

🔑 Het verhaal van ons bierpatrimonium

Een verhaal over de geschiedenis van onze nationale cultuurtrots. Het geheel werd door mezelf opgezocht en genoteerd. Wie het bier heeft uitgevonden en hoe dat is gegaan, weten we niet. Weliswaar zijn daar door de eeuwen heen gemakkelijke legenden in kramerslatijn over doorgegeven. De zoektocht naar informatie gebeurde via gesprekken met bierautoriteiten, opzoekingen op het internet en in vakliteratuur met onder meer geologen die we maar op hun kennis geloven. Iedere helper wordt dan ook met veel bravoure bedankt voor haar of zijn, al dan niet rechtstreekse, bijdrage in deze historiek.



Voorwoord

Beste bierliefhebbers,



Het zal de zythologen onder jullie wel niet verbazen de zoveelste geschiedenis van het bier onder ogen te krijgen. Om het verhaal wat aantrekkelijker te maken heb ik geprobeerd om alles wat met bier te maken heeft op Wacho's wijze te plaatsen. Geschiedenis, bierige uitvoeringen, u vindt het allemaal in dit verhaal. Het werd een moeilijke opgave en hopelijk bent u er zeer tevreden over..

Inderdaad, zowel in de vakbladen als op het grote internet zijn verschillende items (al dan niet met de correcte gegevens) gewijd aan de historie van dit smaakvolle drankje. Bij mijn intrede in de wereld der bierproevers was ik van oordeel dat, om goed te kunnen meepraten tijdens de bieractiviteiten, ik toch een degelijke bagage moest hebben over ons bier en al zijn bijbehoren.

Ik ging op zoek in vakbladen, vroeg uitleg aan bekwame biernotoirs en tenslotte (dikwijls tot diep in de nacht) surfen op internet of snuisterend in bierboeken.

Zich verdiepen in de materie van ons gerstenat is werkelijk zalig, een kick van bewondering bij een nieuwe ontdekking of biernodige uitleg.

Overall nam ik de nodige gegevens in mij op, pende neer op papiertjes, bierviltjes of sloeg ze op in een document in mijn laptop. De informatie die ik te verwerken kreeg werd echter een enorme opstapeling van gegevens zodat ik besloot deze als raportioneel werk uit te werken waardoor ik mijn eigen testament voor de toekomst kon aanleggen.

Ik heb echter het verworven materiaal niet geregistreerd en wist op den duur niet meer wat of waar de info vandaan kwam. Ik besloot dan maar, gezien de (al dan niet) foute informatie op verschillende wijze werd beschreven maar ook vele keren hetzelfde, het toch zo oprecht als mogelijk samen te vatten. Iedereen die in het verleden naar deze zaken een onderzoek heeft verricht en waarvan ze denken dat ik deze gebruikt (of misbruikt?) heb om mijn kennis te boeken is mijn oprechte dank verschuldigd. Ook de personen die bepaalde foto's en/of reproducties hebben gemaakt en ik in dit werk heb gezet ter illustratie draag ik mijn oprechte dank.

Ik hoop dat al deze bierjutters het mij niet kwalijk nemen dat ik misschien hun opzoekingswerk heb gebruikt om dit kleine naslagwerk tot een leesrijk geheel en op zijn Wacho's te herbergen.

Het allerbelangrijkst is dat er opnieuw een bijdrage is tot het verwezenlijken met de opdracht om ons bierpatrimonium met alle verenigde krachten te beschermen en onze kennis te verkondigen aan iedereen die er behoefte aan heeft om meer te weten over het ontstaan en de verdere ontwikkelingen van en rond de heerlijkheid BIER en BROUW.

Index

Titelblad	1
Voorwoord	2
Index	3
Bier een goedendrank	4
Bier in de loop der tijden	4
Bier veroverd de wereld	8
Brouwerij Logistiek	10
Industriële revolutie	11
Brouwerij evolutie	18
Kloosterbieren	20
Brouwerij categorieën	22
Bier en Brouwgilden	23
Experiment en Onderzoek	26
Bier attributen	30
Heden en toekomst	38
Openbare gelegenheden	40
De bierproductie	44
Bier en politiek	45

Dit naslagwerk is een eigen initiatief en kan ter allertijde worden aangepast.

Bier, een godendrank.



Het woord 'bier' werd volgens onzekere etymologie door de Romeinse Senator Tacites als 'slechte wijn' omschreven. Ons groene boekje, dikke en andere Van Dale's geven als definitie: 'bier': (o) (soorten) - alcoholische drank uit hop, water, gerst en gist gebrouwen.

Bier is zelden zomaar bier geweest. Doorheen de geschiedenis fungeerde het als een sociale katalysator, goedkoop, gedeeld en verbonden met gesprek, gemeenschap en verzet. Waar wijn eeuwenlang het privilege was van elite en clerus, stroomde bier door het dagelijkse leven van het volk. In de gelagzalen en aan de toog verminderde de angst voor gezag en maakte het plaats voor discussie, ongehoorzaamheid en dromen van een meer egalitaire samenleving. Bier is daarmee geen neutrale drank, maar een activistisch medium.

Bier en zijn brouwexplosies zijn echter meer dan deze uitleg en er is een ellenlange uitleg over ons bier. Een levensverhaal om dorst van te krijgen.

Vanuit wetenschappelijke bronnen weten we inmiddels dat bier en brood tot de oudste voedingsmiddelen van onze westerse beschaving behoren. Beide zijn graanproducten en zijn ontwikkeld in de tijd waarin groepen mensen voor hun levensonderhoud van jagen en verzamelen meer en meer overgingen op het verbouwen en verwerken van graan.

Bier is een van de oudste dranken ter wereld en er valt veel over te vertellen.

Meer dan 50 eeuwen zoekt de mens naar drank waarmee hij zijn plezier kan verhogen en zijn dorst kan lessen.

De bekendste waren mede (honing), wijn (druiven) en bier (graan) en zeer waarschijnlijk in die volgorde. Niet samen ontdekt, zoals het fabeltje zegt, want het bijenproduct (toevallig ontdekt) was er al in de prehistorie en de wijnstok was al mee in de Ark van Noë.

Bier in de loop der tijden.

Bekijk de geschriften vanaf het aardparadijs. De overbekende Moses (ja, deze van de tien geboden), zei dat Eléazar en diens zoon Itamas, geen bier mochten drinken (toen was dat een Cervoise van dadels dat men 'Sirkaru' noemde) alvorens het tabernakel te betreden (Lev. X9).



Sumerische afbeeldingen van 3000 jaar voor Christus, die betrekking hebben op de bierbereiding.



In de piramide van Oenas, die 250.000 jaar geleden werd ingericht, vond men dingen die wezen op het bestaan van bier bij een bezwering om de dode tot een beloofd hoger leven op te roepen.

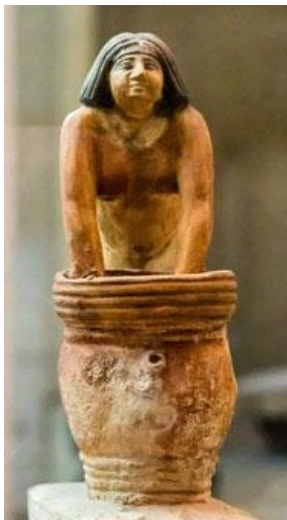
Er was dus nood aan bier en brood om de lange weg naar het hemelse aan te vangen.

6000 jaren vóór de eerste verjaardag van Jezus hadden de Sumeriërs in het oude Mesopotamië al een biercultuur.

Op de archeologische site van 'Tell Tweini' te Jebleh in Syrië vond de Oedelgemse onderzoeker Klaas Vansteenhuyse in 2001 eigenaardige klompjes klei met daarin een gaatje. Na grondig historisch onderzoek bleek dat een deksel te zijn om een bierkruik af te sluiten. De voorhistorie van het kruk dus. Omdat de brouwers uit die tijd nog geen hop of gist toevoegden aan hun bier, wachten ze geduldig tot er een wilde gist in de brouwtank kwam.

Het gaatje diende om de gassen te laten ontsnappen wisten verschillende zythologen er als uitleg aan te geven.

Bij de Egyptenaren was er het pittoreske stadje Pelusium (Péluse), nabij het hedendaagse Port Said, die de brouwersstad werd vernoemd met een internationaal export van hun 'Kukeyon', zoals het bier toen werd genoemd.



In de streek, tussen Eufraat, Tigris (nu Irak) en de Nijl, vonden archeologen een kleitafel met een paar primitieve afbeeldingen en uitleg in een soort Sumerisch spijkerschrift over het brouwproces. Daarom denk ik dat ze in Irak geen oorlog voerden voor de petrol of godsdienst, maar voor de bierrecepten die daar in de tempels verborgen lagen (grapje van de redactie). Het spijkerschrift uit die tijd verteld ons dat velden met rogge en gerst veel voedzamer waren dan de grasvelden. Hun voeding bestond dan ook voornamelijk uit brood, bonen en een soort gerstebrij.

In het Parijse Louvre ligt een document uit die tijd die de offergave van gerstbier aan de godin Nin-Harra voorstelt. Het 'Blau-monument' over Nin-Harra is te vinden in het 'Britisch Monument' te Londen

Een van der eerste recepten bleek een lied voor de 'Soemerische' bier- en wijngodin Ninkasi (haar naam betekend 'zij die de mond vult') dat uit verschillende stappen werd opgesomd.

In 2001 ontcijferde Hendrik Hammeuw, filoloog aan de Catho Univ Leuven, de spijkerschriften van de 'Ninkasimythe' en liet het door bierbrouwer Johan Brandt uit Assebroek (ex-brouwerij 'De Regenboog' (Brugge) en Brouwerij 'Smisje' (Mater) volgens die vroegere wijze namaken. Slechts 1 modern en extra

ingrediënt, met name biergist, werd aan het brouwsel toegevoegd. Zo ontstond een bier van hoge gisting. De tanks stonden buiten om de wilde gisten hun werk te laten doen. Het resultaat was een ietwat zurig, troebel bier, vergelijkbaar met geuze, maar met zoete toetsen en een alcoholpercentage van ongeveer 4%. Natuurlijk moeten we ons geen illusies maken dat het bier exact is zoals 4.000 jaar geleden. Het water en ingrediënten waren anders, de bierkuipen ook. Maar nu kunnen we ons tenminste een idee vormen en de recensie van tal van Belgische bierproevers, die het resultaat proefden en beoordeelden.

Volgens geschiedkundigen brouwde men in de middeleeuwen bier via gloeiend hete stenen in een houten kuip (i.p.v. een metalen ketel) waarbij het water werd warm gemaakt via stenen die boven een open vuur heet werden en dan in de vloeistof werden gedompeld. De Tieltse brouwer Stijn David (Brouwerij De Poes), zeer gefascineerd in de brouwgeschiedenis, vond in de decanale archieven van het Tieltse kerkgemeenschap een manuscript van Deken Johannes De Mol uit 1624 waaruit blijkt dat deze werkwijze ook in Regio Tielt werd gebruikt en de recepturen werden er uitgebreid beschreven.

Deze techniek, was zeer populair in de middeleeuwen. Het brouwsel kon amper bewaard blijven (een tweetal dagen). Men dronk het bier warm onder een temperatuur tussen 10 en 15 graden.

Met het spijkerschrift (Irak) en hiëroglfen (Egypte) om voorraden brood- en brouwgraan te registreren. Het zijn de oudste schriftelijke bewijzen van bier. Ook uit andere bronnen, zoals muurschilderingen in graftomben en stenen beeldjes die aan doden werden meegegeven, kunnen we afleiden dat het bier in deze oudste culturen de volksdrank bij uitstek was.

In de Minoïsche tijd werden er in Kreta naast wijnkruiken met bierresten ook stenen spijkerschriften over mouten gevonden. Ze zijn te bekijken in het 'Metropolitan Museum' te New-York.



Er zijn ook schriften van 4000 jaar geleden waaronder de beroemde 'Codex' van Koning Hammurabi uit Babylonië (opzichter van het Babylonische rijk ca. 1730 voor Chr.) met betrekking tot het bier maken en het uitschenken ervan.

Het bier was een even belangrijke voedingsbron als brood omdat dit voor de dorstigen een stuk veiliger was om te drinken dan het vuile en soms besmette rivierwater. Rare methode hadden die mensen bij hun 'Sikara' (eerste bier van de dag). Men bakte een soort brood van 'emmer' (een type tarwe), dat van buiten goed gebakken was maar binnenin nog een beetje vers. Later werd 'Kamut', een zeer oude Egyptische tarwesoort, gebruikt.

Sommige broodmakers gebruikten een soort granenpap (bappir) die ze vermengden met giftstoffen (zuurdesem) en lieten het rijzen waarbij het

zetmeel werd omgezet in suiker en daarna in alcohol, waardoor de eerste gedachten naar bier zich melden.



Als men later bier wilde maken, weekte men het brood in water en bracht men dat goedje aan het gisten. Aan dat bier werden soms kruiden (zout en saffraan), honing of wijn toegevoegd. Bij deze eerste brouwtechnieken was het bier na een tweede gisting zo stijf van het meel en half vloeibaar.. Het was troebel en donker en er dreven stukjes in.

De biercultuur leefde verder tijdens het bewind van de Egyptische farao's.

Een anekdote verhaalt dat, gedurende WO II, een Amerikaanse piloot uit een tombe, in de buurt van Dashare, 36 korrels van het graan uit een stenen doos heeft meegenomen voor zijn vader, een graanboer in Montana, USA.

Weet u dat onze bekende bierkruiken uit deze Misr-contreien afkomstig zijn en niet uit Beieren zoals eerst werd gedacht.



Ramses III (1194-1163), de brouwersfarao, was van oordeel dat bier een godenvloeistof was en dus uit gouden bekens moest worden gedronken. Het waren potten van 3,5 liter! Het was nochtans een echt fluitjesbier (zeer licht alcoholgehalte) want bier werd toen enkel gemaakt als offer voor hun goden. Ze schonken de drank rijkelijk op de begrafenis, om de gemoedsrust van de goden te verzachten.

Er werden toen ook straffe regels ingevoerd. Wie het riskeerde van een minder goed brouwsel af te leveren had veel kans om in zijn eigen ton te worden verzopen.

Een Egyptische herbergierster die de prijs niet correct nam (verhoogde) werd zomaar in de Eufraat geworpen. De vrouwen die brouwen waren verbonden aan de tempels onder meer als priesteres.

Er waren twee soorten bier in omloop: een stevig, zwaar bier gebrouwen met toevoeging van gember, dadels of honing. Het werd enkel aangeboden voor de hoogwaardigheidsbekleders. Men noemde het 'Zijthum'.

Het andere, dat een helder flauw afkooksel was voor de armen en de slaven. Deze werd 'Dizijthum' genaamd.

