Wieger en de frisdrankfabriek

Op een feestje in de Bijlmer bedacht Wieger Rupert (35) met drie vrienden een frisdrank op basis van kombucha: BIMS. Hun fabriekje in Diemen draait overuren. 'Ik hoorde dat het net zo hard gaat als cola light.' tekst Marloes de Moor, foto Carly Wollaert

Als een uitvinder in zijn laboratorium loopt microbioloog Wieger Rupert door zijn zelfgebouwde brouwerij. Achterin staat een reusachtige ketel waarin een tuinslang bungelt. "Hierin kook ik 200 liter water voor de biologische groene en zwarte thee van Simon Lévelt." Achter hem staan papieren zakken rietsuiker. Die kiepert hij bij de thee in de ketel.

"En dan heb je hier de kombucha." Rupert toont een beige plakkaat, een soort rubberen pannenkoek, die in een bruinachtige smurrie drijft. Deze kombuchazwam bestaat uit verschillende bacteriën en gisten die samen een weefsel vormen. "Het ziet er een beetje vies uit, maar schijn bedriegt. Het is een heel natuurlijk gistingsproces."

Rupert vertelt met bevlogen geestdrift. De afgelopen maanden heeft hij heel wat tijd doorgebracht in de frisdrankfabriek, een wat non-descripte ruimte aan de Verrijn Stuartweg in Diemen. Soms tot diep in de nacht, als iets niet helemaal liep zoals verwacht.

Met zijn vrienden Roy Verhaag (42), Richard Postmus (44) en Achmed Sadat (32) ontwikkelde Rupert vorig jaar een nieuwe frisdrank op basis van kombucha, met gember-mangosmaak: BIMS. Die werd deze –warme – zomer zo goed verkocht dat ze plotseling overuren moesten draaien.

Sfeer zonder alcohol

Het begon allemaal met een feestje in de Bijlmer. "We verwachtten een doorsnee Nederlandse verjaardag. Toen we binnenkwamen, bleek de sfeer verrassend anders te zijn. Een mix van culturen. Iedereen danste en was vrolijk. En dat ging niet per se samen met veel bier. Veel mensen hadden hun eigen non-alcoholische drankjes meegenomen," zegt Rupert, die zelf in de Bijlmer woont.

Een van de verjaardagsgasten liet hem zijn zelfgemaakte frisdrankje proeven. "Het was kombucha met een smaakje. Ik vond het heel lekker. Die jongen had zelf geen zin om er serieus mee aan de slag te gaan, maar ik zag er meteen wat in. De goede sfeer die wij op dat feestje meemaakten, wilde ik in een nieuw drankje brengen."

Het idee speelde al langer door zijn hoofd. "Als ik naar de kroeg ga, wil ik ook weleens géén alcohol drinken. Bijvoorbeeld omdat ik nog moet werken of rijden. Ik zocht naar een alternatief. Maltbieren zie je natuurlijk steeds meer, maar ik miste een lekkere frisdrank." Achmed Sadat had dezelfde ervaring: "Ik drink geen alcohol en was steeds maar weer een tonic of bitter lemon behoorlijk zat."

Rupert experimenteerde eerst thuis in de keuken met een kleine hoeveelheid van 20 liter per keer. Langzamerhand ging hij grotere batches brouwen. "Ik ben opgeleid als microbioloog en heb helemaal geen achtergrond in de frisdrankwereld. Bij bierbrouwers en kroegeigenaren deden we daarom veel kennis op. Bijvoorbeeld over wat wel en niet werkt in de horeca. En natuurlijk hebben we veel geproefd om tot de juiste smaak te komen."

Sadat: "We hadden eerst een heel rauwe kombucha. Die was straf! Dat verkoopt niet in de kroeg, kregen we te horen. We hebben hem toegankelijker gemaakt door minder lang te fermenteren." Rupert gebaart naar de ketel. "De kombuchazwam eet de rietsuiker op tijdens het fermentatieproces en zet hem om in zuren, gisten, enzymen en aminozuren. Ik zorg ervoor dat de kombucha niet te veel suiker afbreekt, anders wordt het mengsel te zuur en te droog."

Het warmbloedige van de Bijlmer

De vier vrienden zijn niet de enigen die zich op kombucha hebben gestort. In Amsterdam zijn vier à vijf bedrijven die kombucha als drankje op de markt brengen. Tot nu toe hangt daaromheen vaak de sfeer van yoga, gezondheid en veganisme, van quinoa, gojabessen en boekweit.

