

RINT

Special: Nederlandse bierhistorie



Bier Consumenten
Vereniging



1980-1985

Tijdens een van de eerste bokbierfestivals



1986-1990

Rob Gras (r) krijgt van Frank Boogaard het erelidmaatschap uitgereikt



1991-1995

Bieronderzoek. Proeverij van diverse witbieren



2001-2005

Openingsdrank bij het Bokbierfestival 2004



2006-2010

Vrijwilligersbijeenkomst in Amersfoort



2011-2013

Tijdens de laatste editie van Winterbierfestival in Gouda (eigenlijk 2014)

1996-2000

"We zijn benieuwd, maar niet benauwd welke van de huidige brouwerijen we in PINT-nieuws 200 tegen zullen komen".

Zo schreven toenmalig hoofd-redacteur Jos Brouwer en Niek de Winter in het honderdste nummer. Met deze special ter gelegenheid van het 200ste nummer willen we hierop een antwoord te geven.



1980-1985

TEKST: ROB GRAS

Niet toevallig beginnen we ons verhaal over de bierhistorie van Nederland in 1980. In dat jaar werd immers PINT opgericht. De biercultuur bevond zich achteraf gezien op dat moment op het absolute dieptepunt, maar de veelheid van initiatieven vanuit de piepjonge biervereniging PINT boden perspectief.

Nieuw!

De invloed van PINT op de bierige jaren '80 valt natuurlijk niet te bewijzen, maar dat er in die periode ineens veel gebeurde is wel duidelijk. Allereerst natuurlijk het verschijnsel bierconsumentenvereniging zelf. Over de aanloop hebben we in het verleden al genoeg geschreven, volstaat dat we het, met een schuin oog naar de succesvolle Britse Campaign for Real Ale, tijd vonden de stem van de speciaalbierliefhebber te verheffen.

Immers, op een paar merken oud bruin en een handjevol bokbieren na was er buiten pils op Nederlands biergebied niet veel meer te beleven. En nogmaals: we hadden en hebben niets tegen het biertype pils (hoe lang moet je bestaan om traditioneel genoemd te mogen worden?) maar ik haal hier graag oud-Beyerdkastelein en mede-oprichter van de ABT Piet de Jongh aan.

"In de vijftiger jaren lagen weliswaar de smaken van pils dicht bij elkaar, toch had elk van de bekende grote pilsners zijn eigen karakteristieke smaak. Dat veranderde in de tweede helft van de zestiger jaren. Om economische redenen, men moest goedkoper brouwen om concurrerend te kunnen zijn, ontstond een smaakvervlakking die onze monocultuur van pils geen goed deed." ¹

Anno 1980 waren de cafés met een interessant bierasortiment op de vingers van twee handen te tellen en zij moesten het nog vaak zelf uit België halen. Op enkele uitzonderingen na was er bij de slijter ook niet veel te halen, het standaard antwoord was dan "Mijn klanten vragen er niet om."

Piet de Jongh weer: "Door onder andere PINT, kleine brouwers van speciaalbier en cafés met een aantal speciaalbieren komt er een bierbewustwording die weer leidt tot nog meer brouwerijtjes van speciaalbieren. De grote pilsbrouwerijen gaan voorzichtig iets aan speciaalbier doen en er komen nog meer cafés met speciaalbieren."

Dat waren niet altijd cafés waar we op zaten te wachten, goudzoekers zonder verstand van zaken kwamen maar gingen gelukkig ook weer. Enkele brouwerijtjes die probeerden hun zure of anderszins gebrekkige brouwsels te slijten met het argument 'ambachtelijk' kregen een paar jaar respijt maar uiteindelijk trapte de consument daar niet meer in.

In 1984 jaar verscheen in België Peter Crombecq's Biersmaken Zakboekje (later Bierjaarboek) waar ook veel Nederlanders profijt van hadden, zeker toen ook onze bieren er in behandeld werden. Het eerste Nederlandse Bierboek van Dave Vlam zou, zonder smaken, pas in 1987 verschijnen.