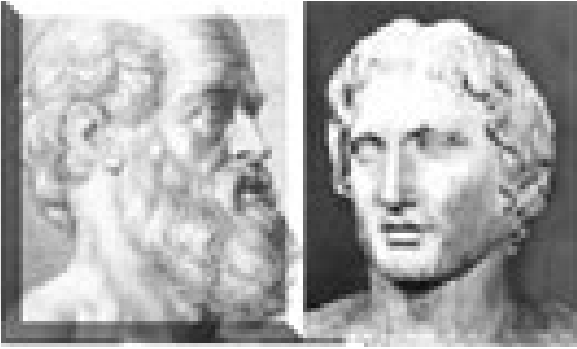
Iets later sprak men al van meer dan 14 verschillende soorten! Deze verschillen kwamen er door het experimenteren met kruiden en planten (net wat men nu nog steeds beaamt).

De piramidebouwers van Giza kregen drie keer per dag een portie fluitjesbier.

De papyrus geschriften van Elbers toonden aan dat het bier een essentieel geneesmiddel was, vooral op dermatologisch vlak en oogkunde.

Later werd Péluse het een belangrijke oude brouwersstad die exporteerde naar

het hele Middellands zeegebied.



In het oude Egypte gebruikte men het bier als cosmetica: inwrijven van de huid verminderde de kans op aandoeningen.

Deze toen gevormde biercultuur kreeg van de Griekse veldheer Alexander De Grote de naam 'Rythos' (of was het nu toch 'Zythos' zoals andere bronnen beweren).

Hij gebruikte bier om de gewonden te verzorgen en zijn Griekse wonderman Hippocrates gebruikte bier al om urinelozingen te bevorderen maar ook als koortswerend middel. Aretus van Capadocië gebruikte het als preparaat tegen schele hoofdpijn en suikerziekte.

Bier veroverd de wereld.

De Chinezen werden al zeer vroeg geconfronteerd met dit brouwsel. In hun eerste teksten kwam je er de term 'tsiou' tegen als een gegiste drank op basis van 'gierst', zeer helder en, waar je na het nuttigen ervan, dronken wordt.

Deze drank werd voorbehouden bij offers aan de voorouders. Misbruiken met overdaad en dronkenschap werden dan ook zwaar gestraft, zelfs met de dood.



Vrouwen in Zuid-Amerika maakten maïsbiertje (Chicaber) als libatie voor de aardgodin Pachmama.

Ze kauwden de maïs en spuugden het in een ton waar het gistte, men voegde er water aan toe zodat het drinkbaar werd.

Bij de Zuid-Amerikaanse Inca's mochten alleen de 'maagden van de zon' maïsbiertje klaarmaken. Daarna ging de zegetocht van hun bier overzee.

Van de Galliërs was bekend dat ze steeds grote dorst hadden en hun bier aanlengden met honing en lijsterbessen.

Niet de 'Oude Belgen' maar voorouders van de huidige Spanjaarden maakten 5.000 jaar geleden al het oudste bekende bier van Europa, zo berichtte het dagblad 'Periodico'..

Op zowat twintig archeologische plaatsen zijn aanwijzingen van bier gevonden. Jordi Joan van de Universiteit te Barcelona beweert sporen van bier te hebben ontdekt op de site 'Geno' in de Spaanse provincie Lerida.

In Can Sadruni nabij Barcelona zijn resten van bier en uitrusting voor de aanmaak ervan gevonden. Can Sandruni zou dan ook de plaats zijn waar in Europa het vroegst bier is gemaakt en gedronken.

Honderden jaren voor wijn populair werd, dronken oude Iberiërs (die ook Portugal bewoonden) sterk bier, niet alleen omdat ze dorst hadden, maar ook om militaire overwinningen te vieren of ter ere van bezoekers. Het bier was met acht tot tien graden, bijna dubbel zo alcoholhoudend als het huidige gerstenat. Het werd niet met hop gemaakt, maar met de plant 'Bijvoet' of 'Artemisia Vulgaris'.

In het Finse verhaal Kalevala of in de Oud-Noorse sagen werd er al gewag gemaakt van het bestaan van bier in deze streken.



Plinius de Oude gebruikte voor het eerst de naam 'Cerevisa' waaruit later bij de Spanjaarden de naam 'Celia' of 'Ceria' kwam. De 'Cervoise' kwam bij onze Kelten in Gallië als een ode aan Ceres, de archetypische moeder en de godin van de landbouw (cerales betekend graangewassen). Hun gerstenat werd ook 'Kerbesia' genoemd.

Ook de Germanen kwamen in contact met het bierbrouwen, en zij waren de eerste die het stadium van het broodbakken oversloegen en ontdekten dat men uit ontkiemde en gedroogde graankorrels ook bier gebrouwen kon worden. Zij maakten van graan een beslag en lieten dat gisten. Ook tarwe is in de loop van tijd steeds verder veredeld, daarbij zijn soms goede eigenschappen verloren gegaan en om die reden zijn sommige, zelfs zeer oude rassen, weer sterk in opkomst (eikorn, dinkel... komen later veel voor in Europa).

De Deense Vikingen die Engeland veroverden hadden eveneens hun inbreng. Bij opgravingen in York of beter in Yorvik zoals de Vikingen deze stad noemden, vond men bij de kruidenresten dille, koriander, bilzekruid (dolkruid) en hop. Hopelijk gebruikte men niet al deze kruiden samen bij de fabricatie van het Vikings bier want dit zou een hallucinerende werking geven.

Vikings waren echte bierslurpers. Hun voorraad bestond meestal uit brood, bier, ajuinen en gepekeld spek.

Tijdens hun vele veroveringen namen ze dan ook steeds ketel, gerst en kruiden mee om hun eigen drankje te maken in vreemde streken. Ze dronken net zoals de Kelten en de Friezen uit hoorns.

Het bier werd vervoerd in geitelederen zakken, de 'tonn' genaamd (een verwijzing naar de latere bierton).

Dat we volgens Julius Caesar wellicht de dapperste waren, weten en ondervonden ze al over heel de wereld, Intussen weten ze nu ook dat we als goede Bourgondiërs leefden en dat alles wat door ons keelgat vloeit van goede afkomst moest zijn. Water drinken was gemakkelijker en zeker goedkoper. Wij wisten dat en de beroemde Romeinse Imperator wist dat ook. Dat was dan ook de reden waarom hij bier brouwde voor zijn soldaten. Goedkoop en zeker gezond.

De Romeinen waren al biergericht want nog voor hun wijngod Dionysius regeerde, was er Sabazios, een Archaische God van het bier. De Thraciërs noemden hun bier 'Sabaja' en aanbaden Dionysos onder de naam 'Sabos'.

Benedictus van Nursia (480-543) schreef in zijn klooster te Monte Casino zijn beruchte 'heilige regel' waarin stond dat de monniken in hun eigen levensonderhoud moesten voorzien.

De gastronomische reporter Plinius wist te vertellen dat Keizer Domitianus Gallië verdeelde in twee stukken, namelijk een wijnstreek en het andere was het land van het 'gerstenat'.



In een perkament uit een beroemde abdij te Luxueil, gesticht door St. Columban, een Ierse monnik, die in 590 met 12 gezellen naar Frankrijk kwam en er tal van kloosters stichtte. Hij beschreef een verklaring over de aanmaak van bier in de kloosters.

Overblijfselen van een mouterij en brouwerij werden er al in 820 ontdekt. Iedere streek had zo zijn eigen bierheilige.

In Duitsland en Oostenrijk was de bierpatroon Sint Florianus. In het Franse gedeelte van Europa was de schutspatroon Sint Julianus Hospitator en in onze contreien was het Jan Primus den eersten.

De Hertog van Brabant, streek met glans de naam op als beschermer van ons bierpatrimonium. Hij verscheen ooit op een bierfestijn, zette zich schrijlings over een ton en dronk de hele tijd gulzig mee. De naam Gambrinus en Cambrinus zouden van deze biergod afgeleid zijn.

Na de val van de regering in Rome kwam Karel de Grote aan de macht. Deze vond het brouwen van bier alleszins belangrijk genoeg om in zijn 'Capitularium de Villis', de voorschriften waaraan zijn domeinen dienden te voldoen, op te nemen.

De grootste zorg diende besteed te worden aan alles wat met de handen gemaakt werd, naast wijn, malt en mede, ook bier.

Bij de stielmannen, die op zijn domeinen aanwezig dienden te zijn, waren er zeepmakers, vissers en zwaardmakers. Maar ook mannen die wisten hoe ze bier, cider, mede of andere dranken dienden te maken.

Brouwerij logistiek.

Bij het aanbieden van bier aan de klant is het vaak van belang dat bestellingen tijdig verstuurd werden en moest de logistieke dienstverlening snel en efficiënt zijn. Samen met de geleidelijke industrialisering van het brouwbedrijf kenden ook het vervoer en de verpakking van onze nationale drank een opmerkelijke ontwikkeling.



Jaren lang brouwde bijna iedereen voor eigen gebruik, burens, bezoekers of werknemers. Door de opkomst van de vele boerderij-brouwerijen en het steeds groeiende aantal gezellige volkshuizen werd het noodzakelijk om het aan de verbruiker zelf te gaan leveren.

Hier en daar werd nog wel aan de deur of schuur verkocht doch door de evolutie werden de biermakers gedwongen andere middelen te gebruiken.

De eerste leveringen werden handmatig gedaan. De vaten werden gedragen door de volwassen helpers met een bierboom. De jeugd sleurde met de bakken.

Door de komst van nog meer huizen werd de vraag steeds groter en de afstanden tot leveren steeds langer. De brouwer ging dan maar met peerd en kar zijn bier gaan aanbieden.



Omstreeks 1920 verdrongen de flessen steeds meer de biertonnen en schakelden de meeste brouwers over naar een bierwagen; Daarmee konden steeds meer flessen en vaten vervoerd worden. De laadruimte van de brouwerswagen was groter dan de brouwerskar; hij was ook stabiel.

Na wereldoorlog II werd de weginfrastructuur beter en kregen de wagens ook rubberen banden. De trekpaarden verdwenen uit het stadsbeeld en werden enkel nog gebruikt als folklore.

Vele brouwerijen gebruikten distributeurs om hun bieren aan de supermarkten aan te bieden of om de buitenlandse markt te veroveren. De verkoop kon ook worden afgesproken door een vertegenwoordiger.

Voor de ultra lange afstanden werd gebruik gemaakt van boten en trein. Toen het buitenland zich aanmeldde werden ook vliegtuigen ingezet.

Industriële revolutie.

Deze industriële omwenteling bracht een economische overgang bij producten en benodigdheden die nodig waren de evolutie van het brouwen te verbeteren.

Een van de grootste gevolgen was het befaamde 'Reinheitsgebot'.



Het Duitse 'Reinheitsgebot', dat in 1987 ongeldig is verklaard door het Europese hof, was wereldwijd een begrip als bekendste wet rond bier. In Duitsland is dat nog steeds zo hoewel er langzaam barstjes komen in dit pantser dat de Duitse bieren tegen 'verderfelijke invloeden' beschermt.

Een 'Reinheitsgebot', er waren er eerst verschillende, ontstond ter bescherming van de bierdrinker. Al in 1156 vaardigde Keizer Friedrich I Barbados een Reinheitsgebot uit voor Augsburger bier.

Een ander voorschrift werd in 1393 in Neurenberg ingesteld, het stadsbestuur besloot dat er vanaf dan alleen nog met gerst gebrouwen mocht worden.

Het stadsbestuur van München besliste in 1420 dat bier na het brouwen een tijd gelagerd moest worden. En in 1348 kwam in de stad Weimar onder meer in dat een brouwer niets anders dan mout en hop in zijn bier mocht doen, Vanaf 1353 werd daarvoor een brouwvordering gehanteerd. In andere steden was toen het gebruik van hop juist verboden. In 1363 bemoeiden zich al twaalf leden van de stadsraad in München met het toezicht op bier. In 1447 werd nadrukkelijk van de brouwers verlangd dat ze slechts gerst, hop en water gebruikten voor hun bier (later werd gist toegevoegd).

In 1487 vaardigde Hertog Albrecht IV van Beieren te Munchen de beroemde 'Wet op de zuiverheid van het bierbrouwen' uit. Iedere brouwer moest zweren dat hij alleen maar gerst, hop, water en gist zou gebruiken voor het maken van bier.



Andere onderzoeken wezen uit dat het zogenaamde: 'Reinheitsgebot' toekomt aan de Duitse keurvorst Wilhelm IV.

Hij zou als eerste een kwaliteitsgarantie voor bier toegepast hebben in 1516. In ieder geval werd het toevoegen van bijmengels als zetmeel, sacharose, glucose, massé, enz...verboden. Zo kreeg je met maïs een lichter en gemakkelijker te drinken bier. Dankzij deze, na te leven voorschriften, is het Duits bier nog altijd een bier van zeldzame zuiverheid.

In ieder geval was er een zware controle en de afwijkers werden gestraft met de mogelijke aanslag van hun goederen en achteraf werden ze dan ook aan de schandpaal gebracht.

Ook werd er soms een doodstraf uitgesproken zoals levend verbrand of door de verdrinkingsdood in het vat waar het vals bier in werd gevonden. Deze wet hield stand tot in 1987. Vele jaren later werd er een mogelijkheid geschapen (mits een kleine wetswijziging) om hun beroemd 'Weizenbier' of 'Weißbier' te fabriceren.



In 2007 verwezen succesrijke fruitbrouwers via de rechtbank het gebod naar geschiedenis.

De gebroeders Ralph en James Harwood, brouwers van de 'Bleu Last Brewery' uit Shorditch (Londen) zijn volgens de overlevering de uitvinders van 'Entire Butt' een recept om menging van diverse bierprofielen overbodig te maken. Een nieuwe stijl maar wordt later tot 'Porter' omgedoopt.

Volgens bierhistoricus Alan Eames bestond het uit 1/3 dure gerst, 1/3 goedkope gerst en 1/3 bonen.

De Engelse brouwer Michael Combrune publiceerde in 1762 zijn 'Theory and Practice of Brewing' en adviseerde voor het eerst in de geschiedenis het gebruik van een thermometer tijdens het brouwen. Hij bracht daarbij een tabel van mouttemperaturen en erbij behorende moutkleuren.

Nadien zal de thermometer het gebruik van de duim in het wort gaan vervangen. In 1769 kwam met James Baverstock uit Aston de eerste melding bij het gebruik van de 'hydrometer' om het SG' van de wort te bepalen.

John Ricardson uit het Britse Hull brengt in 1784 een 'refractometer' uit die gekalibreerd is om de suikerconcentratie in een oplossing te meten terwijl James Watt en Matthew Boulton, pionierden in energie uit stoom, ze installeerden twee stoommachines in de Porter brouwerijen Goodwyn en Whitbread (Londen).

In eerste instantie om het mout te schroten en de pompen te bedienen, maar uiteindelijk gebruikt om al het handwerk over te nemen.

In 1815 leerde Louis Gay Lussac de werking van 'alcoholgisting' en in 1833 kwam Anselme Payen met zijn 'enzymenisolatietechniek' (zetmeel vloeibaar maken).

Na 1876 kende het bier weer een grote opbloei.