En dat willen de mannen van BIMS nu juist niet. Rupert: "Mooi meegenomen dat het gezonder is dan veel andere frisdranken, maar onze BIMS is vooral bedoeld voor in de kroeg. Als vervanger van alcohol of als mixdrankje met wodka, whisky of gin. We willen met BIMS het warmbloedige, multiculturele, groene én industriële van de Bijlmer uitstralen." BIMS is dan ook afgeleid van bimre, het Surinaamse woord voor de Bijlmer.

Roy Verhaag en Richard Postmus ontwierpen het logo, het etiket, de viltjes en de posters en houden zich vooral bezig met de marketing en communicatie rondom BIMS. Sadat is verantwoordelijk voor de sales en gaat op pad om BIMS in de cafés en groothandels als De Kweker en Henk Smit te krijgen. Inmiddels is BIMS bij groothandels, bij Simon Lévelt en in veertig Amsterdamse kroegen te koop, waaronder De Ysbreeker, Bar Botanique, Carter Bar & Kitchen en Café Maxwell.

"Van Bar Botanique hoorde ik dat BIMS inmiddels net zo hard gaat als cola light," zegt Sadat trots. De adviesprijs voor een flesje BIMS is 3,50 à 3,80 euro. "In sommige kroegen vragen ze er 4,50 euro voor. Dat lijkt veel geld, maar je moet het zien als iets bijzonders. Speciaalbier is ook duurder dan gewoon bier en toch zijn mensen bereid daarvoor te betalen," zegt Rupert.

Inmiddels is ook een tweede smaak verkrijgbaar: BIMS 53 met kardemom, grapefruit en hop. Postmus: "Deze drank is vernoemd naar metrolijn 53 in de Bijlmer." Voorlopig blijft het daarbij, maar Rupert acht het niet ondenkbaar dat ze naast kombucha nog andere frisdranken gaan ontwikkelen. "Bijvoorbeeld een cola, maar dan zoals je hem nooit eerder gedronken hebt."

> 'Mooi meegenomen dat het gezonder is, maar het is bedoeld voor in de kroeg'

Tien dagen fermenteren

De populariteit van BIMS brengt met zich mee dat Rupert steeds grotere hoeveelheden moet produceren. Sinds enige tijd helpt statushouder Abdul Tamakha (26) hem daarmee. Rupert toont een langwerpige ruimte met daarin een stellingkast. Die staat vol witte emmers, afgedekt met geruite theedoeken. "Het mengsel van thee en kombucha laat ik tien dagen staan bij een temperatuur van 24 graden, zodat het kan fermenteren. Daarna giet ik het gember- en mangosap erbij."

Vervolgens laat hij de drank nog twee dagen afkoelen in de koeling. "Dan doe ik er koolzuur bij en kan de frisdrank worden gebotteld. De laatste stap is het pasteurisatiebad." In een soort hottub verwarmt Rupert de flesjes tot 70 graden. "Je weet dan zeker dat alle organismen dood zijn. Het voordeel is dat je de drank niet gekoeld hoeft te vervoeren en bewaren."

Ruperts rondleiding door de kleine frisdrankfabriek laat zien hoe arbeidsintensief het werk is. "Zeker nu we op een productie van 5000 zitten." Met een kroonkurkapparaat doen Tamakha en Rupert zelf alle dopjes op de flesjes, 5000 keer dezelfde beweging. Ook de etiketteermachine werkt handmatig. "Bij 100 flesjes gaat dat nog, maar bij 5000 word je daar wel tureluurs van. We moeten efficiënter gaan werken, zeker omdat we er alle vier voorlopig nog ander werk naast doen." Sadat: "Op den duur willen we een grotere ruimte zoeken en de productie uitbesteden."

Rupert tilt een van de kartonnen dozen met 24 flesjes op. Nachtwerk had hij eraan. "Alle batches zijn genummerd. Je ziet er helaas niet aan af hoe arbeidsintensief het is." Hij lacht en zegt: "Het zou mooi zijn als mensen naar onze batches net zo zouden gaan kijken als naar whiskyvaten."

→ De bedenkers en producenten van BIMS. Vanaf links: Roy Verhaag, Achmed Sadat, Wieger Rupert en Richard Postmus.