

ABT bestaat 25 jaar **‘We hebben wel iets neergezet in de bierwereld’**



HANS GLANDORF (L) EN JAN VAN WILGENBURG, EIGENAAR VAN BURG BIJEREN EN CAFÉ DE HAZEBURG IN ERMELO. HIER WORDT IN MAART HET JUBILEUMFEEST VAN DE ALLIANTIE GEVIERD.

Een kwart eeuw nadat vijf kasteleins de koppen bij elkaar staken viert de Alliantie van Biertapperijen (ABT) in 2011 het 25-jarig bestaan. Het samenwerkingsverband van biercafés is nog steeds een uniek fenomeen in de Nederlandse caféwereld.

Voorzitter Hans Glandorf leidt vol verve deze club van cafés die liefde voor specaalbier gemeen hebben en elkaar helpen als dat kan.

TEKST: SANDER VAN WERKHOVEN - FOTO: RON OFFERMANS

Wat de Alliantie in al die jaren bereikt heeft?” Hans Glandorf lacht een beetje als hij de vraag hoort en even stagneert de spraakwaterval. Na een korte stilte: “Ik denk dat we een stevige bijdrage hebben geleverd aan de bekendheid van het speciaalbier in Nederland. Toen wij begonnen was speciaalbier iets wat alleen in een paar cafés in Utrecht, Amsterdam of Breda werd gedronken. Maar in de rest van het land was het onbekend. En moet je nu eens kijken. Zelfs de eerste de beste sportkantine

heeft naast pils vaak al een witbier en een amber op de tap erbij. Dat zorgt er wel voor dat wij steeds meer ons best moeten doen ons te onderscheiden. En gelukkig lukt dat ook. Nu zie je dat wij toch wel de tendens hebben gezet op het gebied van de bittere bieren die in opkomst zijn. Daarnaast telt Nederland inmiddels bijna negentig brouwerijen. Wie had dat ooit kunnen bedenken toen we begonnen? Brouwerijen bellen ons tegenwoordig als ze een nieuw bier ontwikkelen. Of laten het ons als eerste tappen als Bier van de Maand. Voor hen

zijn we een serieuze gesprekspartner. Je kunt wel zeggen dat we wat hebben neergezet in de bierwereld.”

Passief ledenbeleid

Glandorf nam acht jaar geleden het stokje over van Carel Oomes, eigenaar van De Vlaamsche Reus in Wageningen, nog zo'n bolwerk op speciaalbiergebied. Sindsdien staat Glandorf aan het hoofd van de inmiddels 44 leden tellende ABT. Daarmee is het maximum aantal volgens hem nog niet bereikt, maar een actief ledenbeleid wordt er

evenmin gevoerd. “Toen ik aantrad heb ik geroepen dat we naar vijftig cafés willen groeien, maar dat is geen doel op zich. Cafés moeten zich zelf aanmelden. In het verleden heb ik wel eens cafés gevraagd lid te worden, maar daar heb ik me mee in de vingers gesneden. Dat doe ik dus niet meer. Momenteel lopen er weer twee aanvragen.”

“Cafés die alleen maar lid willen worden om dat emaillen bordje tegen de gevel te kunnen schroeven willen we niet. Iedereen die zich aanmeldt wordt twee keer bezocht door een mystery guest. Die stelt vragen. Kijkt goed rond. Het aantal kranen in een café zegt ons eigenlijk niets. Het gaat ons meer om de passie voor het bier en de bezieling waarmee het verkocht wordt. Is de rapporteur positief, dan wordt het café eerst een jaar aspirant-lid. Voor iedere café geldt, ze moeten passen binnen de club. We werken samen en zijn in veel gevallen ook bevriend met elkaar.”

Hij pakt het jaargidsje erbij, het overzicht van alle ABT-leden dat gratis verkrijgbaar is in alle zaken. Op het landkaartje waarop de leden staan afgebeeld zijn nog wel de nodige witte vlekken te zien die hij graag had opgevuld. Friesland is matig vertegenwoordigd, net als Drenthe, en de stad Groningen mag dan drie leden tellen, in de rest van de provincie is geen enkel ander ABT-café. In een paar andere provincies hetzelfde beeld. Toch zijn er wel meer cafés te vinden die aan de minimale eisen voldoen om lid te mogen worden. “Er moeten vijf verschillende bieren gelijktijdig op vat verkrijgbaar zijn en minstens 35 op de fles. Daarnaast kost het lidmaatschap zevenhonderdvijftig euro per jaar, maar daar krijgen de cafés veel voor terug. Zoals de gratis jaargids