Op het einde van de 18^o eeuw ontwikkelden Londenaars Georges Hodson bij Bow Brewery een stevige 'pale ale' om de 6 maanden boottocht naar India te overleven. De IPA was geboren.

Daniel Wheeler ontwikkelt in 1817 een nieuwe methode om donkere mouten te maken. Hij maakt gebruik van een trommel, zoals ook koffiebonen werden gebrand. De chocolade en zwarte mouten, aldus vervaardigd, maken het mogelijk de donkere porter en de stout, zoals wij die nu kennen, te produceren.

Er kwam nieuwe technologie. De 'homopolaire', een elektromotor, een uitvinding in 1821 van de Brit Michael Faraday, die de conventie van elektrische energie omzette in mechanische.



De ontwikkeling van kunstmatige koeling bevrijdde de brouwers van de seizoensbinding. In de Neder-Beirerse 'Brauerei Wolferstetten' te Vilshoven-an-der-Donau experimenteerde brouwer Felix Grolls met recepten voor ondergistend bier.

Recepturen die hij had ontdekt van de Boheemse mouter Frantisek Andrej Poup.

Ook in het Tsjechisch stadje Plizen was men in de ban van dit biertype en men bouwde er een brouwerij (Asahi) die gespecialiseerd was in laag gistend bier.

Om dit te verwezenlijken haalden ze Joseph Grolls, de zoon van brouwer Felix Grolls binnen. Deze kwam in oktober 1842 met zijn eerste batch 'Pilsner Urquell

de wereld veroveren. Een jaar later kwam de Oostenrijkse brouwer Anton Dreher met nog betere resultaten.

Deze nieuwe pilsnerstijl, werd gebrouwen van pale-ale mout, Boheemse hop (Saaz) en zacht water uit eigen bodem.

Nog een jaar later ontwikkelde Carl Joseph Napoleon Balling, een wetenschapper uit Bohemen, zijn eigen 'sacharimeter' en creëerde een eigen systeem om de dichtheid van het wort te meten.

In Balling's systeem was het soortelijk gewicht uitgedrukt in de hoeveelheid suiker per 100 gram oplossing, berekend bij 17,5 °C.



Een andere 'saccharimeter' werd in 1845 uitgevonden door de Franse optische instrumentmaker Jean Baptiste François Soleil. Het apparaat, ook wel een 'polarimeter' genoemd, meet de suikerconcentratie in een oplossing door te bepalen in hoeverre de oplossing de polarisatierichting van gepolariseerd licht roteert. De uitvinding was een belangrijke vooruitgang in de voedingsmiddelenindustrie, met name voor de wijn- en bierproductie.

In dat zelfde jaar werd samen met het Duitse 'Munchener bier' in de meeste landen 'Engels Ale' aangeboden wat een echte sensatie veroorzaakte.

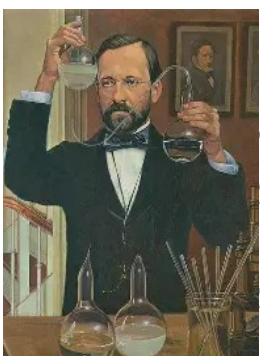


Ook in 1845 ontwikkelde de Deen J.C. Jacobson samen met Emil Christian Hansen in het Carlsberglabo te Kopenhagen een biergist van lage gisting. Jacobson kwam pas in 1847 op de wereldmarkt met zijn succesrijke bier 'Carlsberg', een combinatie van zijn zoon Carl en de heuvel (bjerg) waar de brouwerij op gebouwd is.

Een jaar later werd voor de allereerste keer met stoom gekookt en dit gebeurde in 'Brasserie Velte' in het Franse Marseille.

Het bier werd er vervaardigd door water uit een 84 meter diepe steenput. Men sloeg het bier op in de lange koude keldergangen van de fabriek en men verkreeg daardoor een smaakvol helder bier.

In 1850 had Ferdinand Carré samen met zijn broer Edmond de eerste 'absorptiekoelkast' gebaseerd op het principe dat gassen die onder druk in hun vloeibare stadium zijn gebracht en, wanneer de druk wegvalt, snel weer in dampvorm overgaan en daarmee extreme koude produceren.



Ferdinand zette Edmonds werk op dit gebied voort en in 1858 had hij een machine ontwikkeld met water als absorptiemiddel en ammoniak als koelmiddel. Zijn machine werd in 1859 in Frankrijk gepatenteerd en verscheen in 1860 in de Verenigde Staten. In hetzelfde jaar werd een koelmachine, werkend met ether, geïnstalleerd in de 'Glasgow & Thunder Brewery' te Bendigo (Australië).

Een kentering in de bierwereld kwam er na de uitvinding van Louis Pasteur in 1862. Hij ontdekte samen met Claude Bernard dat er verschillende soorten gistcellen voorkomen in de natuur, een hele grote variatie van deze cellen waren beschikbaar maar niet alle gistingen waren even geschikt voor een goede gisting. De omzetting van suikers in alcohol gebeurde door het een gistingsproces waardoor de gistcellen van zeer vitaal belang waren bij het brouwproces. De industriële productie met zetmeelsuikers (omzetten in zoete siroop, afbreken tot maltose enz..) begon met de ontdekking van het zetmeel in 1811 door Gottlieb Sigi Kirchhoff, een apotheker van de Russische Keizer in Sint Petersburg. Hij verbeterde de kwaliteitstechnologie bij de glucosewerking.



Na het verschijnen van het boek 'Etudes sur la bière' van hoogleraar en geleerde Louis Pasteur ontstond een nieuwe nijverheid.

Pasteur ontdekte daarbij dat het mogelijk was dranken (bier, melk...) te bewaren door ze stevig op te warmen (meer dan 70 graden Celsius). Bij die temperatuur worden alle micro-organismen apathisch tot lamlendig.

Deze nieuwste techniek die de Zythologen kennen onder de naam 'pasteurisatie' maakte het vanaf toen mogelijk om bier langer te bewaren.

Tot aan het einde van die eeuw werd er in het merendeel gebrouwd volgens de methode van 'bovengisten' of 'hoge gisting'. Dat wil zeggen dat de gist boven op het brouwsel ligt en daar zijn werk doet.

De beheersing van de temperatuur is daar van zeer groot belang, anders krijg je andere smaken, wat niet de bedoeling is.



In het zuiden van Duitsland bewaarde men bier in grotten (waar de temperatuur constant 12° bleef) waardoor de koele gistende massa naar den onderkant De koele gistende massa naar den onderkant van de tonnen van de zakte. Daardoor konden de bacteriën minder hun gang gaan en ook kon men de droesem ook gemakkelijker wegdoen.

Later waren het de 'Grotten van Kanne' en de Ieperse Kazematten (voor zelfde Grottenbier) die deze techniek overnamen . .

Het was dus door Pasteur dat er weer leven in de brouwerij kwam, zowel letterlijk als figuurlijk. Er walste een vlaag van hoop door de brouwerijen. Alles floreerde weer zoals het zou moeten zijn.

In 1869 plaatste Georg Merz te New Orleans zijn 'koelmachine', gebaseerd op een Frans ontwerp van Charles Tellier, dat 'methylether' gebruikt.

Het mislukt, de temperatuur daalde niet meer dan twee graden. In het jaar 1873 wordt 'Anheuser-Busch' de eerste Amerikaanse brouwerij die op grote schaal zijn bier bottelt en pasteurisatie toepast.



In eerste instantie gebeurde dat nog door kratten met flessen in stoomtanks te laten zakken, later werden de bieren per lopende band door een stoombad gestuurd

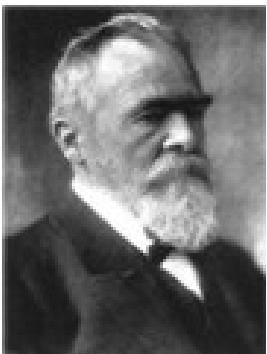
Het werd duidelijk dat Amerika mee ging spelen in de bierontwikkeling.

In 1873 presenteerde Carl Jacobson zijn eerste gebottelde Carlsberg. De fles deed zijn ingang in het bierleven.

Een paar jaar later ontdekte de diathese het enzym dat de omzetting van het zetmeel in suiker teweegbracht.

In België vloeide in 1889 de eerste pils uit de vaten van 'De Grote Brouwerij van Koekelberg'.

Aangezien gistend bier op een frisse en koele plek moest bewaard worden losten ze het op door alleen in de winter te brouwen of te laten rusten in ijskelders.



Er waren dan nog geen koelinstallaties.

Op het einde van die 19^o eeuw ging men eigenhandig ijs gaan halen in Noorwegen, Zweden, Finland of Lapland.

In die koude streken lieten ze het zelfs in grote speciale kelders bevriezen. In 1877 vond Carl Von Linde de koelmachine uit en de import van ijs was gedaan. Iedereen moest die Linde-frigo's hebben.

Met de komst van de stoommachine (1800 Watt) kon men aan echt industrieel brouwen gaan doen.



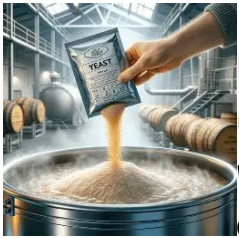
Rond 1880 kwam de 'Sacchaometer' van John Ricardson op de proppen. Dit was een type 'hydrometer' om de hoeveelheid suiker in wort of andere vloeistoffen te meten. Het instrument bestond uit een verzwaarde glazen bol met een steel en een schaalverdeling, en de meting was gebaseerd op het principe van Archimedes: een hogere suikerconcentratie maakte de vloeistof dichter, waardoor de bol hoger dreef.

Nu kon de brouwer perfect (?) de suikerconcentratie in zijn brouwsel opmeten.

Want ook de ontdekking van Buchner in 1897 van het enzym 'zymase' die suiker omzette in alcohol en koolzuurgas bracht opnieuw leven in de brouwerij.

Dr Robert V. Dhannon patenteerde in 1898 een nieuw type vat dat er voor zorgde dat de temperatuur tijdens het maischen meer gelijkmatig bleef.

Intussen perfectioneerden enkele Schotse brouwmeesters het spoelproces om de laatste suikers uit het maischvat te krijgen. Daarmee komt een einde aan het gebruik om een smal bier te maken middels een tweede of derde spoeling van de maisch.



De eerste gistcultuur was geboren. Beide ontdekkingen zette de brouwerswereld op zijn kop.

Een volledig nieuwe revolutie werd veroorzaakt. De smaak van bier werd bepaald door de gisting. De gistcellen zetten de suikers om in alcohol.

Deze gisting gebeurde vroeger automatisch, zodat het mogelijk was om de smaak van bij de start te bepalen. De brouwers konden alleen maar hopen dat hun eindproduct in ieders smaak zou vallen.



Het was dus zoeken naar de meest passende gistfamilies die je nodig hebt bij het brouwproces. Door deze maar steeds opnieuw te kweken konden de brouwers telkens maar weer dezelfde gisting en dus ook bier met dezelfde smaak maken.

Een hele vooruitgang dus in de smaakevolutie.



Ergens rond de 18^e eeuw ontdekte Dom Perignon dat hij verschillende soorten wijn kon mengen en met die materie bracht een Brabantse brouwer enkele soorten bij elkaar en bekam een hergisting in de fles. De geuze deed hierdoor zijn intrede in onze bierwereld.

Ondanks dat men toch laat de geheimen van de lambiek ontdekte, kwam al in 1420, de reglementeringsvorm van de Hertog van Brabant (Jan IV) bij het tarwegebruik dit ter kwaliteitsbevordering van ons bier.

De stad Halle, een Vlaams Brabantse gemeente met lang verleden als bierstad en bekend om zijn moutgeschiedenis omschreef in 1559 dat er bij elk biermaaksel 16 grazien graan te gebruiken (6 grazieren tarwe en 10 gerst en/of haver), een wet die heden ten dagen nog altijd gebruikelijk is en door de brouwers is aangepast tot minstens 30% tarwe.

Brouwerij evolutie

De ontwikkeling van het brouwgebeuren kreeg een enorme opgang toen de monniken in de middeleeuwen begonnen met het perfectioneren van het

brouwproces in abdijen en ontwikkelden diverse bierstijlen.

De rijke geschiedenis van het bier weerspiegelt de religieuze en culturele betekenis die ze hebben binnen de samenleving.

We gaan even de geschiedenis in over het ontstaan van de brouwerijen en hun evolutie.

Bier tussen de kloostermuren.



In de vroege middeleeuwen kende men enkel het huishoudelijk brouwen (door de huisvrouwen).

De eerste enigszins grootschalige bierproductie vonden plaats in kloosters. Abdijen hebben een enorme invloed gehad op het bierbrouwen.

Eeuwenlang waren abdijen de bakermat van ambachtelijk gebrouwen bieren.

De monniken in de abdijen waren meesters in het brouwen van bier en ontwikkelden unieke recepten en brouwtechnieken. Ze haalden hun recepten uit eeuwenoude geschriften en pasten ze aan in de tijd.

Met hun unieke smaken en aroma's waren abdijsbieren geliefd bij zowel binnenlandse als internationale bierliefhebbers. Ze speelden een belangrijke rol in de ontwikkeling van bier. Ze droegen bij aan de trots en identiteit van het bierlandschap en een ware traktatie voor de zintuigen.

Om een klooster te bouwen in die tijd, had je heel veel menskracht nodig.

Rondom die projecten ontstonden hele gemeenschappen met niet alleen geestelijken maar ook handwerkers en hun gezinnen.

Om al die mensen van drinken te voorzien was veel bier nodig. Het eerste wat er bij de bouw van een klooster werd opgetrokken, was dan wel een brouwerij.



Het kloosterleven was voor de gemiddelde monnik vrij monotoon. Er werd gezongen, gebeden, gegeten en geslapen. En ja, er werd bier gebrouwen, want ook een monnik houdt van een drankje bij de maaltijd, en in het noorden van Europa kon je nu eenmaal moeilijk een florerende wijngaard aanleggen.

Op het einde van de eerste eeuw zagen we een opkomst van de kloostergemeenschappen in noordwest Europa.

Deze opkomst viel samen met de dynastie van de Karolingen in het Frankische Rijk. Karel de Grote gaf met zijn 'Capitulare de villa' de mogelijkheid aan de kloosters en andere grootgrondbezitters het 'Gruutrecht' waardoor ze een aardige bron van inkomsten verkregen.

De kennis van het brouwen werd voor een belangrijk deel in de kloosters op een hoger plan gebracht. Bij de kloosters hoorden uitgestrekte landerijen die grondstoffen leverden voor bier. De monniken hadden de kennis en de tijd om de

kunst van het bierbrouwen te vervolmaken. Bier was nodig om te voorzien in de eigen levensbehoeften van de gemeenschap in en rond het klooster, maar ook voor de talloze pelgrims die aan de poort kwamen.

De kloosters werden daarbij gestimuleerd om bier te brouwen gezien deze altijd samen met brood bakken gepaard ging, In beide gevallen had je graan, water en gist nodig.



Der Bierabt

De bieren die daarvoor door de monniken werden gebrouwen, zou je waarschijnlijk amper herkennen. Dat had te maken met ontwikkelingen op het gebied van brouwtechniek, maar ook de productie van mout om mee te brouwen.

