name aan diverse zorginstellingen. De kerk is overigens nog wel in gebruik als zodanig.

Assendorp in latijn

Tijdens ons gesprek zijn er twee vrijwilligers binnengekomen om een serie flesjes van





Henk Overweg met links van hem hoofdbrouwer Thomas Luit

Alles moest met de hand gebeuren, van flesjes vullen tot etiketten plakken, tot op de dag van vandaag.

etiket te voorzien voor een klant in Zwolle. We kijken het eens aan en begrijpen de keus om grote batches elders te brouwen helemaal. "Hier hebben we twee eiken vaatjes liggen met daarin onze nieuwste proef met barrel aged-bier", aldus Thomas. "We brouwen met zes vrijwilligers, twee per brouwsel en dat doen we twee keer per maand op zaterdag. Ik houd de supervisie over deze ploeg, maar iedereen heeft alle inspraak. Ik kan zeker niet overal bij zijn want ik heb ook nog een 40-urige werkweek als productontwikkelaar." Henk stralend: "We hebben inmiddels in totaal 56 vrijwilligers en ik ben er bijzonder trots op dat ik daar als stichtingsvoorzitter van Axes Castellum mede sturing aan mag geven. Onze naam komt overigens uit het (potjes) latijn waarbij Axes staat voor Assen (als in wielstangen) en Castellum vrij vertaald kan worden naar Dorp. Op die manier kom je vrij vertaald weer op de wijk Assendorp uit. Mijn eigen ervaring met bier stamt uit 1976 toen ik nog een slijterij/wijnhandel had met daarin ook speciaalbier. Zo heb ik mijn eerste stappen gedaan die ertoe hebben geleid dat ik me aansloot bij de eerder genoemde Geurneuzen. We organiseerden toen ook al uitjes voor kinderen hier uit Zwolle die uit minder draagkrachtige milieus kwamen, en daar ligt de basis van onze huidige aanpak."

Kapel-proeverijen

"We produceren in het totaal ongeveer 300 hectoliter bier per jaar", aldus Thomas, "en dat geeft ons voldoende bestaansrecht als

brouwerij. Onze afzet is met name lokaal, want alle orders worden weggebracht door een stuk of acht van onze vrijwilligers. Het bier vindt zijn weg naar horeca en slijterijen maar een serieus gedeelte van onze omzet gaat ook via deze kapel-brouwerij hier. Iedere zaterdag zijn wij namelijk geopend voor proeverijen en daar wordt goed geproefd en veel verkocht." Henk: "Bezoek trekken is hier aan de rand van Zwolle wel wat lastiger dan bij het klooster in de stad,

maar we mogen ook hier niet mopperen. De sfeer in de kapel is vergelijkbaar met die in het klooster, dat horen we vaak terug. Maar we hopen natuurlijk wel zo snel mogelijk weer de kelder van het klooster te kunnen inrichten al zal dat nog wel eventjes duren." Om meer te weten te komen over de bieren, wordt een behoorlijk aantal flesjes op tafel gezet met allemaal verschillende etiketten. "De naamgeving van de bieren verwijst regelmatig naar de Dominicanen, maar niet in alle gevallen. Zondagskind, de bijnaam van de heilige Dominicus, een weizen van 4,7%, was tien jaar geleden ons eerste bier. Daar is het allemaal mee begonnen. Daarna kwam ons Bockbier, de Capra Sanctus ofwel de heilige steenbok. Vervolgens kwamen de tripel, de blond en later de dubbel, de Belgische drie-eenheid. En zo heeft het zich verder ontwikkeld tot het huidige pakket met acht standaardbieren en twee specials



Dominicanenklooster Zwolle na renovatie



die regelmatig terugkeren. Met onze Rubis Salis, een klassieke Pale Ale verrijkt met frambozen, sappige bramen en een vleugje zout, hebben wij hoge ogen gescoord op Untappd. Vandaar het Untappd-logo op het etiket." Thomas heeft er inmiddels een getuigenschrift bijgehaald van de Bier-etikettenwedstrijd 2019 van de BAV (de Bier Attributen Verzamelaarsvereniging) waarbij de eerste prijs is behaald met het etiket. "Het etiket is binnen onze club van vrijwilligers zelf ontwikkeld op basis van een mozaïek dat pal voor ons in het koorgedeelte van de kerk ligt en beelden in zandsteen die op eenzelfde manier als een soort watermerk zijn opgenomen, en dat alles opgemaakt in Microsoft Word." Henk klinkt

De naamgeving van de bieren verwijst regelmatig naar de Dominicanen, maar niet in alle gevallen.

nog steeds vol trots: "De laatste special waar Thomas mee in de weer is, is een Smash Tripel (Single Malt and Single Hop) met eigen verse cascade-hop die een dezer dagen weer geplukt gaat worden."

In de sfeervolle brouwkapel eindigen wij met een kleine proeve van bekwaamheid die

ons wordt voorgeschoteld. De barrel-aged quadrupel is de moeite meer dan waard. Wij nemen ons voor zeker nog eens terug te komen als Axes Castellum weer in de kloosterkelders in Zwolle aan het brouwen is. Maar een bezoek aan de huidige kapel-brouwerij is zeker ook aan te bevelen!" ■



Proeven, beleven, ontdekken

Of je nu alles wilt weten over het brouwproces of gewoon zin hebt in een gezellige middag vol smaak: bij Axes Castellum ben je welkom. Ze nemen je mee in de wereld van kloosterbier. Je ziet waar en hoe ze brouwen, ruikt de mout, hoort de gist borrelen en proeft natuurlijk het resultaat. Je stelt samen met de vrijwilligers een proeverij samen van vier unieke bieren. En als je geluk hebt, krijg je zelfs een sneak preview van een bier in ontwikkeling. Uiteraard serveren ze daar een goedgevulde borrelplank bij.

Axes Castellum is geopend op zaterdagmiddag van 14.00 – 17.30 uur. Ook voor kleinere groepen, ze combineren groepen tot max. 20 personen. Op afspraak is er ruimte voor besloten gezelschappen van 8 tot 20 personen. Een proeverij duurt ongeveer 1,5 uur, de kosten zijn €17,50 p.p.. Het adres is: CO – Grote Voort 8-10, Zwolle.