In 1980 telde Nederland 13 brouwerij-bedrijven met 21 technische eenheden. De bierproductie bedroeg 15.683.708 hectoliter. De binnenlandse bieromzet van Nederlandse oorsprong was 11.869.538 hl, de bier-invoer 342.971 hl, dat is dus 2,9 % inclusief ingevoerde pils.² Wat opvalt is dat er dan al jaren plannen zijn om tot accijnsharmonisatie binnen de Europese Gemeenschap te komen, vijfendertig jaar later zijn we nog even ver. Het gaat dan ook niet alleen om de percentages maar ook om de wijze van heffing, bijvoorbeeld op wort, op eindproduct of bij de groothandel.

In 1985 hadden we 20 technische eenheden volgens het Productschap voor Bier dat echter nog steeds alleen de bij het Centraal Brouwerij Kantoor (tegenwoordig Nederlandse Brouwers) aangesloten brouwerijen telde, ook voor wat betreft de hectolitercijfers.



Nummer 1. Natuurlijk, die mag niet ontbreken. Zeldzaam? Valt wel mee, maar dan moeten we wel toegeven dat dit nummer ooit herdrukt is geweest. (Maar de echte zijn uit 1980)



Het allereerste succes. Leven in de brouwerij (die term zullen we nog wel vaker gebruiken). De oprichting van de Arcense brouwerij. (1981)



In die jaren organiseerden we naast het Bokbierfestival ook jaarlijks het Cat. S festival. De aanduiding Cat. S (naar stamwortgehalte) stond toen min of meer gelijk aan speciaalbier. (1982)



Weinig nieuws te melden? Dan maar een (nogal grofmazige) foto voorop. PINT-nieuws was in die jaren nog echt een krantje op tijdschriftformaat. (1983)

Special Nederlandse Bierhistorie

PINT
Magazine

Internet: www.pint.nl
E-mail: info@pint.nl

Contact met de redactie:
Erwin de Cock (hoofdredacteur)
Postbus 8049,
4330 EA Middelburg.
E-mail: hoofdredacteur@pint.nl
Tel: 0118-624288

PINT
Magazine



- 1 Grand Dessert, 40 jaar Misset Horeca, 1993
- 2 CBK; Productschap voor Bier Jaarverslag over 1980
- 3 Productschap voor Bier Jaarverslag over 1985

Volgens de Stichting Vakopleiding Horeca waren er toen 17 brouwerijen met 23 technische eenheden). De bierproductie was 17.530.999 hl, de binnenlandse omzet van Nederlandse oorsprong 11.856.667 hl. De invoer was 379.955 hl, gestegen dus naar 3,2 %. De Nederlandse bierverordening verbood nog steeds het gebruik van rogge en haver, kruiden en specerijen. Fruit was alleen in de vorm van kersen, kersensap of kersenextract toegestaan in kriek.

Maar er gloorde hoop: “De gedifferentieerde accijnsheffing heeft tot doel de kleinste brouwerijen tegemoet te komen, omdat in brede kring hun bijdrage als een verrijking van het aanbod in de markt wordt gezien.”³

Nieuw!

Actie. Met de eerste actie in 1981 wierp PINT zich op de voorgenomen verhoging van de bier- en wijnaccijns en pleitte bij de minister om dit vooral niet te doen. Brieven werden gestuurd naar de Tweede en Eerste kamer, Ministers van Financiën en van Justitie, vergeefs. Naar buitenlandse regeringen en brouwerij organisaties maar die zagen de schending van het EEG verdrag niet. Ook vergeefs was het beroep bij de Raad van State voor strijdig verklaring van de verhoging met het Benelux Verdrag van Unificatie Accijns.

Helaas stemde de Tweede Kamer in met de verhoging per 1982 van de accijns op bier met 100 %. Het kabinet had de voorgenomen wijnaccijns verhoging ingetrokken. In 1983 stelde de regering een nieuwe verhoging van 8 % voor. PINT riep de leden op om per briefkaart bij de Mi-

nister te protesteren.