Die verandering was overigens niet uniek voor het bier uit kloosters. Het gelde voor al het bier, een constante kwaliteit en een gestage ontwikkeling, verworvenheden waar bierliefhebbers pas de afgelopen 150 jaar van profiteren.

De kennis van het brouwen werd voor een belangrijk deel in de kloosters op een hoger plan gebracht. In de duizenden jaren daarvoor was hoe lekker het bier werd, altijd aan toeval onderhevig

Veel kloosters waren van de 'Benedictijner Orde', dit genootschap promoveerde zelfredzaamheid en gastvrijheid naar reizigers.



De bierproductie was dus bedoeld voor eigen gebruik, d.w.z. voor de monniken, de leken die er werkten en voor reizigers die een klooster bezochten. De monniken hielden er al een lossere levensstijl op na maar bleven toch afgezonderd van het volk.

Het waren meestal de 'Orde der Cisterciënzers en Benedictijnen' die zich met het maken van bier bemoeiden.

In die tijd dacht men nog dat iedere brouwerij maar één bier kon en mocht produceren. In de ene brouwerij brouwde men de 'enkel' (Cervisa), een flauw goedkoop tafelbiertje voor dagelijks gebruik waarvan zij, afhankelijk van het klooster, een glas per dag of per week mochten drinken. Dit bier bevatte tussen de 2 en 4% alcohol. Ze noemden het 'refterbier'. en te drinken door de broeders en werkende leken.

In een andere fabriek werd 'den dubbel' '(tertia-birra') gebrouwen, Het gewoon ietsje zwaardere trappistenbier met toevoeging van de smaakmakers olijf en kardemon. Deze, iets beter afgewerkte vloeistof, gaf men aan de paters of de betere geestelijken en werd ook geschonken aan de bezoekende pelgrims.

De derde brouwerij bracht enkel het smaakvolle en verzorgde 'tripel' (prima melior) die men speciaal voorbehouden hield aan vader Abt en zijn gasten leenheren/geldschietters. Later kwam vanuit de Nederlandse abdijbrouwerij

Koningshoeven een 'quadrupel' die de naam 'gerstewijn' kreeg en diende later als verkoop buiten de abdijmuren.

Veel kloosterbieren beroepen zich nu nog op een traditie die teruggaat tot die tijd.

Die traditie werd aan het einde van de 18e eeuw dikwijls ruw onderbroken toen veel abdijen door de Fransen werden onteigend en verwoest, en de monniken verjaagd.

Kloosterbieren.

In bijna alle abdijen werden brouwerijen aangemaakt. Er werd al eeuwenlang bier gebrouwen en ze hadden een enorme invloed op het ontwikkelen van bierrecepten en brouwtechnieken. Hun kennis bij het gebruik van kruiden en specerijen was uniek.



Bovendien waren abdijen vaak zelfvoorzienend en hadden ze hun eigen brouwinstallaties en hopvelden. Hierdoor konden ze hun bieren op kleine schaal produceren en perfectioneren.

Abdijbieren vormen een belangrijk onderdeel van het Belgische erfgoed.

De abdijbieren werden al snel bekend om hun kwaliteit en gewaardeerd door bierliefhebbers over de hele wereld.



Zelfs vandaag de dag worden abdijbieren nog steeds gebrouwen volgens eeuwenoude tradities en recepten, waardoor ze een belangrijk onderdeel zijn van onze biercultuur. Hun rijke geschiedenis weerspiegelt de religieuze en culturele betekenis die ze hebben binnen de onze samenleving. Met hun unieke smaken en aroma's zijn abdijbieren zeer geliefd bij zowel binnenlandse als internationale bierliefhebbers.

Ze dragen bij aan de trots en identiteit van het bierpatrimonium en blijven een ware traktatie voor de zintuigen. De abdijbieren zijn en blijven wereldvermaard. Een trappist is altijd een abdijbier maar een abdijbier is niet altijd een trappist.

Abdijbieren



Dit zijn bieren die verbonden zijn met een kloostergemeenschap. Het moet door of onder controle van de paters van een abdij worden gebrouwen of in naam verbonden aan het klooster. Indien ze aan alle regels voldoen krijgen ze het label van 'Erkend Abdijbier'. De gebruikers mogen het gemeenschappelijk merk slechts gebruiken indien aan de volgende voorwaarden voldaan is:

Abdijbieren die op de markt waren voor 12 juli 1999:

Er dient een band te zijn met een bestaande of niet langer bestaande abdij.

Er moeten 'royalty's' betaald worden, die aangewend worden ter financiering van liefdadige en culturele werken die bijdragen aan het culturele behoud van de abdij of aan een bestaande stichting indien de abdij niet langer bestaat.

Er is een controlerecht van de abdij of de bestaande stichting op de publiciteit.

Abdijbieren van na 12 juli 1999:

Ofwel wordt het bier gebrouwen in een bestaande niet-trappistenabdij ofwel wordt het bier gebrouwen door een bestaande abdij die onder haar verantwoordelijkheid en in licentie het bier laat produceren in een lekenbrouwerij en het bier zelf mee commercialiseert. Ofwel wordt het bier gebrouwen door een lekenbrouwerij die een juridische band heeft via contract met een bestaande abdij voor het gebruik van de naam.

De commercialisatie gebeurt door de lekenbrouwerij.

Er dienen hier ook 'royalty's' aan de betrokken abdij of orde betaald te worden en de orde dient daarbij ook goede doelen te ondersteunen.

Er moet een historische achtergrond zijn, de abdij in kwestie moet in het verleden ook bier gebrouwen hebben. Er is een controlerecht van de abdij op de publiciteit.

Onder die categorie vallen ook bieren die niet de naam dragen van een specifieke abdij, maar wel gebrouwen worden volgens een dergelijk receptuur. De royalty's moeten minimaal beantwoorden aan wat gangbaar is op de biermarkt.

Daarnaast zijn er enorm veel brouwerijen, uitsluitend in handen van burgerdeskundigen, die een klooster- of abdijbier in de handel brengen.

De meeste hebben de naam die zij aan het bier of de afkomst gaven, 'gekocht' van een al dan niet meer bestaand klooster of abdij.

Het is moeilijk te achterhalen want brouwers hebben een enorme fantasie als het over verkoopkunst gaat

Trappistenbier.

Den 'Trappist' is een bier die door de monniken van de 'Orde der Cisterciënzers' wordt gebrouwen. Het is geen biersoort maar een omschrijving van herkomst.

De naam "trappist" is afgeleid van de Franse abdij Notre-Dame de la Grande Trappe waaraan de trappistenorde zijn naam ontleent.

Volgens de regels van de Internationale Vereniging Trappist (IVT) zijn de voorwaarden om de naam "trappist" en het bijbehorende logo "Authentic Trappist Product" te mogen dragen de volgende:



Producten moeten binnen de kloostermuren of in de onmiddellijke nabijheid van de abdij worden geproduceerd;

De productie vindt plaats onder toezicht van de monniken of monialen;



De opbrengsten zijn voorbestemd voor de behoeften van de kloostergemeenschap, voor solidariteit binnen de Trappistenorde, voor ontwikkelingsprojecten en caritatieve doelen. Alle trappistenbieren zijn abdijbieren, maar niet alle abdijbieren zijn trappistenbieren,

Wat beide biersoorten kenmerkt, is het vasthouden aan traditionele brouwmethoden. Bij trappistenbieren zijn deze tradities vaak eeuwenoud en worden ze van generatie op generatie monniken doorgegeven.

Bij abdijbieren worden deze traditionele recepturen gekoesterd, zelfs wanneer de productie in moderne, commerciële brouwerijen plaatsvindt.

Momenteel bestaat er een dwergster Trappis-1 op 40,66 lichtjaar van ons nabij het sterrenbeeld 'Waterman'. Om deze ster draaien (ten minste) zeven explaneten.

Brouwerij categorieën.

Een bierbrouwerij is een bedrijf dat bier produceert.

Brouwerijen waren vroeger meestal gevestigd in de buurt van een bron met geschikt water waarmee het bier kon worden gemaakt

Als oudste nog operationele brouwerij ter wereld geldt de '[Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan](#)' in Freising, die sinds 1040 bestaat. De oudste kloosterbrouwerij, de 'Klosterbrauerei Weltenburg' (sinds 1050) is gevestigd in de '[Abdij van Weltenburg](#)'. Beide bevinden zich in het Duitse Beieren.



De brouwer brouwt vandaag de dag niet enkel bieren die aan de verwachtingen en de smaken van de verbruikers beantwoorden, ook worden het traditioneel karakter en de rijke diversiteit van het bierpatrimonium in stand gehouden. De brouwzaal is een zeer belangrijk gegeven in de biermakerij. De ene installatie of capaciteit verschilt maar ook de productie speelt telt mee.

Brouwerijen kunnen worden ingedeeld op basis van hun grootte, zoals grote internationale brouwerijen en kleine lokale brouwerijen.

De bierwereld deelt naar gelang de functie en productiecapaciteit.

Grote industriële brouwerijen:

Deze grote spelers bewijzen dat massaproductie en beleving hand in hand kunnen gaan. Hier wordt bier op indrukwekkende schaal gebrouwen, vaak met geavanceerde technologie en georganiseerde tours met controle over kwaliteit, zelfs bij miljoenen liters per jaar. Ze exporteren wereldwijd. (AB InBev, Heineken, Swinkels Family Brewers, China Snow Breweries....)

Middelgrote brouwerijen: Vaak gevestigde, soms nog steeds door families gerunde brouwerijen, met een aanzienlijke regionale of nationale afzet. (Duvel Moortgat Breendonk, Bierkasteel Izegem, Rodenbach Roeselare....)

Kleine en ambachtelijke brouwerijen:

Brouwerijen die een zeer beperkte productie heeft. Dit is de groep die de laatste jaren enorm groeit. Hieronder vallen onder meer de microbrouwerijen. Ze kenmerken zich door kleinere producties, vaak experimentele bieren en een sterke focus op kwaliteit en lokale verkoop. Ze brouwen met passie en creativiteit. Zijn eigenwijs en vaak experimenteel. Het zijn de speeltuinen van creatieve brouwers. Hier ontstaan nieuwe stijlen, bijzondere smaken en verhalen vol passie.

Contractbrouwers: Zoals eerder genoemde kleinere goden, zijn dit brouwers zonder eigen brouwinstallatie. Ze zijn wel actief in de bierwereld met eigen merken en recepten. Hun aantal is ook groot en groeiende.

Brewpubs: Plekken waar een kleine brouwinstallatie staat en het bier direct in een bijbehorend café of restaurant wordt geschonken en verkocht.

De brouwprocédés die de brouwerijen aanwenden hebben gelijke tred gehouden met de technologische vooruitgang.

Keukenbrouwers. hobbybrouwers die in een experimentele fase bier brouwen met eigen potten en ketels in de keuken of garage volgens een kant en klare aangekochte benodigheden en eventueel receptuur (vb Brouwland)

Lambiekbrouwerij: een brouwerij die bier brouwt op basis van wilde gisten en dit op flessen steekt (geuze of kriek).

Geuzestekerijen: Brouwerijen die niet zelf brouwen maar de wort kopen van lambikbrouwerijen, op eigen vaten leggen waarmee ze de geuze of fruitbieren op fles te steken.



Bier- en Brouwgilden.



Tijdens de Middeleeuwen ontstond er een nieuwe manier waarop mensen met een bepaald beroep zich konden verenigen in één organisatie of belangengroep: de gilde.

De eerste biergilden die ontstonden waren koopliedengilden.

Door die gilden konden de kooplieden de risico's op hun bierhandel over lange afstand verspreiden en elkaar ondersteunen.

Om een beroep van brouwer in een stad uit te mogen voeren, moest een brouwer lid worden van het gilde. Gilden waren echter niet toegankelijk voor bepaalde bevolkingsgroepen en waren uitgesloten van toetreding, bijvoorbeeld joden. Vrouwen werden vaak ook niet toegelaten.

Tijdens de Romeinse tijd bestond er al een soort bonden voor bepaalde beroepsgroepen 'Collegia' genoemd. Vaklieden konden zich hier vrijwillig bij aansluiten. In de middeleeuwen werden er echter steeds meer van dit soort belangengroepen opgericht. Dit had te maken met de toenemende groei van de steden: steeds meer mensen verlieten het platteland voor de stad. Hierdoor ontstond bij veel brouwers de behoefte zich te organiseren, zodat ze als collectief konden optreden en invloed konden uitoefenen, en tegelijkertijd onderling een vorm van sociale zekerheid konden garanderen. De vakorganisaties die hieruit ontstonden deden dit door middelen te delen en onderling afspraken te maken over de uitoefening van hun vak. De belangrijkste maatschappelijke taak van de gilden was het opkomen voor de belangen van de eigen beroepsgroep. Het bestuur van een gilde vestigde zich vaak in een gildehuis. Hier konden de leden van het gilde samenkomen en vergaderen.

Hier werden bijvoorbeeld ook de prijs- en kwaliteitsafspraken gemaakt. Bovendien werd hier het archief bijgehouden. Er was ook ruimte voor feestelijkheden. In het gildehuis werden diners gegeven.



Het gildehuis was vaak een luxueus gebouw dat de status van het gildewezen weerspiegelde. Veel gildehuizen zijn tegenwoordig populaire toeristische trekpleisters, zoals de gildehuizen aan de Grote Markt in Brussel.

De kritiek op de gilden nam vanaf de 18e eeuw steeds verder toe en tegelijkertijd ontstonden er ook veel interne conflicten tussen de meesters en gezellen. Er kwamen steeds meer voorstanders van vrije handel, dus zonder monopolies en vaste prijsafspraken.

Tijdens de 'Franse Revolutie' werden de gilden zelfs gezien als achterhaalde restanten van het middeleeuwse feodalisme.

Frankrijk was dan ook één van de eerste landen die een verbod op de gilden invoerde. In 1808 schafte Lodewijk Napoleon de gilden voor het eerst af in Nederland. De gilden werden nog een aantal keer opnieuw toegestaan en weer afgeschaft, maar ze verdwenen nooit helemaal.

Er kwamen gilden van allerlei genre. Groepen brouwers die zich verenigden en hun leden technische en juridische ondersteuning bezorgden maar er waren ook gilden waarbij de persoon, verkozen via een of meer leden van de groep, als soort folklore werd aanzien.

De belangrijkste Europese biergilde waren 'The Brewers of Europa' een vereniging die de belangen behartigde van nationale biersectorverenigingen uit 29 landen (in 1958 opgericht en had als thuisbasis Brussel) en behartigde hiermee de belangen van meer dan 11.000 brouwerijen die in Europa gevestigd waren. In Nederland is er nu nog 'De Roerstok' en 't Wort wat'. Voor België zijn het vooral 'De ridders van de Roerstok' en 'De Belgian Brewers'

De brouwersgilden hadden een eigen wapen die meestal verbonden was met een Heilige (St Arnoldus) waarbij ook de roerstok een belangrijk onderdeel vormde.



