



FOTO PAUL HUF. GEMAAKT VAN WIM VESSEUR, AMSTERDAM.

Vakmanschap is meesterschap

De decor-ontwerper legt fantasie in ruimte-beelden vast en schept verwisselbare werelden. Hij is toneelvakman en architect, historicus, schilder, tekenaar en beeldhouwer. Een soepele, maar geenszins onzelfstandige figuur in een hardwerkend team met schrijver en met componist, met regisseur en spelers, met costumiers, timmerlieden, schilders en lichttechnici. Zijn werk is niet gereed als een aesthetisch juist geheel verkregen is. Hij moet ook uiterst praktisch zijn en zijn ideeën dienstbaar maken aan speciale eisen van het modern toneel.

Decor-ontwerpers en de brouwers van Grolsch hebben één belangrijk ding gemeen: vakmanschap.

Dank zij dit vakmanschap kan Grolsch ook nu nog worden gebrouwen volgens de bijzondere methode van Gildemeester Peter Cuyper, (anno 1677). Zijn natuurlijke brouwwijze, overgeleverd van Vader op Zoon,

werd in de loop der eeuwen steeds verbeterd en verfijnd en aangepast aan moderne mogelijkheden.

Daaraan dankt het Grolsche bier zijn eigen karakter, met die bijzondere smaak en frisheid en dat fijne aroma.

Daaraan dankt het ook zijn natuurlijke houdbaarheid, die door en tijdens het brouwproces ontstaat. Het - op welke wijze dan ook - kunstmatig houdbaar maken kan daarom achterwege blijven. Dit is van groot belang, omdat nu alle goede eigenschappen van dit bier, zoals het na een brouw- en rijpingstijd van vier maanden uit de lagerkelders komt, ten volle blijven behouden.

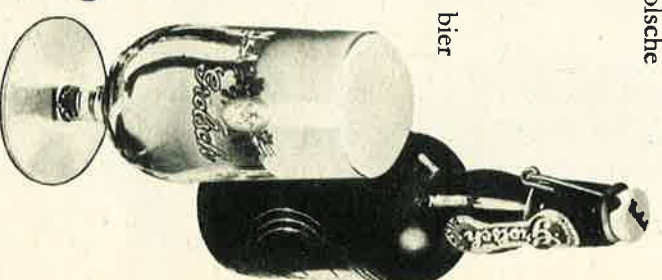
Grolsch bier is dus vers bier en versheid is nu eenmaal niet te evenaren.

En door de handige Grolsche beugelsluiting:

3 voordelen:

- **KWALITEIT:** vers bier
- **GEMAK:** geen opener nodig,
- **ZUINIGHEID:** de fles heeft niet in één keer te worden leeggeschonken.

Bierkenmers vragen *Grolsch*



Hebt U interesse in diverse soorten Grolsche bierglazen en/of garnituurschaaltjes (tegen betaling van kostprijs en verzendkosten), vraag dan inlichtingen daarover aan: Grolsche Bierbrouwerij N.V., Brouwerijstraat 47, Enschede.