Na drie jaar kreeg PINT de Europese Commissie zover dat deze maatregelen nam tegen Nederland wegens overtreding van artikel 95 van het EEG verdrag, dat inhield dat bij invoer van bepaalde bieren de accijns hoger was dan op vergelijkbare bieren van Nederlandse oorsprong. PINT ging verder met actie voor unificatie van de bieraccijns in de Benelux zoals overeengekomen in 1972.

De Staatssecretaris van Financiën schreef ons op 6 december 1983: “(...) breng ik onder Uw aandacht dat een spoedige inwerkingtreding van de Benelux-accijns-overeenkomst van 1972 (...) niet te verwachten is, aangezien de tarieven van de accijnzen in de buurlanden na de laatste wijziging van die overeenkomst sterk uit elkaar gegroeid zijn.”

Hoofredacteur Nico van Dijk vatte samen: “Dit is een typisch staaltje van politiek gemanipuleer; je sluit een verdrag, neemt zelf maatregelen die in strijd zijn met de

strekking daarvan en noemt dit vervolgens de reden dat het verdrag niet in werking zal treden!”

Actie 1983. Tot dat jaar was zelf brouwen nog steeds strafbaar. Onze juridisch medewerker Paul Bles stortte zich op dit onderwerp en de betrokken autoriteiten, en we kregen een mooie collectieve regeling voorelkaar.

In gewoon Nederlands: ‘Het brouwen van bier buiten een goedgekeurde brouwerij is strafbaar. Er zal echter

voorlopig niet worden opgetreden tegen het zelf brouwen, als dat bier alleen in de huiselijke kring wordt gedronken. Verder zal in dat geval geen accijns worden geheven.’

PINT mocht ook vrijelijk over zelf brouwen publiceren en onder voorwaarden mochten er – alleen voor leden – festivals gehouden worden.



De zelfbrouwerwereld zou later een niet onbelangrijke kweekvijver voor toekomstige brouwers blijken.

Actie 1984. Nadat in september 1983 het Bedrijfschap Horeca de verplichte minimum tapmaat voor pils bepaalde op 20 cl en de horeca ondernemer verplichtte de verstrekte hoeveelheid op de prijslijst te vermelden vond PINT dat reden om eens te onderzoeken of de kasteleins zich daar wel aan hielden.

In 48 bedrijven van vijf categorieën in vijf steden in Nederland werden gemiddeld vier pilsjes per zaak onderzocht, in totaal zijn 196 glazen bier gemeten.

Uit de test bleek dat de vingerdikte (twee vingers schuim) van kasteleins extreem varieerde. De gemiddelde tapmaat voor alle bedrijven bedroeg 17 cl, maar er was zelfs een bedrijf met een gemiddelde van 11 cl. Ook maar een met 20 cl overigens. Tweederde van de zaken tapte gemiddeld tussen 13 en 19 cl. Hoe groter de bruto inhoud van het glastype des te groter de getapte inhoud, tot soms boven de 20 cl.

Grootste boosdoeners waren het stapelglas, geen enkele keer voldoende maar wel het meest voorkomende glastype, en het tulpglas. In geen van de onderzochte bedrijven werd een inhoudsmaat aangegeven op de prijslijst.

Nieuw!

Een Nederlands biertijdschrift, of liever een dun krantje op A4 formaat, dat echter uit zou groeien tot het blad dat u nu in handen heeft. Vanaf dat moment verschenen er meer periodieke drukwerken van café(keten)s, brouwerijen en bierschrijvers. Het eerste nummer van PINT-nieuws bevatte onder meer uiteraard een overzicht van de Nederlandse brouwers en hun bieren, en een brouwe-



De eerste keer wat kleur. Met wat ouderwetse advertenties voorop was dit hele nummer gedrukt in groen. (1983)



Maar een klein jaartje daarna zomaar een echte steunkleur. PINT telde in die dagen ongeveer 1250 leden (1984)



Nog een succes. Bier uit het badhuis, ofwel de oprichting van brouwerij 't IJ. "PINT wenst brouwerij 't IJ veel succes." Dat lijkt wel gelukt (1985)