De vakverenigingen kregen over heel Europa een eigen vorm. Er werd voor de brouwerijen technische en juridische bijstand gezorgd. Er zijn ook gilden waarbij de leden (personen met een bierlijke uitstraling) een soort statuut van belangrijkheid in de bier- en brouwerwereld verwierven.

De belangrijkste maatschappelijke taak van de gilden was het opkomen voor de belangen van de eigen beroepsgroep.

Het bestuur van een gilde vestigde zich vaak in een gildehuis. Hier konden de leden van het gilde samenkomen en vergaderen.

Hier werden bijvoorbeeld ook de prijs- en kwaliteitsafspraken gemaakt. Bovendien werd hier het archief bijgehouden. Er was ook ruimte voor feestelijkheden. Het gildehuis was vaak een luxueus gebouw dat de status van het gilde weerspiegelde.



Veel gildehuizen zijn tegenwoordig populaire toeristische trekpleisters geworden

De kritiek op de gilden nam vanaf de 18e eeuw nog verder toe en tegelijkertijd ontstonden er steeds meer interne conflicten tussen de meesters en gezellen. Er kwamen steeds meer voorstanders van vrije handel, dus zonder monopolies en vaste prijsafspraken.

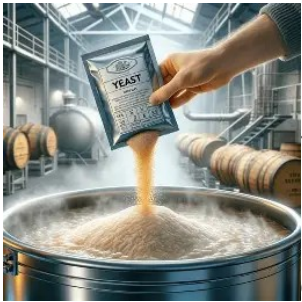
Experiment en Onderzoek

Overal in heel Europa kwamen er studiekringen en brouwerijscholen. Een kentering in de bierwereld. In 1815 leerde Louis Gay Lussac ons de werking van alcoholgisting en in 1833 kwam Anselme Payen met zijn enzymenisolatietechniek (zetmeel vloeibaar maken).

De Franse omwenteling (1792-1794) was zeker een der redenen voor einde der kapitaalkrachtige brouwersgilden. In die tijd werden ook de kloosters vernield wat een grote vermindering van de brouwersactiviteiten teweegbracht.

Aan de economische rompslomp in België werd een einde gemaakt door Napoleon Bonaparte waarna onze brouwerijen lokaal weer opstarten. De elektromotor werd aangepast voor gebruik in de brouwerij

Het jaar 1880 werd een keerpunt in de geschiedenis van ons bier.



De Franse natuurkundige Louis Pasteur gaf het brouwen van bier een definitieve draai van 180 graden. In dezelfde periode slaagde de Deense dokter Hansen er in een gistvariatie te kweken die raszuiver was. Hij slaagde erin om één gistcel te isoleren en deze te laten vermenigvuldigen. De eerste gistcultuur was geboren.

Beide ontdekkingen zetten de brouwerswereld op zijn kop.

Een volledig nieuwe revolutie werd veroorzaakt. De smaak van bier werd bepaald door de gisting. Deze gisting gebeurde vroeger automatisch, zodat het mogelijk was om de smaak van bij de start te bepalen. De brouwers konden alleen maar hopen dat hun eindproduct in ieders smaak zou vallen.

Louis Pasteur (1822-1895) ontdekte dat er verschillende soorten gistcellen voorkomen in de natuur, een hele grote variatie van deze cellen zijn beschikbaar maar niet alle gistingen waren even geschikt voor een goede gisting en bijgevolg een optimale smaak van het bier. De omzetting van suikers in alcohol gebeurt door het een gistingssproces waardoor de gistcellen van zeer vitaal belang zijn bij het brouwen.



Het was dus zoeken naar de meest passende gistfamilies die je nodig hebt bij het brouwproces. Door deze maar steeds opnieuw te kweken konden de brouwers telkens maar weer dezelfde gisting en dus ook bier met dezelfde smaak maken. Een hele vooruitgang dus in de smaakevolutie.

Enige uitzondering in het gebruik van gist was vooral te vinden in de Brusselse Zennevallei. Daar werd vooral bier gemaakt met spontane gisting.

Ergens rond de 18^e eeuw ontdekte Dom Perignon dat hij verschillende soorten wijn kon mengen en met die materie bracht een Brabantse brouwer enkele soorten bij elkaar en bekwam een hergisting in de fles. De geuze deed hierdoor zijn intrede in onze bierwereld.

Ondanks dat men toch laat de geheimen van de lambiek ontdekte, kwam al in 1420, de reglementeringsvorm van de Hertog van Brabant (Jan IV) bij het tarwegebruik ter kwaliteits- bevordering van ons bier.

Het was de Engelsman Claussen die op toevallige wijze de 'Brettanomyces' als micro-organisme in zijn zoektocht aanstipte. Volgens onze goede deskundige Armand Debelder, toenmalig voorzitter 'Hoge raad voor Ambachtelijke bieren' (HORAL) zit het geheim echter in de 'lucht' waardoor vooral de Zennestreek en het Pajottenland dit sterke wapen claimden.

Intussen is dit achterhaald want bijna overal ter wereld kon men wilde gisten opscharrelen. Chemicus Marc De Keukeleire bracht voor Brouwerij Alvinne (Heule) 'Morpheus' gistcellen mee uit het Franse Auvergne, Jozef Maes zocht ze bij Brouwerij Van Honebrouck (Ingelmunster) uit de lucht van de Mandelvallei, Ook Brecht Verborgh van de StraeteBrouwerie (Desselgem) zocht de Brettanomyces rond zijn huis. Zo zijn er intussen al velen die hun wilde gisten ergens vandaan haalden. Ze werden ook in labo's tot een goed resultaat gebracht. De manier van het brouwen verschilt momenteel door de voortdurende aanpassing van het materiaal, de gemoderniseerde technieken maar ook smaakevolutie van de mens.

Rond 1860 kwamen in het Brusselse enkel lambiek, faro en meerts voor. Daarna kwamen de soorten tafelbier, wit bier, bock en ook de eerste bieren van lage gisting ons bekoren. De 'gelen' zal geuze worden terwijl met den 'bruinen' waarschijnlijk 'faro' bedoeld.

De hergisting in de fles zorgde voor een revolutie en de geuze, die een Brussels monument werd verdrong al rap de en Faro.

Faro is een lambiek waaraan kandijsuiker is toegevoegd. Door deze toevoeging komt de vergisting weer op gang en wordt het wrange karakter van lambiek verzacht. Het bier wordt daarna gepasteuriseerd om vergisting van de suikers te voorkomen.



Ook versnijdingen van zoete bieren met lambiek worden faro genoemd.

Lambiek wordt gemaakt van mout met tarwe. De gekookte wort wordt in grote open ondiepe kuipen op de zolders van de brouwerijen aan een uniek gistingsproces onderworpen: spontane gisting.

De in de lucht rondhangende gisten zorgen voor een natuurlijke enting en

vergisting van het brouwsel. Na de gisting wordt het jonge bier één tot drie jaar gerijpt op eikenhout.

Lambiek heeft een opvallende wrange, zurige smaak en heeft vrijwel geen koolzuur en een laag alcoholgehalte. Hierdoor is het enkel bij de kenners geliefd. Het wordt daarom vaak als basis voor andere bieren gebruikt zoals geuze, faro en diverse fruitbieren zoals kriekenbier.

Alle geuzen smaken een beetje zuur, de ene al wat meer dan de andere want het is een resultaat van een mengeling van ken van verschillende leeftijd maar ook van smaak. De jonge lambiek bevat nog restsuikers waardoor de gisting wordt voortgezet en het koolzuurgehalte toeneemt. Hierdoor is Gueuze niet zo zuur als lambiek met soms een zoetzure smaak. Het versneden bier moet nog enige maanden rijpen.

Een kwarteeuw geleden werd in de brouwerij Cantillon, in de schaduw van de Zuidertoren, te Anderlecht het Brussels Museum van de Geuze opgericht. Jean-Pierre Van Roy en sympathisanten toverden de authentieke lambiekbrouwerij om tot een volwaardig levend museum.

In het zuiden van Duitsland bewaarde men het in grotten (waar de temperatuur constant 12° bleef). De koele gistende massa zakte naar den onderkant van de tonnen. Daardoor konden de bacteriën minder hun gang gaan en ook kon men de droesem ook gemakkelijker wegdoen.



Het was dus door Pasteur dat er weer leven in de brouwerij kwam, zowel letterlijk als figuurlijk. Er walste een vlaag van hoop door de brouwerijen. Alles floreerde weer zoals het zou moeten zijn.

J-C Jaboson kwam in 1847 op de wereldmarkt met zijn succesrijke Carlsberg (een combinatie van zijn zoon Carl en de heuvel (berg) waar de brouwerij op gebouwd is).

Pas in 1873 presenteerde Carl Jacobson zijn eerste gebottelde Carlsberg.

De fles deed zijn ingang in het bierleven. Ten tijde van onze onafhankelijkheid (1830) verscheen in Duitsland het eerste bier in flesjes.

Een paar jaar later ontdekte de diathese het enzym dat de omzetting van het zetmeel in suiker teweegbracht.

Om de Brusselse biermarkt wat ondersteuning en bescherming te geven werd in 1831 de 'Société des Brasseurs de Bruxelles' opgericht. In de Brusselse taverne Guillomme (museumstraat) werd omstreeks 1843 Engels bier geserveerd en dat was een echte sensatie in de Belgische bierwereld.



Het Munchenerprodukt kwam bij ons kijken bij Putt in Elsene en in de Brusselse Arenbergstraat in café de Munich

In dat zelfde jaar experimenteerde in het Tsjechische stadje Plzen (ook bekend voor de Skoda-fabriek)

In 1295 kreeg men van Koning Wenzel het recht om binnen de stadsmuren bier te vervaardigen) ene Boheemse mouter Frantisek Andrej Poup met het uitproberen van dat ondergistende bier.

Zijn bevindingen werden verder uitgewerkt in het Bürgerliches Brauhaus door brouwmeester Josef Groll en zijn 'oberknecht' Johan Eisner. In die zelfde periode ontwikkelde de Oostenrijkse brouwer Anton Dreher eenzelfde techniek. In 1845 ontwikkelde J.C. Jacobson samen met Emil Christian Hansen in het Carlsberglabo te Kopenhagen een biergist van lage gisting en in 1848 werd voor de allereerste keer met stoom gekookt en dit gebeurde in 'Brasserie Velte' in het Franse Marseille.

Het bier werd er vervaardigd door water uit een 84 meter diepe steenput. Men sloeg het bier op in de lange koude keldergangen van de fabriek en men verkreeg daardoor een smaakvol helder bier, de pils was geboren. Nog altijd maakt men dat zelfde bier, Plzensky Prazdroj, nu noemt het Pilsener Urquell. Heel Europa kwam in de ban van die pils. Bij ons vloeide de eerste pils er in 1886 uit de vaten van 'De Grote Brouwerij van Koekelberg'.

Aangezien gistend bier op een frisse en koele plek moest bewaard worden losten ze het op door alleen in de winter te brouwen en te laten rusten in ijskelders.



Er waren dan nog geen koelinstallaties.

Op het einde van die 19^e eeuw ging men eigenhandig ijs gaan halen in Noorwegen, Zweden, Finland of Lapland.

In die koude streken lieten ze het zelfs in grote speciale kelders bevriezen. In 1877 vond Carl Von Linde (foto) de koelmachine uit en de import van ijs was gedaan. Iedereen moest die Linde-frigo's hebben.

Met de komst van de stoommachine (1800 Watt) kon men aan echt industrieel brouwen gaan doen. Andere leuke ontdekkingen die de bierhistoriek beïnvloedden was in 1802 waarbij voor het eerst een plateneest wordt gebruikt bij het drogen van de mout.



In 1784 kwam de 'Sacchaometer' van John Ricardson (foto) op de proppen. Dit was een type 'hydrometer' om de hoeveelheid suiker in wort of andere vloeistoffen te meten. Het instrument bestond uit een verzwaarde glazen bol met een steel en een schaalverdeling, en de meting is gebaseerd op het principe van Archimedes: een hogere suikerconcentratie maakt de vloeistof dichter, waardoor de bol hoger drijft.

De ontdekking van Buchner in 1897 van het enzym 'zymase' die suiker omzette in alcohol en koolzuurgas bracht opnieuw leven in de brouwerij.

Iets eerder (1880) slaagde de Deen Hansen erin een zuivere gistvariëteit te kweken.

Voor die tijd konden brouwers niets anders doen dan gist bij het toekomstige bier voegen en afwachten of de goede gistsoorten de overhand zouden krijgen. De smaak en kwaliteit van bier waren vroeger dan ook niet altijd constant.

Bierattributen.

Zopas het verhaal van het bier zo goed mogelijk gebracht doch om het tot bij de verbruiker te brengen zijn er toch nog wat uitvindingen die de noodzakelijke benodigdheden vertellen over attributen die nog zijn om alles zo goed mogelijk aan de verbruiker aan te bieden.. We gaan op zoek naar oorsprong en gebruik.

De Bierfles

In heel ver vervlogen tijden dronken de Sumeniërs uit potten met een rietje.



In der loop ter tijden kwam meestal een kruik aan te pas en de Vikings zuipten uit een hoorn. De Germanen dronken uit schedels van overledenen. De Romeinen gebruikten een amfora om hun dranken in te vullen. Dit is een kruik met twee oren die onderaan in een punt uitloopt en zeer breekbaar was. Kwamen de kruiken en vaten.

De vroegste vermelding van de spectaculaire verpakking in een glazen fles kwam in 1615 uit Engeland. De spectaculaire verpakking was ideaal om vloeistoffen als wijn en bier langer in te bewaren zonder veel kans op eventuele oxidatie en ook weinig bijsmaken veroorzaakten.



De eerste flessen kwamen uit de wijnnijverheid. Ze waren zwart en dik, later groen of bruin naargelang de invloed op veroudering. De fles werd afgestopt met hars. Om nog beter de afsluiting te verzorgen ontwikkelde Don Pérignon een stopsel in kurk.

In 1850 werden de dikke wijnflessen gebruikt voor Champagne waarna, met een kortere hals en iets dunner werd geblazen voor bier. Het kreeg de naam 'portier'. Als de inhoud werd blootgesteld aan licht en warmte, giste het bier verder en barstte de fles of schoot de kurk eruit. De komst van de commerciële pils uit Tsjechië bracht een grote verandering in de vormen van de bierflessen. Verschillende soorten glazen werden bedacht. Het werd in korte tijd een wirwar van flessen. Omdat niet elk type bierfles dezelfde inhoud is het belangrijk om het onderscheid tussen de verschillende bierflesjes te weten. Tegenwoordig zien we steeds meer inhoudsmaten opkomen.

Hier en daar vind je nog 20 of 25 cl (Heineken 30 cl) doch de meest voorkomende is 33 cl (Heineken 30 cl). Duitsland (Oktoberfest) is dan bekend voor zijn halve tot één liter. Feest en andere gezelschapsbieren gaan naar 75 cl. Speciale gelegenheidsflessen zijn dan nog groter. Naast de inhoud en de kleur (groen, bruin, wit..) speelt ook de vorm een marketing gegeven.

