



HOUTENS HONINGBIER VALT IN DE SMAAK

Het Houtens Brouw Collectief heeft hun Houtense Honingbier '2B' gelanceerd. De laatste keer dat een echt Houtens bier werd gebrouwen was zo'n 300 jaar geleden. Het eerste flesje Honingbier werd aangeboden aan de Houtense broers Jan en Henk Vernooij. Jan is uitbater van Eetcafé De Kleine Geer en Henk runt met een collega de Houtense imkerij 'Two Bee'. Het honingbier '2B' is vernoemd naar de imkerij, die de honing voor het bier leverde. De reacties op het Houtense Honingbier waren onverdeeld positief. Het amberkleurige bier is mooi helder, heeft een fijn schuimkraagje en is eerder fris dan zoet. Het is wel een behoorlijk zwaar, dus 'koppig' biertje. In de nasmaak komen de honingtonen en een licht bittertje naar boven. Het Houtens Brouw Collectief bestaat uit

Houtenaren Jan Ausems, Jos Ebersen en Kees Volkers. Sinds vijf jaar brouwen zij in kleine hoeveelheden voor eigen gebruik. Het Houtens Honingbier is hun eerste commerciële bier. Daarvoor zijn zij uitgeweken naar de ketels van brouwerij Boelens in het Vlaamse Belsele. Het bier is in Houten te krijgen in Eetcafé De Kleine Geer en in Tapperij De Zwijger.