Dat schiet op. Gewoon een aankondiging van het naderende bokbierfestival over de volledige cover. Het was ook maar een nummer van 8 pagina's. (1985)

rijportret van.... Duvel. Achterop stonden de acht (later negen) doelstellingen van PINT waarvan de eerste twee:

Het objectief informeren van de konsument (spelling 1980, RG) omtrent: a. de actuele biersituatie in Nederland, b. traditionele brouwen en tapwijzen, en het opnieuw in de belangstelling brengen van de biercultuur in Nederland.

Het stimuleren van brouwerijen tot het maken van op traditionele wijze gebrouwen bieren, zonder overbodige of onnatuurlijke toevoegingen, filteringen en pasteurisaties - hierna te noemen ‘traditionele bieren’ – in meerdere typen en smaken, en het publicitair (niet financieel) ondersteunen van deze bieren.

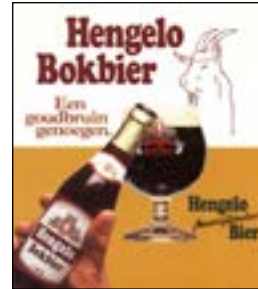
Het volgende jaar publiceerden we een uitgebreid overzicht door wetenschapper Peter Molenaar van chemische toevoegingen en technische hulpstoffen in bier en de mogelijke gezondheidsrisico's.

Onze eigen bierkennis steeg ook behoorlijk. In het Belgische Gent werd in 1984 door 500 deelnemers aan de

wedstrijd ‘Mister Bierkenner van België’ meegedaan. Na twee schriftelijke rondes en een proeverij kwam als winnaar uit de bus... Jan-Machiel van Bragt, redacteur van PINT-nieuws.

Nieuw!

Bierfestivals. Er bestonden in Nederland al enkele festivals die door café's werden georganiseerd met een vooral lokale aantrekkingskracht. Sinds 1976 vierde het Bredase café De Beyerd jaarlijks de Belgische Bierweek en in 1978 en 1979 had het Amsterdamse café Gollem een Bokbierfestival. PINT nam dat laatste over (inclusief de nummering, waarschijnlijk om betrouwbaar over te ko-





Ons eerste PINT Bokbierfestival in 1980; openingsgast Han Peekel wordt geïntroduceerd door secretaris Nico van Dijk

Het hoofd van brouwerij De Schaapskooi broeder Eligius opende het eerste Cat-S Festival in 1982

BBF 1984, het eerste jaar van Brand Sylvester



men bij zaaleigenaren en brouwers) en vormde het om tot het PINT Nationaal Bokbierfestival in de Koningszaal van Artis. Veel bokbieren waren niet overal in het land verkrijgbaar, een unieke kans dus om alle veertien bokken op één locatie te proeven, vier of vijf van de tap en de rest op fles zowel koud als op zaaltemperatuur, inclusief Brand Imperator dat toen nog een seizoensbier was. Zelfs wijnliefhebbers bleken aangenaam verrast.

Er was een bokbiervailing, een proeverij met formuleren en een blindproeverij met prijzen, en in de aangrenzende Tijgerzaal vond in dit pre-BAV tijdperk een ruilbeurs plaats. Bij vertrek kon men flessen voor thuisgebruik kopen. 28 en 29 november lijkt wat laat in het seizoen, maar de Nederlandse brouwerijen brachten in die tijd hun bokbieren pas op 6 december op de markt.

Het was een tijd dat brouwers en hun vertegenwoordigers absoluut niet met een bier van de concurrent gezien mocht worden, het was zelf heel wat dat verschillende brouwerijauto's op de Artis parkeerplaats bij elkaar stonden. "De Grote Verbroedering", aldus een der chauffeurs met gevoel voor ironie. Vandaag de dag gaat men gelukkig heel wat gemakkelijker met elkaar om.