Momenteel zijn tal van soorten bierflesjes: Longneck, Steinie, Apo Vichy, Champenoise, Beugelfles, Magnum en de Jerobeam Ook allerlei vormen worden aangenomen.



Het probleem met de afsluiting werd in 1875 opgelost door Hiram Codd. Hij ontwierp een fles met erin een glazen knikker. Deze werd omhoog geduwd in de hals van de fles waar hij werd tegen gehouden door een rubberen ring waardoor de fles hermetisch werd afgesloten.

Elke gebruiker kreeg een houten apparaatje om aan de inhoud van de fles te kunnen. Hiermee kon hij de knikker in een daartoe bestemde instulp brengen zodat deze niet hinderde bij het uitschenken. Het was wel een dure aangelegenheid want de kinderen braken de fles om met de knikker te kunnen spelen. Het werd gebruikt tot in de jaren '30.

In 1825 ontwikkelde men in Amerika een nieuwe machine die het mogelijk maakt glas te produceren volgens een snel en machinaal procedé. Handgemaakt glas is niet meer nodig. Het groeiende gebruik van dit glas en de vraag naar lichtere, heldere bieren gaan samen op.

Bierpot (Bierpul)

Over de oorsprong van de bierpot is weinig bekend. Voorlopig komt de oudste uit 1471 bij een vermelding op een manuscript '2 hulten drinckpotten' De oudste hier te vinden bierpotten komen uit 1545 en 1550.



Een bierpot, bierpul, of bierkan is meestal een dikwandig bierglas met een handvat en een stevige bodem. De vormvariatie is enorm. Er zijn rechtwandige en tonvormige bierpullen, bierpullen die naar boven enigszins taps toelopen en bierpullen die naar boven juist enigszins uitwaaiëren zoals een vaas.

Daarnaast komen allerlei wanddecoraties voor, vaak in de vorm van cannetures of kuiltjes (dimples) in het glas. Sommige bierpullen zijn ook in hout, tin, aardewerk of keramiek gemaakt. Ze hebben velerlei inhoudsmaten, hoewel de meeste bierpullen tamelijk groot zijn. Juist vanwege die grote inhoud, en het daarmee corresponderende gewicht (45 à 50 cl) zijn bierpullen voorzien van een handvat. Bij sommige 'Oktoberfesten' gaan ze tot 5 liter (mass). Veel cafés maakten eind negentiende en begin twintigste eeuw gebruik van glazen bierpullen die waren

voorzien van tinnen deksels. In dat deksel was meestal de naam van het café (het eigendomsmerk) gegraveerd of voor marketing doeleinden gebruikt.

Nu we het toch over de bierpot met oren hebben kunnen we moeilijk rond het verhaal van Keizer Karel heen. Er bestaan een aantal varianten van het verhaal. De Pot met drie oren is een overgeleverde sage die onder meer over Olen en Walcourt wordt verteld.

Keizer Karel zou Olen bezoeken.



"De boeren van Olen waren gewend om bier te drinken uit potten zonder oor. Om de keizer eer te bewijzen, en om aan te tonen dat ze ook over fijne manieren beschikten als dat moest, besloten ze om voor hem een pot met een oor te maken.

Toen de vorst echter het dorp bezocht nam de waard (in sommige versies de waardin) de pot bij het oor en reikte hem zo aan de keizer aan. Daardoor kon de vorst de pot niet bij het oor vastnemen.

De eerstvolgende keer dat keizer Karel Olen bezocht, hadden de dorpsbewoners twee oren aan de pot bevestigd. De waard speelde het echter klaar om de pot met beide handen vast te houden, zodat de keizer opnieuw de pot niet bij een van de oren kon vastnemen. Toen de keizer Olen voor de derde keer bezocht, hadden de Olenaars voor hem een pot met drie oren gemaakt, om alle problemen te vermijden. De waard bood deze pot echter aan terwijl een van de oren naar zijn buik gericht was zodat andermaal de keizer het ding niet kon aannemen."

Biervat, bierton of fût.



Een biervat, ook genaamd bierton, foeder of fust is meestal een cilindrische constructie van hout, kunststof of metaal waar onder andere bier in kan worden bewaard.

Houten vaten zijn in de regel niet zuiver cilindrisch, maar meer of minder buigig. Ze bestaan uit duigen die met behulp van een stalen hoepel bijeen worden gehouden.

Tot het einde van de 19^e eeuw werden er hoepels uit grienhout van wilgen gebruikt om de duigen bijeen te houden. Vroeger werden er meestal houten tonnen gebruikt omdat ze, uiteengenomen, weinig plaats innamen en eenmaal in gebruik eenvoudig te verplaatsen waren door ze te rollen.

Deze vaten waren meestal uit eik vervaardigd, soms waren ze uit kastanjarahout, maar deze vaten waren, veel meer dan de eiken vaten, zeer onderhevig aan het verzuren en dan moest men ze dagen laten weken met water waaraan hopbellen werden toegevoegd.

Het maken en onderhouden van houten vaten was het werk van kuipers.

In Europa waren vaten sinds de dertiende eeuw een algemeen gebruik.

De Romeinen verspreidden ze over Europa na contact met de Galliërs die vaten gebruikten in plaats van de Romeinse amfora.

Tot en met Wereldoorlog II waren gewone houten tonnen en vaten in sommige brouwerijen nog in gebruik. Oorspronkelijk bestonden er slechts vaten (160 l.) en halve vaten (80 l.); later kwamen er van 40 en 20 liter. bij.

Al deze (liggende) vaten werden vroeger gesloten met rechthoekige bommen uit populier, welke dikwijls door klompenmakers werden geleverd. Deze bommen werden omzwachteld met ruw grijs papier alvorens ermede de vaten te sluiten.



Tot en met Wereldoorlog II waren gewone houten tonnen en vaten in sommige brouwerijen nog in gebruik. Sinds enkele jaren, zijn deze zware eiken vaten vervangen door veel lichtere metalen vaten, meestal gemaakt uit een legering van aluminium en chroom, waarvan de binnenwanden eveneens gepekt worden.

Deze moderne gestandaardiseerde vaten hebben slechts een inhoud van 50, 35, en 30 liter.

In Vlaanderen is de term 'biervat' algemeen gebruikelijk, dikwijls afgekort tot 'vat'. 'Een vat geven' staat gelijk met een traktatie bier, tot het vat 'af' is. Dit is hedendaags nog steeds het geval.



Eind 2023 komt er een nieuw verhaal voor het aanbieden van de commerciële pintjes in de volkshoeven en dat zal worden uitgebreid naar de grotere gelegenheden.

De meeste veelverkopers (vooral de dorstlessende pilsjes) gaan steeds meer aan het overschakelen van de traditionele drukvaten naar tankbier die speciaal ontworpen is om een verse doordrinker te serveren.

Het bier wordt in de vroege morgen door de brouwerij in geïsoleerde tankwagens overgepompt in gekoelde tanks (van 250 tot 1000 liter). waardoor een vers, perfect gekoeld (door de liner) en met de juiste koolzuurverhouding kan worden geserveerd.

Foeder.



Een vat die meer dan 600 liter bevat noemt met foeder (naar het Franse woord Foudre). Die grote foeders kunnen een capaciteit hebben van 300 tot 7000 Hl en kunnen wel 150 jaar oud zijn.

Traditioneel werden de iets grotere vaten gebruikt om wijn in te bewaren. Ze worden nu over de hele wereld gebruikt om zowel schoon als funky bier te fermenteren. Omdat een foeder een groter houten vat is, kan het bier de tijd nemen om te rijpen en zich volledig te ontwikkelen.

Die grotere capaciteit betekent een grotere consistentie in het eindproduct. De vaten worden met name door lambiek-brouwers en het produceren van onder meer 'Vlaamsrood' en worden meestal in de brouwerij onderhouden door de kuipers. Uit deze oude vaten zijn de looistoffen (tannine), die een negatieve invloed hebben op het bier, al verdwenen.



Omdat het een (zeer) groot vat is heeft het bier in verhouding weinig contact met het hout en zal het bier hiervan weinig houtsmak verkrijgen. Het hout laat een weinig zuurstof door, wat normalerwijze ongewenst is voor bier, maar voor melkzuurflora nodig is zoals bij een foeder voor roodbruin.

Het duidelijke verschil in grootte leidt tot een aantal verschillen in de constructie van de foeder.

Het meest opmerkelijk is dat foeders meestal inspectieluiken hebben, waardoor toegang tot de binnenkant mogelijk is.

Dit kan het schoonmaken van de binnenkant wat comfortabeler maken, maar het betekent ook dat duigen kort gezaagd moeten worden, wat de structurele integriteit van de foeder kan verminderen. De duigen en bodems waren heel wat dikker dan deze van de vroegere vaten.

Deze vaten werden voorzien van ijzeren draaischijven en ook de kurkgaten waren met metaal bekleed.

Thans, sinds enkele jaren, zijn deze zware eiken vaten vervangen door veel lichtere metalen vaten, meestal gemaakt uit een legering van aluminium en chroom(Inox), waarvan de binnenwanden eveneens gepekt worden.

Bierblik

Naast bierfles, fust of vat wordt bier steeds meer geleverd in een blikje. In het lange verhaal van het bier is het bierblik een relatieve nieuwkomer. De eerste experimenten begonnen reeds in 1909. De grote problemen werden vooral dat de soldeernaalden van gewone blikconserven toen niet stevig genoeg waren om de koolzuurdruk te weerstaan en ontploften aan de lopende band maar ook de smaak verslechterde door de aanraking van het metaal.



Op 24 januari 1935 kwam de Gottfried Krueger Brewery met aangepaste naden en coating voor de binnenkant op basis van vinyl.

De moeilijkheden tot openen en vooral tot nuttigen ervan werd opgelost door Joseph Schlitz met zijn "Cone Cop' Dit waren kegelvormige doppen ontworpen als reactie op bierblikjes met een platte bovenkant als een hybride tussen een bierfles en een blikje met een platte bovenkant.

Deze ingreep was echter te duur en te productietechnisch een ramp en verdween in 1960 van de markt.



Met de wereldtentoonstelling 1958 te Brussel werd gewag gemaakt van een eerste blikje in aluminium door de Usaanse Coors Brewery (Colorado). De moeilijkheden om te openen en te drinken werd in 1963 opgelost door een nieuw soort blikje, met een lipje in het deksel dat je kon wegtrekken om bij het bier te komen.

Dat werd door de jaren heen geperfectioneerd, en droeg bij aan de opmars van bier in blik.

In 1969 verdrong blik de glazen fles als verpakking. Intussen zijn de meeste brouwerijen overgestapt op blik. met als simpele regels: ze wisten dat ingeblikt bier brouwerijen veel voordelen zou bieden.

Flessen voegen veel duur gewicht toe aan de verzending en aangezien sommige grotere brouwers hun bier langere afstanden verdeelden, waren ze op zoek naar manieren om kosten te besparen. De meeste flessen waren toen ook herbruikbaar

Het bierviltje



Het verhaal van het bierkaartje begon bij het houtafvalbedrijf van Johann George Katz te Gernsbach (Baden-Württemberg) die ook "Weisenbach" biermaten maakte., Deze maakte porseleinen onderzetteren om warme bierpullen te beschermen tegen tafels.

Toen Caimir Ooto Kalz het bedrijf in handen kreeg perfectioneerde hij de productie door het porselein te vervangen door houtpulp karton. Deze absorbeerden en ze werden dan ook gebruikt om morsen te voorkomen en tafels schoon te houden. In 1903 kwam er dan eentje uit vurenhout (fijnspar) om in 1960 door een Finse maatschappij verbeterd door de absorptie en bedrukbaarheid door cellulose toe te voegen. Het kaartje werd gebruikt met voor allerlei zaken.

De kroeguitbater gebruikt deze viltjes om een drankopname te doen en eventueel het drankverbruik te noteren. Ook kinderen hielden van die bierkaartjes om er huisjes mee te maken of mee te gooien. Het werd een echte blikvanger.

Het bieretiket.

Het verhaal van het bieretiket start met de behoefte van brouwer en consument om het bier zijn identiteit kenbaar te maken.

In de oertijd tot de vroege middeleeuwen was er weinig of geen zichtbare erkenning. Bier was bier punt uit.

Met de komst van de kloosterbieren waarbij verschillende niveaus en vooral omdat de meeste stevige kruiden bevatten (gruut) werd de herkenbaarheid bij

de fles gelegd (kleur, een naam of symbool). Toen de brouwers rond de 19^o eeuw meer variatie in hun recepturen staken werd er behoefte om de klant meer en betere informatie te geven. De eerste ontwerpen waren saai en basis maar met de komst van een stevige marketing kwam al vlug verandering in.

Er ontstonden nieuwe bieretiketten met belangrijke info natuurlijk het merk maar tevens de naam van de brouwerij, het biertype, alcohol% en de netto inhoud. Iedereen plaatste er op wat hij nodig achtte.

Om een wanordelijke chaos te vermijden realiseerde 'Het Europees Parlement op 25 oktober 2011 een wetgeving die dicteerde wat er op het bieretiket moet staan.

Afsluitingen.



Een van de vitale delen van een fles is de sluiting Er zijn meerdere sluitingen: kurk, kroontje, schroefdop.

Kurk.

Kurk werd tijdens de oudheid vooral gebruikt in de visserij, voor schoeisel en sporadisch zelfs als dakbedekking. De oudste gevonden kruik met kurk dateert van de eerste eeuw voor onze jaartelling en gevonden in 'Efeze', het huidige Turkije. Wegens zijn elasticiteit werd het in de 17e eeuw meestal gebruikt voor afsluiten van wijnflessen.

Door de luchtinteractie te voorkomen bij ht conserveren en de houdbaarheid van de wijn verbeterde. In de 18e eeuw begon Don Perignon met het gebruiken van kurk voor champagne en iets later ook voor grote bierflessen..

Draaidop.



Dit is een sluiting van een fles die je door draaien open en dicht kan maken. De geschiedenis van de draaidop is tweeledig: het verwijst naar de uitvinding van draaibanktechniek voor het vervaardigen van schroeven en de ontwikkeling van de schroefdop voor het sluiten van flessen.

De eerste schroefdop ter vervanging van het kurk werd gepatenteerd in 1889 door de Brit Dan Rylands maar het duurde tot de 20e eeuw voordat deze gangbaar werd, vooral in de wijnindustrie.

Kurkentrekker.



Dit is handgereedschap om een kurk uit een fles te verwijderen. De spiraal van een goed werkende kurkentrekker bestaat uit een spiraalvormige metalen draad. Ze zijn uit een stuk metaal gemaakt en hebben vaak ook nog een scherpe zijkant. De kans dat deze door de kurk heen losgetrokken wordt is vrij groot. Na het indraaien van de spiraal verschilt de procedure per type:

De eerste gedocumenteerde vermelding van een "staalworm" (een voorloper) dateert uit 1681.

