

# Ambachtelijke speciaalbierbrouwerij "De PAUW"

Download deze folder in hoge resolutie: [www.pauwbier.nl](http://www.pauwbier.nl)

De naam Bierbrouwerij "De Pauw" is dezelfde als die van de laatste Ommer brouwerij die halverwege de 19e eeuw haar deuren sloot. In 1996 hebben Johan Drenth en Henk Smit in Ommen de traditie van het lokaal brouwen weer opgepakt, weer onder naam "De Pauw".

In 2007 werd de brouwerij en de expertise, die hoort bij het brouwen van speciaalbier, overgedragen aan de broers Heico en Harry Blekkenhorst. Na een tijdelijk onderkomen in Den Ham werd de brouwerij begin 2011 verhuisd naar het biologisch Melkvee- en IJsboerderij "De Meulenhof" op Landgoed Eerde, tussen Ommen en Den Ham. Op het erf werd een boerenschuur verbouwd tot een echte bierbrouwerij.

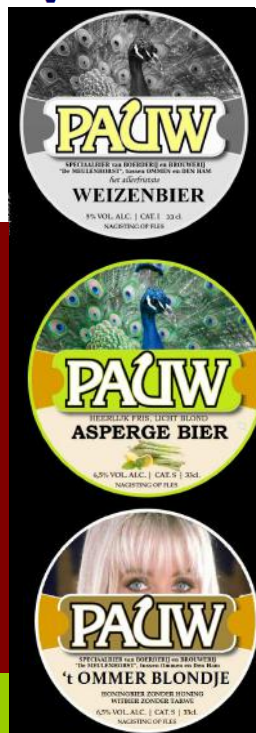
Bierbrouwerij De Pauw is geen moderne bierfabriek vol meet- en regeltechniek, maar een ouderwetse brouwerij. De enige hulpmiddelen zijn een horloge, thermometer en weegschaal.

Wellicht de mooiste en meest afgelegen brouwerij van Nederland



Met drie seizoens-etiketten:

En drie frisse biersoorten als onze voorraad dit toelaat:



**Pauw Blonde Trots Honingbier:** een blond bier, en wordt bereid met toevoeging van honing. Om deze kleine smaaknuance te kunnen proeven moet dit bier niet te koud geserveerd worden.

**Pauw Witbier/Zomertrots:** gebrouwen met o.a. speltmeel en tarwemout. Dit geeft het bier een heerlijk zachte smaak, ook voor hen die pils als te bitter ervaren. Toevoeging van koriander en sinaasappel extract geeft nog eens extra frisheid. Koud gedronken het lekkerst!

**Pauw Bokbier/Herfsttrots:** gebrouwen met kleurmout en speltmeel. Zeer karaktervol en niet breezerzoet, zoals het meest gedronken bokbier in ons land wel is. Pauw Bokbier is gewoon jaarrond verkrijgbaar. En waarom niet? Het is immers ook het hele jaar erg lekker!

**Pauw Zwaar Bier/ Wintertrots:** gebrouwen met kleurmout en heeft een kruidig aroma van koriander, kaneel en anijs. Met een iets hoger alcoholpercentage en prachtig warmrode gloed.

**Pauw's Trots Altbier:** het oudste bier van de PauwBierbrouwerij. Een echte amberkleurige Altbier, gebrouwen van alleen water, gerst, hop en gist. Geheel volgens het 'Reinheitsgebot'!

Al onze Pauwbieren zijn bovengistend, ongefilterd, niet-gepasteuriseerd en met nagisting op fles.

Pauw Speciaalbiere wordt geleverd in 33 cl. (met barcode), 75 cl. en 1,5 l. flessen en 20 of 30 l. fusten aan horeca, middenstand, toeristenlocaties, bedrijven en bierspeciaalzaken. Voor bijzondere gelegenheden, zoals evenementen en jubilea kunnen speciale, aan de gelegenheid aangepaste etiketten worden gemaakt.

Pauwbier in uw geschenk- of kerstpakketten, of als aanvulling hierin? Onze brouwerij verzorgt het graag voor u!

Bierbrouwerij De Pauw  
Heico en Harry Blekkenhorst  
Achterbroekweg 1  
7731 PN OMMEN (NL)  
Tel. 06-11600165  
bgg 0546-671363  
[www.pauwbier.nl](http://www.pauwbier.nl)  
[info@pauwbier.nl](mailto:info@pauwbier.nl)



## DAT U HET MAAR WEET....

Termen als 'ambachtelijk', eerlijk, puur en 'streekproduct' zijn sterk aan inflatie onderhevig. 'Handige' zakenlui maken misbruik van deze niet-beschermde termen, met louter financieel gewin als doel, door allerlei fabrieksvoedingsmiddelen als 'ambachtelijk streekproduct' op de markt te brengen. Hiermee denken ze te profiteren van de toenemende belangstelling voor het ambachtelijke streekproduct. Zonder zich te bekommeren over de negatieve invloed die ze hiermee op het imago van de echte en eerlijk gemaakte streekproducten veroorzaakt

Ook in het land van speciaalbiere zijn deze praktijken niet vreemd. Sla er de Brouwerijengidsen Nederland op na: de editie 2012 telde 123 brouwers, in 2013 werden 165 brouwers genoemd en 2015 staat de teller op 330+ brouwers. Menig nieuwe brouwer (maar ook oude!) hebben slechts een proeflokaal om hun elders gebrouwen bieren te laten proeven.

Wij van Pauwbier brouwen al onze bieren allemaal en helemaal zelf. Dus geen brouwerijtje "voor de Bühne", met vooral import van elders gebrouwen bieren voorzien van een lokaal aandoend etiketje...Dat u het maar weet!

Wij van Pauwbier adviseren.... PAUWBIER!