Cat. S was de verplichte aanduiding op etiketten voor bieren met een stamwortgehalte (vergistbare suikers) van 15,5° Plato en hoger. In het najaar van 1981 vond het eerste PINT Nationale Categorie-S Bierfestival plaats in de pas opgerichte Arcense Bierbrouwerij. Te proeven waren van Vollenhoven's Stout, de dortmunders van Gulpen, De Kroon, Alfa en De Ridder, de bovengistende bieren van La Trappe, Sloth en de Arcense, met als uitzondering het Oud Limburgs van 5 % van de gastheer.

Het werd een groot succes met 1100 bezoekers uit het hele land. In augustus volgde het 2e Cat-S Festival bij de paters van De Schaapskooi. De opening werd verricht door brouwerijbaas broeder Eligius in de tot schaapskooi met levende schapen omgetoverde kantine. Ruim 5000 bezoekers bevolkten gedurende twee dagen twee feestthallen en het tussenliggende terrein. En dan begon het nog op vrijdag de 13e! In de jaren hierna zouden nog veel Cat-S of Speciaal Bier Festivals volgen.

In 1983 ging het PINT Bokbierfestival op zoek naar een nieuw publiek, in Den Haag. Zeer zware mist en een onzekere NS zorgden ervoor dat het bezoek inderdaad grotendeels uit Hagenaars bestond. Er waren twintig bokken te proeven, inclusief twee van Einbecker en de burgemeester van Einbeck mocht het festival dan ook openen. Alfa was afwezig omdat de distributeur voor Den Haag het alleenverkooprecht claimde. Het zou ondanks zo'n honderd nieuwe Haagse leden een eenmalige uitstap zijn. Het Bokbierfestival hoort in Amsterdam. In 1985 telden we op het BBF nog steeds achttien Nederlandse bokbieren.

Nieuw!

Excursies. Die bestonden natuurlijk al lang, je kon je door werkstudenten laten rondleiden door brouwzalen, bottelarijen met duizelingwekkende getallen en je een glad verkooppraatje laten aansmeren, maar uiteindelijk ging het de groep er om zo gauw mogelijk te beginnen met zo veel mogelijk bier naar binnen te werken.

PINT ging dat anders doen. Bij onze excursies werd je rondgeleid door de brouwer of de directeur zelf die onze zinnige en onzinnige vragen konden beantwoorden. Na afloop kregen we bij voorkeur de meest interessante bieren uit het assortiment te proeven, soms uit de lagertank, soms een exportproduct. En zo gaat het nog steeds.

De eerste excursies gingen naar Gulpen, De Schaapskooi, Timmermans en Dortmunder Kronen. Tot en met 1985 bezochten we De Koninck, Brand, Duvel, Cantillon, de mouterij van Bavaria, Bios.

Nieuw!

Het nieuwe tappen. Al vrij snel werd deels voldaan aan een van onze doelstellingen met betrekking tot tapwijzen. De voorzitter van het Productschap voor Bier had vanuit zijn discretionaire bevoegdheid besloten dat Engels bovengistend bier in Nederland met de handpomp getapt mocht worden.

In 1985 werd het eveneens toegestaan Guinness en Murphy's met menggas, koolzuur en stikstof, te tappen.

Nieuw!

Koken met bier. Behalve een incidenteel recept in Merckwaerdighe Bierologie (Grolsch) of Kookboek voor Kerels (Skol) was het altijd weer een variant op dat (Vlaamse) stoofpotje uit het Margriet Kookboek.

Totdat in PINT-nieuws 3 Els van der Linden de rubriek Bier in de Pan ging verzorgen. Na jaren werd zij opgevolgd door diverse achtereenvolgende koks m/v en in de loop der tijd hebben verschillende tijdschriften dat idee overgenomen. In 1984 verscheen het eerste Nederlandse bierkookboek, Kook Lekker met Limburgs Bier van Netty en Wil Engels-Geurts.

Nieuw!

