

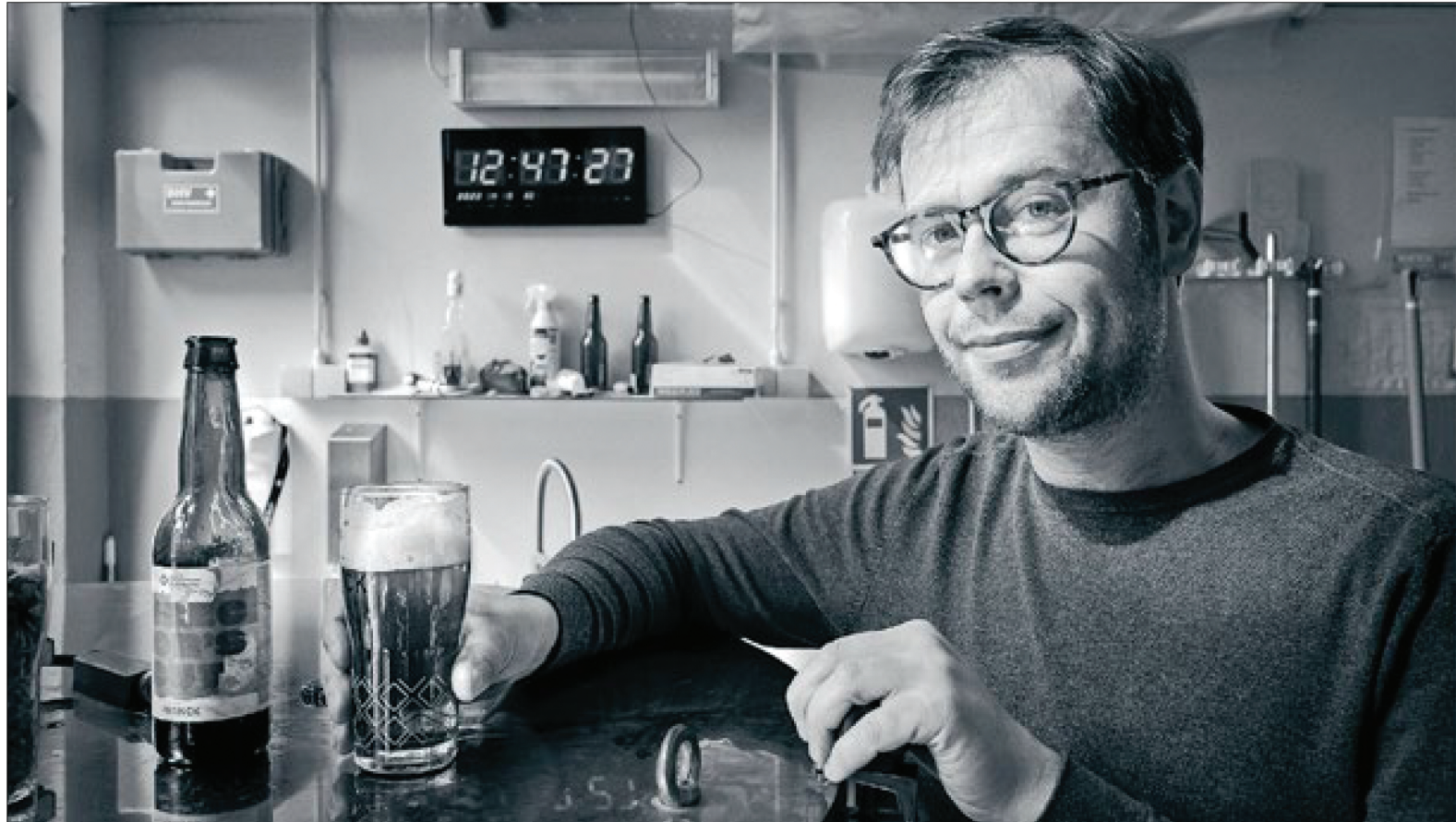
LAFV legt Leiden als dé wetenschapsstad vast