De eerste officiële patent voor een kurkentrekker werd in 1795 verleend aan dominee Samuel Henshall in Engeland, die een schijfje, de "Henshall-knoop", aan het handvat toevoegde

Er bestaan verschillende soorten kurkentrekkers

Bij het eenvoudige model kurkentrekker is het nodig de fles goed vast te houden en met handkracht de kurk in een rechte beweging eruit te trekken.



Professionele gebruikers, zoals bijvoorbeeld een sommelier, hanteren meestal een 'kelnersmes' dat dan ook wel "sommeliersmes" wordt genoemd. Dit is een kurkentrekker waarvan het handvat als hefboom kan worden gebruikt.

De 'vleugelkurkentrekker' heeft twee hefboomen, aan elke kant een. Ook de ongeoefende gebruiker kan er doorgaans goed mee overweg.



Het is met dit apparaat namelijk vrijwel onmogelijk om de twee meest gemaakte fouten te begaan, de kurkentrekker scheef in de kurk draaien of de kurkentrekker niet diep genoeg in de kurk draaien.

Door de eeuwen heen is het ontwerp van de kurkentrekker geëvolueerd van eenvoudige metalen instrumenten tot complexere en decoratieve versies.

De ontwikkeling omvatte onder andere de vleugel- hendel- en elektrische kurkentrekker, alsook de 'luchtdrukpomp'.

Kroonkurk.

Een kroonkurk is een metalen dopje dat dient om een fles af te sluiten.

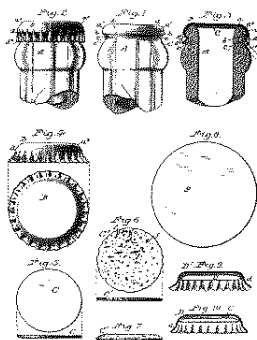


Doordat de talrijke inkepingen in de rand van de kroonkurk zich stevig om de flesopening klemmen, is het dopje slechts met grote kracht te verwijderen. Dit maakt de kroonkurk bij uitstek geschikt voor het afsluiten van flessen die met koolzuurhoudende drank zijn gevuld.

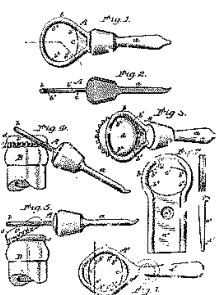
De binnenkant is ingelegd met kurk, polyvinylchloride (pvc) of polyetheen.

Een voorloper van de kroonkurk werd bedacht door de Amerikaanse wijnimporteur Alfred Louis Bernadin in 1881 .

Geconfronteerd met het probleem van spontaan losspringende champagnekurken bedacht hij het systeem van een metalen draadwerkje, bijgehouden door een metalen strip rond de flessenhals, dat de kurk op zijn plek hield. Het probleem werd echter niet bevredigend opgelost. De doppen waren ofwel te ingewikkeld, ze weerstonden de koolzuurdruk niet, ze lekten, of de drank werd door contact met het metaal van de dop aangetast.



William Painter liet, als oplossing voor het probleem, in de periode 1889-1892 diverse varianten patenteren op een dopje met *inkepingen* dat net als Bernardins vondst op een traditionele kurk werd geplaatst. In het midden van deze eerste kroonkurken bevond zich een gaatje waar de kurkentrekker doorheen gestoken kon worden. De kurk en het metalen dopje werden vervolgens in één handeling verwijderd.



In latere versies bracht Painter de hoeveelheid kurk terug tot een bescheiden ringetje dat juist groot genoeg was om de flesopening af te sluiten. Contact tussen de drank en het metaal van het dopje werd vermeden door een stukje papier. Hiermee was de moderne kroonkurk een feit: een eenvoudige oplossing die aan alle eisen voldeed.

Flesopener.

Dit is een hulpmiddel dat wordt gebruikt om de metalen afsluiting van flessen te verwijderen. Misschien wel de bekendste is die van William Painter, die, als handige aanvulling op de kort daarvoor door hem vervolmaakte 'crown cork', en op 6 februari 1894 het patent verkreeg.

Er zijn verschillende modellen te vinden.

Op zakmessen die multifunctioneel zijn ingericht waartoe ook de flesopener toebehoort.

In de loop der tijden zijn veel attributen die behoren tot de biercultuur uitgevonden. Mochten er nog zijn die voornamelijk in dit verhaal zouden passen laat het aub weten zodat we kunnen aanvullen.

Heden en toekomst



In de loop der tijden is er steeds nieuwe evolutie opgetreden, zowel in het materiaal als in het beleid. Laten we beginnen met enkel aanpassingen die de brouwerwereld al dan niet ten goede komen. De manier waarop we bier produceren, staat aan de vooravond van een nieuwe revolutie.

Technologische vooruitgang en een groeiend milieubewustzijn dwingen brouwers om hun processen te heroverwegen. Van slimme brouwerijen tot innovatieve ingrediënten, de toekomst van bierproductie belooft spannende ontwikkelingen die zowel de smaak als de duurzaamheid van onze favoriete drank zullen beïnvloeden. Laten we eens kijken wat je kunt verwachten. Stel je een brouwerij voor die draait op algoritmes en sensoren.

Dit is geen verre toekomstmuziek meer, maar de realiteit van de 'slimme brouwerij'. Door middel van geavanceerde data-analyse en automatisering kunnen brouwers elk aspect van het brouwproces nauwkeurig monitoren en optimaliseren. Denk aan het constant meten van temperatuur, pH, dichtheid en gistactiviteit. Deze data wordt vervolgens gebruikt om processen te verfijnen, consistentie te waarborgen en efficiëntie te maximaliseren. Dit leidt niet alleen tot een hogere kwaliteit bier, maar ook tot een aanzienlijke reductie van afval en energieverbruik. De 'voorspellende kracht van data' stelt brouwers in staat om potentiële problemen te anticiperen voordat ze zich voordoen, wat kostbare productieovertragingen voorkomt. De rol van de brouwer verschuift hierdoor van puur ambachtsman naar een datagedreven innovator, die technologische tools inzet om zijn creativiteit te versterken.

Duurzame ingrediënten en processen

Duurzaamheid is een centraal thema in de toekomstige bierproductie. Er wordt steeds meer gekeken naar 'alternatieve grondstoffen' die minder impact hebben op het milieu.



Dit kan variëren van het gebruik van reststromen uit andere industrieën, zoals suikerbietenpulp of broodkruim, tot het verbouwen van granen die minder water en pesticiden nodig hebben.

Ook wordt er geëxperimenteerd met 'nieuwe giststammen' die efficiënter suikers kunnen omzetten, waardoor het brouwproces sneller en met minder energie kan verlopen. Daarnaast staat de **circulaire economie** centraal. Brouwerijen onderzoeken manieren om water te hergebruiken, CO₂ af te vangen en te gebruiken voor andere doeleinden, en bijproducten zoals draf te verwerken tot diervoeder of energie. De focus ligt op het sluiten van kringlopen en het minimaliseren van de ecologische voetafdruk van elke fles bier. Dit vergt innovatie in zowel de teelt van grondstoffen als in de brouwerij zelf.

Nieuwe fermentatietechnieken



De traditionele fermentatie, waarbij gist suikers omzet in alcohol en koolzuur, blijft de kern van bierproductie. Echter, ook hier wordt volop geïnnoveerd. Denk aan 'gecontroleerde fermentatie' met specifieke temperatuurprofielen om unieke smaaknuances te creëren. Onderzoekers kijken ook naar het gebruik van 'kunstmatige intelligentie' om gistgedrag te voorspellen en te sturen, wat kan leiden tot nog meer controle over het eindproduct.

Daarnaast wordt er geëxperimenteerd met 'nieuwe fermentatiemethoden', zoals de continue fermentatie. Hierbij wordt het proces onafgebroken doorgezet, wat de efficiëntie aanzienlijk kan verhogen. Dit is vooral interessant voor grotere brouwerijen die streven naar schaalvergroting en kostenbesparing. De ontwikkeling van 'veganistische of laag-alcoholische bieren' vraagt ook om specifieke fermentatiestrategieën.

Upcycling van bijproducten



Het produceren van bier genereert verschillende bijproducten, zoals draf en gist. Vroeger werd dit vaak als afval beschouwd, maar in de toekomst worden deze waardevolle grondstoffen. Draf kan bijvoorbeeld worden gebruikt voor het bakken van brood of de productie van veevoer.

Gist kan worden verwerkt tot voedingssupplementen of worden gebruikt voor de productie van bio-ethanol. Er wordt ook gekeken naar het afvangen van CO₂ dat vrijkomt tijdens de fermentatie. Deze CO₂ kan worden gebruikt om andere dranken te carboniseren, of zelfs als grondstof voor de productie van duurzame materialen. Het principe van upcycling, waarbij afval wordt omgezet in een product van hogere waarde, staat centraal in deze ontwikkeling.

De rol van consumenten

Ook de consument speelt een steeds grotere rol in de toekomst van bierproductie. Met een groeiende vraag naar transparantie over ingrediënten en productiemethoden, worden brouwerijen gedwongen om openheid te bieden. Klanten willen weten waar hun bier vandaan komt, hoe het is gemaakt en welke impact het heeft op het milieu. Dit stimuleert brouwers om duurzamer en ethischer te produceren.

Daarnaast zien we een trend naar 'gepersonaliseerd bier'. Door de flexibiliteit van moderne brouwerijtechnologieën, wordt het mogelijk om bieren te creëren die perfect aansluiten bij individuele smaakvoorkeuren. Dit kan variëren van specifieke hoparoma's tot aangepaste alcoholpercentages.

De smaakontwikkeling van bier zal hierdoor een nieuwe dimensie krijgen.



Openbare gelegenheden

De Herberg.



De term 'herberg' wordt overwegend in historische context gebruikt. Een herberg was in een ver verleden een kleinschalig bedrijf dat tegen betaling de mogelijkheid tot eten, drinken en overnachten biedt. Momenteel worden deze plaats genoemd naar hotel, hostel of pension.

De naam herberg wordt nog gebruikt voor een traditionele horecagelegenheid. Het woord 'herberg' komt van *her* (heer, leger) en *berg* (bergplaats). In het Frans is het woord overgenomen en bekend als 'auberge'. De beheerder van een herberg wordt 'waard' of 'herbergier' genoemd.

Herbergen waren meestal gevestigd op plaatsen waar veel reizigers langs kwamen. Ze beschikten meestal paardenstallen waar men ook de vermoeide paarden of de postkoets kon wisselen.

Vaak kon hier van paarden worden gewisseld. De wachttijd werd door de reizigers gebruikt om iets te nuttigen. Een stal waar men met koets en al naar binnen kon staat bekend als een 'doorrit'.

Herbergen bestonden uit een gelagkamer, waar gegeten en vooral gedronken werd, vergelijkbaar met een eetcafé. Daarnaast was er een ruimte om te slapen. Meestal geen aparte kamers maar een gemeenschappelijk vertrek. Naarmate mensen welvarender werden, werden aparte kamers ingericht, wat uiteindelijk resulteerde in speciaal daarvoor gebouwde voorzieningen zoals hotels en motels. Middeleeuwse steden, die na zonsondergang de stadspoorten sloten, bouwden buiten de stadsmuren stadsherbergen waar verlate reizigers de nacht konden doorbrengen. Een 'koetsherberg' is vooral bedoeld voor doorreizende mensen te paard.

Een 'uitspanning' is oorspronkelijk een plaats waar rijtuiggen van nieuwe paarden werden voorzien. In de meeste dorpen waren de herbergen eeuwenlang de enige openbare gelegenheden.



Soms stopten de dorstige koetsiers enkel om in de rapte wat proviand mee te nemen of hun dorst te lessen. Gezien ze enkel op doorreis waren en geen tijd te verliezen vond enen Paulus Kwak, uitbater van herberg 'De Hoorn' te Dendermonde een speciaal bierglas dat aan de koets kon worden bevestigd zodat koetsiers hun bier veilig en wel bij de hand hadden.

Dit glas, ook wel 'koetsierglas' genoemd, staat in Groot-Britannie bekend onder de naam 'Yard-of-ale' glas.

'Kwak' is een historisch bier gebrouwen bij Bosteels te Buggenhoud en wordt nog altijd in het originele glas aangeboden

Een der bekendste herbergen is 'La Pisotte' (later omgedoopt tot 'L'Antracte' in de Rue Monpersier in Parijs.

Vergaderingen van het dorpsbestuur en rechtzittingen werden in een herberg gehouden, evenals openbare verkopingen en openbare verpachtingen.

Gedurende de 18e eeuw werden de dorpen verplicht een 'raadhuys' (gemeentehuis) te bouwen.

In Engeland kende men 'public houses', afgekort tot pubs. Dit woord wordt in Nederland nu vooral gebruikt voor kroegen.

Jeugdherberg.

In 1912 opende de Duitser Richard Schirrmann de eerste 'jeugdherberg'.



Een 'jeugdherberg' is nog steeds een goedkope overnachtingsgelegenheid voor met name jongeren op vakantie of doorreis. In principe accepteren alle accommodaties gasten van alle leeftijden, zowel individueel als in groepsverband.

Ook gezinnen met kinderen zijn welkom, maar incidenteel kan voor kinderen een leeftijdsondergrens gehanteerd worden.

Jeugdherbergen zijn gewild onderrugzaktoeristen (*backpackers*).

Bierhuys.



Oorspronkelijk een plaats waar men zelf bier kon brouwen en serveren.

Het was een groot huis waar mensen samenkwamen om te ontspannen, te socialiseren, maar vooral te genieten van het goede gezelschap en het aanbod van de plaatselijke brouwnijverheid.

Bierhuizen werden vaak ingericht met een gezellig interieur met antieke houten meubels en een leuke sfeerverlichting die voor de nodige ambiance moest zorgen.

Sommigen werden ook gebruikt als restaurant waar de gasten voor, tijdens en na de maaltijd konden genieten van het plaatselijk bieraanbod.

Later via kloosterbrouwerijen naar commerciële 'koopbrouwerijen' waar ze machtige gilden vormden, en een enorme groei kenden door de 'Industriële Revolutie'.

De meesten werden in de loop der tijden brouwerijen.

Een der bekendste oude bierhuizen van ons land die in de loop der tijden tot brouwerij werd omgetoverd is het Bierhuis 'Oud Beersel' (1882). Bij onze Nederlandse biervrienden was het de bekende brouwers G.A. Heineken die in 1873 'Bierhuis Vondel' liet bouwen.

Bierhallen.



De voorlopers van de bierhuizen kwamen er bijna overal bierhallen. Dit waren krachtige sociale ruimtes. Ze creëerden groepsbinding, versterkten identiteit en verlaagden sociale remmingen. Dat maakte ze tegelijk ideaal voor positieve gemeenschapsvorming en perfect voor mensen die invloed wilden winnen.

Drankcentrale



Bij ons is een drankcentrale een grootschalige drankhandel waar je een enorm assortiment aan bieren en andere dranken vindt, ideaal voor zowel particulieren als horeca, met bekende namen zoals Bierhalle Deconinck Vichte, de vele productiehuisen van Prik en Tik', Dranken Jo Roeselare of Drankcentrale Rotsaert Zedelgem.