Nieuwe brouwerijen. Het begon meteen goed in 1981. Oud-medewerkers van de gesloten Skol vestiging in Helmond begonnen voor zichzelf in de voormalige Vriendenkring brouwerij in Arcen. Het eerste bier werd het bovengistende Oud Limburgs, als Nederlandse tegenhanger van De Koninck. Probleem was dat de brouwerij geen distributieapparaat had.



SLOTH EN NOORDERBIERBROUWERIJ

De stijgende populariteit van speciaalbier begin jaren '80 betekende niet dat het alle starters goed verging. Hier twee willekeurig gekozen biermerken die in deze periode verschenen en verdwenen. Elders in dit nummer een interview met de brouwer van de Friese Bierbrouwerij die het wel redde.

Brouwerij Sloth van De Brouwersvereniging uit De Steeg had als voorzitter de oud-medewerker van een grote brouwerij Jaap Hiddinga. Na enkele proefbrouwsels in 1980 liet men met ingang van 1981 bij De Schaapskooi/La Trappe diverse bieren brouwen als Zwaar (later Triple genoemd), Double Arnhem 750 en De Echte Haagsche Meibock brouwen.

Het eerste bier, Sloth Zwaar, was met een stamwort van 18,3° Plato enige tijd het zwaarste Nederlandse bier. Op het etiket staat ten onrechte 6,5 vol.% vermeld, gebaseerd op proefbrouwsels. De paters wisten er met een andere gist 8,5 vol.% van te maken.

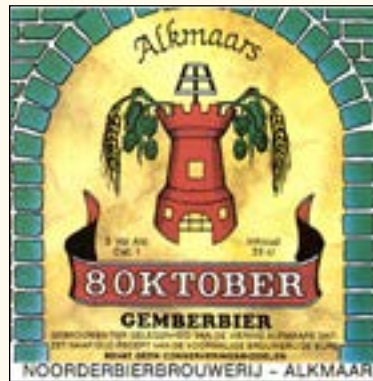
Eind 1985 was het alweer afgelopen, naar verluidt zijn de Sloth ondernemer en de brouwerij niet als vrienden uit elkaar gegaan. Van een geplande herbouw van een brouwerij in De Steeg is nooit wat gekomen. Jaap Hiddinga vertrok naar het buitenland.

De Noorderbierbrouwerij in Alkmaar werd in 1984 opgericht door Joost Colin Brown met assistentie van autodidact-brouwer Herman van den Hooff en verkoopleider Klaas Zwaan. In totaal zijn er een 25-tal bieren bekend, mogelijk niet allemaal origineel. Het in Amsterdam verkochte Gollem's Wit werd – zo bleek bij het PINT etiketbierenonderzoek in 1987 – in werkelijkheid door Riva in België gebrouwen.

De bekendste bieren waren Golden Brown (Colin was inderdaad fan van The Stranglers) met een beetje rookmout en Burg Wit, naar een recept van de in 1926 gesloten brouwerij De Burg. Met onder andere het in dat jaar nog niet toegestane koriander zodat het geen bier mocht heten.

Enkele maanden later werd de bierverordening genegeerd met het verschijnen van het 8 Oktober Gemberbier waarmee het Alkmaars Ontzet van 1573 herdacht werd. In 1987 stopte de brouwerij maar maakte een doorstart als Alkmaarse Brouwerij die echter in 1988 definitief sloot.

De ketels verhuisden een jaar later naar brouwerij Onder de Linden in Wageningen.



Herman van den Hooff van de Noorderbierbrouwerij en Jaap Hiddinga van Sloth



Brouwerij de Raaf te Heumen

Kaspar Peterson van 't IJ voor het voormalige badhuis waarin de brouwerij werd gehuisvest.



De eerste geslaagden voor het SVH Biercertificaat in 1986



PINT kon de brouwers in contact brengen met biergroothandel De Kikvorsch, waarvan de eigenaar Willy Janssen al jaren droomde van een eigen brouwerij. Dat zou niet helemaal lukken maar een innige band ontstond er wel.