LEIDEN - Op 26 mei is 'know how' het dagonderwerp van Leiden2022. Het begrip 'know how' slaat op vakkennis en vakbekwaamheid. Een voorbeeld van know how is de kennis van het bierbrouwen. De Leidse Brouwerij Pronck heeft de know how van het brouwproces van een groot aantal bieren in huis. De brouwerij heeft een vast assortiment aan bieren, maar ontwikkelt ook bieren voor bijzondere gelegenheden zoals A Sip of Science voor Leiden2022. Marcel Schikhof van de Leiden Amateur Fotografen Vereniging fotografeerde Benjamin Wegman, eigenaar van Brouwerij Pronck.

WAAR IS JE INTERESSE BEGONNEN IN HET BROUWEN VAN BIER? "Ik ben van huis uit een enorme nerd: ik houd enorm van lezen. Kranten, boeken en ook Wikipedia. Er is niet veel nodig om mijn interesse te wekken, zo is het ook met bier gegaan, tijdens de studententijd aan de slag met mout, hop en gist. Een brouwerij hebben is niet

Leiden viert de wetenschap

LEIDEN - Leiden is in 2022 European City of Science. 365 Dagen lang viert men wetenschap, kennis, kunst en kunde, vol activiteiten voor iedereen met een nieuwsgierige geest. Elke dag staat er een ander onderwerp centraal. En zo viert de LAFV in samenwerking met Leiden2022 haar 100-jarig bestaan in deze rubriek. Iedere week plaatst de LAFV op deze plek in het Leids Nieuwsblad een foto die gerelateerd is aan een dagonderwerp. ●



alleen maar bier maken. Er is de techniek van het bier brouwen, maar ook het ondernemen. We hebben inmiddels een team van 21 Pronckers, dat is meer dan alleen in een pannetje roeren."

HOE BEN JE AAN JE KENNIS GEKOMEN? "Uitvogelen hoe iets werkt, iets waar ik nog niets van weet, vind ik heel mooi. Een deel van mijn kennis heb ik opgebouwd door te lezen en een deel door het te doen. Én dan is er nog een deel gevoel. Ik heb de koksopleiding met succes afgerond en was erg fanatiek: ik deed ook aan wed-

strijden mee. Daarom heb ik een gevoel voor smaak ontwikkeld: wat werkt wel en wat werkt niet. Bierbrouwen en koken hebben veel parallellen."

LEER JE NOG STEEDS BIJ? "Ja tuurlijk. Elke dag, elke minuut, altijd. Als ik niet meer bijleer stop ik ermee."

DRAAG JE JE KENNIS OVER AAN ANDEREN? "Ja, ik klets de hele dag over bier. Maar ik geloof ook echt dat de brouwerij zo min mogelijk

Benjamin Wegman in Brouwerij Pronck, gelegen in het voormalig schakelhuis van de energiecentrale aan de Langegracht (Foto: LAFV/Marcel Schikhof).

afhankelijk van mij moet zijn. Brouwers moeten hun eigen boontjes doppen. Ik houd niemand aan het handje vast. Zo wil ik dat Matthieu, onze hoofdbrouwer, ook echt zijn signatuur op het bier zet en niet mijn recept maakt, omdat ik dat vijf jaar geleden heb bedacht."

WAT MAAKT 'SPECIAAL BIER' SPECIAAL? "Ik vind eigenlijk dat we van

die term af moeten. Nederland is het enige land die dat gebruikt. Hier kennen we pils en al het andere noemen we speciaal. De term troubleert waar het in the end over gaat: alsof je wijn hebt en speciale wijn. Craft beer (hoewel in het Engels) is wat mij betreft een betere term. Daarmee kies je voor een product dat ambachtelijk is gemaakt met oog voor product, mensen en milieu". ●