Bij sommigen worden soms drankenverhuur aangeboden of gespecialiseerde winkels met plaatselijke bieren in aanbod. Bij de meeste kan je online je bestelling plaatsen.

Kroegen.

We herinneren het nog allemaal. een leuke babbel of diccutie bij een frisse pint aan een houten tafel in een rokerige herberg. Het stamcafé of de volkshoed, een begrip in bierland.



Alles begon in de middeleeuwen. In iedere stad waren er al herbergen, Dit waren huizen waar reizigers tegen betaling de mogelijkheid bestond te eten, te drinken en te overnachten. Ook was er bijna overal een 'Bierhuis' oorspronkelijk een plaats waar bier werd gebrouwen en geserveerd.

Om het gewone volk zijn ontspanning te bezorgen kwamen hier en daar een ontmoetingsplaats, 'volkshoed' of 'bruine hoed' genaamd die verwijst naar een traditioneel, vaak eenvoudig, café als onmisbare ontmoetingsplek in arbeiderswijken en dorpen, met een rijke geschiedenis

De eerste vormen ontstonden in de 17e eeuw als koffiehuisen, de naam 'café' is Frans voor koffie.

In de middeleeuwen groeide dit ritueel uit tot infrastructuur. De herberg wordt het dorpsplein onder dak, een plek waar identiteit, solidariteit en macht worden onderhandeld.

Proefzaal

Een zaal of gebouw waar leden van een bierclub of bezoekers van een brouwerij,

al dan niet met rondleiding, het plaatselijk aanbod kunnen proeven en bespreken.

Brouwerijshop.

Een brouwerijshop is een zaal aanpalende aan een brouwerij waar de bezoekers de mogelijkheid krijgen het brede scala aan plaatselijke biermerken, gadgets, kledij, glazen aan te schaffen.

Bierwebshop.

Naast de brouwerijshop hebben de meesten een bierwebshop waar de bierhandelaars hun favoriete bieren en accessoires online aanbieden of promoten.

Er zijn ook meer gespecialiseerde bierwebshops waar je speciaalbieren, bierpakketten en geschenken online kan kopen en aan huis te laten leveren tegen een eerlijke prijs.

Bierproductie

Bierproductie, aanvankelijk een huiselijke activiteit vaak uitgevoerd door vrouwen, wordt vanaf de 12de eeuw steeds meer een handelsproduct. Dit was geen loutere economische vooruitgang, maar een machtsverschuiving. Bier werd te belangrijk om informeel te blijven en raakt verstrikt in regelgeving, accijnzen en institutionele controle.

Stedelijke overheden leggen bierverordeningen op, officieel met de bezorgdheid over over kwaliteit en gezondheid, maar de onderliggende drijfveer is fiscale en politieke controle.

Accijnzen vereisen overzicht, overzicht vereist structuur, en structuur leidt tot uitsluiting. Zo ontstaan brouwersgilden, die achteraf vaak als trotse ambachtsorganisaties worden voorgesteld, maar in de praktijk functioneren als tussenschakel tussen bestuur en producent. Wie binnen is, geniet bescherming; wie buiten valt, vrouwen, kleine brouwers, plattelandsproducenten, verdwijnt uit het zicht en uiteindelijk uit de markt.

In Engeland tijdens de 13e eeuw werd via de 'Assize of bread and Ale' de prijs en kwaliteit van de graanproducten, dus ook het bier, gereguleerd, maar bepaalde ook wie mocht verkopen. Dat waren in de praktijk vaak (alleenstaande) vrouwen: de zogenaamde 'alewives' (vrouwelijke brouwsters). Zij weigerden zich neer te leggen bij deze regelgeving en brouwden, ondanks de straffen, koppig door. Tot de 'alewife' verdwijnt uit het ambacht en met haar de vrouwelijke economische autonomie.

In de Vlaamse steden, vooral in Gent, was het vanaf de late middeleeuwen nooit rustig in de bier- en brouwwereld.



In de Bourgondische periode (15e eeuw) liepen de spanningen hoog op door de machtscentralisatie en hoge belastingen van de hertogen, waaronder accijnzen op gruit (of grout). Dat met groutrechten veel geld te verdienen viel, kunnen we nog steeds bewonderen in het Gruuthuuse in Brugge.

In het Keulen van de 14e eeuw werd het gebruik van hop een daad van ongehoorzaamheid. Het gebruik ervan ondermijnt het stedelijke groutmonopolie en wordt door de aartsbisschop verboden. Brouwers gehoorzaamden niet, ze brouwden 's nachts, buiten de muren, en verkochten via herbergiers die het risico aanvaardden. De aanhoudende revoltes werden één van de grondslagen tot het 'Reinheitsgebot'. Dit opnieuw met kwaliteit en gezondheid als de officiële reden. Door ingrediënten te beperken tot water, gerst en hop werden regionale tradities en alternatieve praktijken illegaal. Wat ooit verzet was, namelijk het gebruik van hop, werd geïnstitutionaliseerd en gecontroleerd. Verzet werd ingekapseld en herschreven als traditie.

In de 19de eeuw verschuift het strijdtoneel opnieuw. De industrialisering veranderde bier in een sociaal instrument binnen een gedisciplineerd arbeidsregime. Nuchterheid en regelmaat werden een arbeidsvoorwaarde. Het industriële pilsbier, licht, helder en gestandaardiseerd, paste perfect in dat ritme: ontspanning mocht, zolang ze het productieproces niet verstoortte. Grote brouwerijen ontwikkelden een paternalistisch model: sociale voorzieningen in ruil voor gedragscontrole.

Bier en politiek

De veranderingen in de politieke omgeving, zoals het verbod op alcohol, verbod bepaalde ingrediënten te gebruiken en tal van andere wetten hadden de hele biergeschiedenis heel wat impact op onze bier- en brouwerwereld en het reflecteerde de veranderingen en aanpassingen die onze bierwereld heeft moeten ondergaan.

Nationale politiek

Dit is een eerste deel in de verkenning hoe bier als politiek instrument heeft gediend om macht te verwerven, akkoorden beklinken en invloed uit te oefenen op besluitvorming, lokaal én internationaal. We reizen van de Mesopotamische tempels tot in de Belgische Wetstraat, van middeleeuwse gildes tot diplomatieke ontmoetingen met een pint in de hand.



Reeds in de oertijd heersten de machthebbers over het wel en wee van brouwen of gebruik van bier. Meestal werd het gerstenat bestempeld als een godendrank waar zij alleen het beslissingsrecht over hadden. Dat gedrag bedroeg eeuwenlang haar stempel op de biernijverheid.

De tijd dat er in iedere gemeente twee soorten bierheersers waren ligt nog niet zover achter ons. Overal heerste een bierstrijd tussen de geestelijke en de politieke macht. Zowel meneer pastoor als den burgemeester hadden zeggenschap over een brouwerij en bijbehorende kroegen.

Bier is immers niet zomaar een drankje; het is door de wereldgeschiedenis heen een drijvende kracht geweest in de politiek. Van oude koninkrijken die bier inzetten om loon uit te betalen of wetten af te dwingen, tot moderne lobbyisten die deals sluiten aan de toog. Bier heeft altijd meer gedaan dan dorst lessen.

Jaren waren de taferelen emblematisch. Het was meestal een staatshoofd of burgervader die zijn verkiezing liet afhangen met en door het gerstenat.

De meeste politici gebruikten bier als instrument om macht te verwerven, akkoorden te beklinken en invloed uit te oefenen op besluitvorming.

Dat politiek en bier goed samen gaan komt zelfs tot uiting in typische Vlaamse en Nederlandse uitspraken, gezegden en spreekwoorden, zoals "cafépolitiek" en "tussen pot en pint". Dat laatste verwijst naar een informeel gesprek, meestal tijdens het drinken, vaak in een café of bij een etentje.



De uitdrukking komt voort uit de Vlaamse eetcultuur, waarin de 'pot' staat voor het eten (de kookpot, dus het warme maal), en de 'pint' voor het drinken. In mijn turbulent leven heb ik vooral onthouden dat ik nooit een uitnodiging om "nog iets te gaan drinken" mag afslaan.

In onze cultuur zit het namelijk ingebakken om, na de formele vergadering, in een informele setting nog door te bomen over het onderwerp en zelfs zaken te beslissen, te "beklinken".

Een informeel akkoord wordt nog vaak bezegelt met een handdruk en het tegen elkaar tikken van de glazen. Toch verwijst de etymologie van "beklinken" niet naar het klinken van de glazen, wel naar "vastmaken", zoals je met "klinknagels" doet.

In het verleden (en nog steeds vandaag) waren café- en keukentafels in Vlaanderen belangrijker dan vergadertafels. De anekdotes zijn eindeloos over contracten en innovatieve ideeën die vorm kregen op een bierviltje.

Vooraf in Vlaanderen is er een historisch verband tussen cafébezoek, vakbonden, politieke partijen en besluitvorming. Sommigen met uitstekend resultaat

anderen waren dan minder goed tot zelfs catastrofaal en een keerpunt in onze wereldgeschiedenis. Tussen 8 en 9 november 1923 kwamen Adolf Hitler en zijn aanhangers samen in een café in München om een staatsgreep te beramen. Dit mondde uit in de mislukte 'Bierkellerputsch', waarna Hitler in de gevangenis "Mein Kampf" schreef.

Of het nu gaat over de Dorpsstraat, de Wetstraat of het wereldtoneel, eten en drinken spelen een enorme rol in de besluitvorming. Met onze Bourgondische inborst zijn Belgen meesters in het beïnvloeden langs de maag, het vermurwen via de smaakpapillen en het overtuigen middels beneveling.

Internationale politiek

Bier en politiek, het is van aller tijden. Van oudsher tot heden zijn de mensen aan de macht de betweters van onze biercultuur. Er kwamen al mededelingen en aanpassingen vroeger in dit verhaal ter sprake maar er was meer.

Reeds in het jaar 301 bracht Keizer Diocletianus een financiële chaos teweeg met een inflatie die zijn imperium dreigde te verstikken, Als tegenmaatregel vaardigde hij een formeel besluit betreffende de maximumprijzen. Een stevig overzicht waarin alle kosten moesten worden aangegeven. Tegen die tijd was bier geen marginale dorstlesser meer, maar een vaste waarde in het dagelijkse leven van miljoenen onderdanen. Zo vanzelfsprekend dat Diocletianus het niet kon negeren: als de prijs van bier ontspoorde, dreigde sociale onrust net zo goed als wanneer brood te duur werd. Zo zijn er in de biergeschiedenis tal van wetten en aanpassingen gebeurt betreffende landbouw en economie. In deze geschiedenis kruisen zich wetgeving, koninklijke macht, oorlogen, volksfeest en zelfs politieke extremen. Dat alles begint met een eenvoudige, maar verregaande keuze over wie mag, welk bier brouwen en waarom. De politieke geschiedenis begon bij de Wittelsbachs, een van Europa's langst regerende dynastieën. Zij stuurden wetten, hieven belastingen en bestuurden gebieden waar bier al eeuwenlang een essentieel onderdeel van dagelijkse voeding was.

Dat bier meer is dan sociabiliteit wordt pijnlijk duidelijk als je naar oorlog en crisis kijkt. Met de inkomsten werden legers gefinancierd en zich politiek krachtiger opgesteld binnen het web van het Heilige Roomse Rijk. In de chaos van de Dertigjarige Oorlog en andere conflicten betekende rijkdom het verschil tussen bezet worden en invloed behouden.

Er was een tijd dat het gebruik van hop een daad van ongehoorzaamheid was Het gebruik ervan ondermijnde het stedelijke gruuftmonopolie en werd door de aartsbisschop verboden. Brouwers gehoorzaamden niet. Ze brouwen 's nachts, buiten de muren, en verkochten via herbergiers die het risico aanvaardden. De aanhoudende revoltes zullen één van de grondslagen zijn tot het 'Reinheitsgebot' opnieuw met kwaliteit en gezondheid als de officiële reden. Door ingrediënten te

beperken worden regionale tradities en alternatieve praktijken illegaal. Wat ooit verzet was, namelijk het gebruik van hop, wordt geïnstitutionaliseerd en gecontroleerd. Verzet werd ingekapseld en herschreven als traditie.

Dit gebod werd een der belangrijkste in het brouwerijleven was wel het befaamde 'Reinheitsgebod' dat vaak werd vertaald als de Duitse brouwzuiverheidswet. In zijn kern bepaalde deze wet welke grondstoffen gebruikt mochten worden. De aanleiding was pragmatisch en domweg voedselveilig: graan was zowel grondstof voor brood als voor bier. Een misoogst dreigde dus zowel brood- als bierprijzen te verhogen en zette de voedselvoorziening onder druk. Dat was in essentie de manier waarop lokale machthebbers het probleem wilden oplossen.

Door ingrediënten te beperken werden regionale tradities en alternatieve praktijken illegaal. Wat ooit verzet was, namelijk het gebruik van hop, wordt geïnstitutionaliseerd en gecontroleerd. Verzet werd ingekapseld en herschreven als traditie.

Dat bier meer is dan sociabiliteit wordt pijnlijk duidelijk als je naar oorlog en crisis kijkt. Met de inkomsten werden legers gefinancierd en zich politiek krachtiger opgesteld binnen het web van het Heilige Roomse Rijk. In de chaos van de Dertigjarige Oorlog en andere conflicten betekende rijkdom het verschil tussen bezet worden en invloed behouden.



De Amerikaanse Drooglegging (Prohibition) door de Usaanse president Woodrow Wilson in 1920 opgelegd waarin de productie, verkoop en transport van alcohol in de VS werd verboden. Ingesteld via het 18e Amendement om sociale problemen aan te pakken, maar dat leidde tot enorme illegale handel, de opkomst van gangsters zoals Al Capone.

Het experiment groeide uit tot een mislukt experiment dat uiteindelijk met het '21e Amendement' door President Franklin Roosevelt in 1933 werd opgeheven. Dat de Verenigde Staten zich bezig houden met de problematiek van de bierwereld bewijst de nieuwe pogingen het Europese bierverhaal aan te vallen.



Op bier uit de Europese Unie moeten Amerikanen vanaf 2025 door de nieuwe douanetarieven van de Amerikaanse President Donald Trump in plaats van 5 procent maar liefst 25 procent invoertaksen betalen. Niemand snapt het waarom bier op de lijst met 'aluminiumderivaten' staat..

Dat bier in de VS vaak in blikjes verkocht wordt, zou een verklaring kunnen zijn voor die extra hoge importtarieven. Deze verhoging van de Amerikaanse importtarieven op bier is een totaal beledigende en contraproductieve zet van de Amerikanen. Hierbij komen vele grote brouwerijen in moeilijkheden.

Sommigen zijn al aan het uitkijken om in andere werelddelen hun fantastisch bier aan te bieden. We blijven de situatie opvolgen en hopelijk komt alles nog goed voor onze bier- en brouweconomie.

Verder hoop ik met dit verhaal menig bierliefhebber te hebben bevredigd.
Groenselkes Wacho.

