

Hobbybrouwer Henk Fijneman lanceert 9 soorten Lommels bier



Henk Fijneman met zijn vrouw Wendy van Wanroij tonen trots hun Loemelaar.

Foto GVB

Overdag heeft de 55-jarige Henk Fijneman een administratieve job bij de brandweer van Eindhoven, maar daarnaast is hij een fanatiek hobbybrouwer. De Lommelaar die afkomstig is van het Nederlandse Thorn, vond de tijd rijp om het avontuur te wagen en een eigen stadsbier te brouwen. De man deed geen half werk, want hij lanceert meteen 9 smaakvarianten van zijn Loemelaar.

“Hoe begin je met zoiets? Ik heb altijd graag bier gedronken en ben ook altijd gefascineerd geweest door het productieproces. Mijn schoonvader zaliger was een hobbybrouwer. En toen kwam het al in mijn hoofd op om het zelf ooit te proberen”, vertelt Fijneman enthousiast. Een tijd terug was hij klaar voor het avontuur. Thuis installeerde hij zijn eigen brouwerij met de naam ‘Amal’. “Mijn vrouw en ik wonen al ruim 13 jaar in Lommel. En een Lommels bier brouwen, leek ons wel wat. Ik wou er geen tien jaar meer mee wachten. Het vergt ook veel van je. Eenmaal het bier er is, begint de administratieve molen ook te draaien.”

Dat ondertussen ook andere Lommelse hobbybrouwers met een gelijkaardig idee kwamen en Lommel Brouwt lanceerden, derde niet? “Helemaal niet. Deze gemeente is groot genoeg. En de burgemeester heeft me gerustgesteld. Er zijn in Lommel 1,2 miljoen toeristische overnachtingen. Toch een belangrijk publiek. Dat krijg ik alleen niet gebrouwen. We hebben een Belgisch bier gebrouwen, hoor. Lach niet, maar

de Nederlandse biercultuur heeft ook een inhaalbeweging gemaakt. Er worden daar prachtige dingen gemaakt.”

ERFGOED

De naam Loemelaar is niet helemaal lukraak gekozen. “In 990 dook de naam Lommel voor het eerst op in een geschreven document. ‘Villam suam de Loemele’, stond er geschreven. Loemele verwees naar Lommel. En we hebben daar een verbastering van gemaakt. Met toestemming van de stad en in overleg met Erfgoed Lommel en historicus Vic Mennen.”

Fijneman ontwikkelde meteen 9 varianten. “Van blond, trippel, bruin tot zwart. van licht tot zwaar. Die breng ik samen in een geschenkverpakking. De blonde Loemelaar ga ik ook apart aanbieden via de cafés. Dit bier heb ik ook niet thuis gebrouwen, maar in de Vlaamse Ardennen volgens mijn recept. Het is een zomers en fris bier, een échte dorstlesser. Maar ik besef ook dat je net zoals warm water ook het bier niet meer opnieuw kan uitvinden. Bier gewoon bier laten zijn, is al een kunst genoeg.” De ambitie is vooral verder blijven brouwen. “En als het aanslaat misschien een kleine brouwerij oprichten. Met de steun van mijn vrouw die trouwens de hele vormgeving heeft verzorgd.”

Geert VAN BAELEN