en de maandelijkse folder met daarin informatie over het Bier van de Maand.” Dat laatste aspect bepaalt voor een belangrijk deel de identiteit van de ABT en weerhoudt sommige cafés ervan lid te willen worden. Al sinds het moment van oprichting tappen de leden iedere maand een uniek bier. Het kan speciaal voor de alliantie gebrouwen of afgevuld zijn of het is een primeur op biergebied die pas later beschikbaar komt voor niet-leden. “Sommige leden hikken wel eens aan tegen de verplichting het Bier van de Maand te moeten verkopen. De minimale afname is drie fustjes. Als het je niet lukt deze niet in een maand te verkopen hoor je eigenlijk ook niet bij de ABT thuis.” Natuurlijk wordt het 25-jarig bestaan luister bij gezet met een eigen uniek bier. Speciaal voor de ABT brouwt Schneider een jubileumbier dat in oktober in alle ABT-café's te bestellen zal zijn.

Meerwaarde

Dat de alliantie na al die jaren nog steeds het enige samenwerkingsverband op cafégebied is verbaast Hans Glandorf. “In de meeste sectoren heb je wel meerdere clubs ja. Bij ons maar één.” Als geen ander weet de voorzitter dat cafés vaak met vragen zitten die ze aan collega's zouden willen voorleggen. “Dat is ook duidelijk een meerwaarde van onze club. Binnen ons bestuur zijn heel veel kwaliteiten aanwezig. Op taptechnisch gebied. Maar ook fiscaal of juridisch. Leden kunnen altijd bij ons terecht.” Zelf geeft Glandorf veel tap- en schenktrainingen op locatie en betreft daarbij nadrukkelijk ook het personeel erbij. Veel ABT-café's hebben niet alleen veel speciaalbier in huis, maar zijn ook gespecialiseerd in andere dranken als whisky, jenever of wijn. De



meest gemaakte fouten in het café zijn toch wel knowhow over de producten die worden verkocht en de presentatie ervan. Een voorbeeld? “Laat altijd het flesje op tafel staan. Daarop staat alle informatie die de gast wil weten over het bier.”

Eind maart wordt bij café De Hazeburg in Ermelo het 25-jarig bestaan groots gevierd met leden en relaties van de ABT. In september hebben de leden dan nog hun eigen feestje als het hele gezelschap afreist naar Duitsland waar een bezoek wordt gebracht aan de Schneider-brouwerij in Kelheim en Bamberg. “Als bierliefhebber moet je daar natuurlijk geweest zijn. Hier komen de unieke rauchbieren vandaan.” Eigenlijk was het de bedoeling om in september ook een nieuwe voorzitter te benoemen. Maar omdat een geschikte opvolger voorlopig niet voorhanden lijkt plakt de oud-kastelein er met liefde nog een jaar aan vast. De tijd heeft hij er voor. Nadat hij zijn café De Bonte Koe in Purmerend verhuurde en naar Texel verhuisde startte Glandorf daar een paar jaar geleden ook een klein bier- en whiskycafé, Het Proeflokaal van Texel. En voorzitter of niet, ook dit café werd eerst een jaar aspirant-lid. Nu dit bedrijf sinds kort is verhuurd heeft hij naar eigen zeggen tijd genoeg om nog langer voorzitter te blijven. In ieder geval plakt hij er nog een jaar aan vast. “En ik ben überhaupt een bestuurder.” Of het hem verontrust dat er nog geen geschikte opvolgers zijn? “We hebben nu gewoon meer tijd om iemand te vinden. Ik mag het ook nog graag doen hoor. Passie voor speciaalbier heb ik nog volop. En ik weet zeker dat ik dat overdraag op mijn leden.”

25 JAAR ABT

Al vaker waren ze elkaar tegengekomen. Vijf cafébazen uit Breda, Amsterdam, Rotterdam en Utrecht. Tijdens het inkopen van Belgisch speciaalbier bij groothandels over de grens troffen ze elkaar met regelmaat. Halverwege de jaren tachtig wordt speciaalbier steeds populairder in Nederland maar verkrijgbaar is het hier nog maar nauwelijks. Dus moeten cafébazen het vaak nog zelf halen. Met Piet de Jongh van De Beyerd in Breda als eerste voorzitter werd in 1986 besloten tot de oprichting van de Alliantie van Biertapperijen (ABT). Inmiddels zijn in heel Nederland ABT-café's te vinden. De ledenlijst en andere informatie over de ABT is te vinden op www.alliantie-van-biertapperijen.nl