De Kikvorsch was in 1975 de eerste landelijke distributeur van speciaalbier en liet al elders Hertog Jan pils en Primator bokbier brouwen. Het werd de Arcense Bierbrouwerij BV door Skol niet toegestaan pils te brouwen maar op het eind van 1981 kon De Kikvorsch al adverteren met acht Hertog Jan/Arcener bieren. Eind 1983 kon de Arcense zelfs vijf pallets Grand Prestige en Tripel naar nota bene België exporteren.

In 1983 begon Herm Hegger aan de opstart van brouwerij Raaf in Heumen, en een jaar later – de verbouwing was nog niet helemaal klaar – vond in augustus het openingsfeest plaats.

We moesten het nog even doen met het bij Lindeboom gebrouwen Raaf Pils en enkele Belgische bieren maar gezellig was het en er werden al rondleidingen gegeven. Op 19 september vloeiende het eerste brouwsel van Raaf no. 12 uit de brouwketels naar de gistkelder. Ondertussen werd nog hard gewekt aan het biermuseum.

Ook Groningen kreeg in 1984 een nieuwe brouwerij, De Noorderzon. Eigenaar Koos Huizinga, bekend van een aantal cafés waaronder Woldhoorn, nam hiervoor een 22-jarige autodidact brouwer aan die we tegenwoordig nog kennen als Ronald Mengerink van De Dochter van de Korenaar. In de zomer van 1985 kwam het eerste bier op de markt, begin 1986 ging de brouwerij failliet. Eveneens in 1984 begon in Alkmaar de Noorderbierbrouwerij op een bedrijventerrein en met apparatuur uit de zuivelindustrie.

Brouwerij 't IJ werd opgericht in 1985. Kaspar Peterson, naast bassist in de popgroep Door Mekaar en componist van Drukwerk's Je loog tegen mij al enige jaren amateurbrouwer, begon met de Natte en de Zatte die overigens pas het volgende jaar op de markt kwamen en zou zich voornamelijk op de Amsterdamse markt richten.

Naast De Gans in oprichting in Goes meldde zich ook Aart van der Linde die met twee compagnons in Uitweltingerga bij Sneek de Friese Bierbrouwerij startte. Hij zou zich vooral op afzet in Friesland richten en bracht begin 1986 het eerste bier op de markt.

Geen nieuwe brouwerij maar een verdwenen biertype dat in 1984 weer op de markt kwam: Mestreechs Aajt van de Gulpener.

Nieuw!

Opleidingen. De Arcense Bierbrouwerij begon in 1982 al met een speciaalbiernieuws cursus voor de Slijters Vakvereniging. De cursus Cafébedrijf van de Stichting Vakopleiding Horeca kende op dat moment eigenlijk alleen nog maar pils en leerde de cursisten hoe een fust aan te sluiten.

Rond 1985 besteedde de SVH steeds meer aandacht aan speciaalbier. In dat jaar gaven zij de Bierwaai uit, een zakformaat publicatie met daarin beschrijvingen van de bekendste biersoorten en van alle Nederlandse brouwerijen en hun bieren. Eveneens in dat jaar startte de cursus die opleidde voor het SVH Biercertificaat. De cursus werd samengesteld door PINT-nieuws hoofdredacteur Nico van Dijk.

Samen met soortgelijke cursussen voor wijn, overige dranken en omgang met gasten kon men de titel SVH-Meesterschenker behalen. In 1986 konden de eerste tien geslaagden hun certificaat in ontvangst nemen.

Nieuw!

Biervereenigingen. Brouwerij artikelen verzamelaars waren tot 1983 aangewezen op eigen initiatief, buitenlandse verenigingen en beurzen op PINT festivals. Op 24 september werd de BAV opgericht.

Thuisbrouwers waren nauwelijks georganiseerd. Er bestonden wel wijn- en biermakersgildes, er waren er een twintigtal verenigd in de Nederlandse Federatie, maar de brouwers waren daar een wat stiefkinderlijk onderdeel.

In 1984 werd in Tilburg De Roerstok opgericht en het volgende jaar al organiseerde deze vereniging de eerste landelijke amateur bierbrouwers wedstrijd. Honderd thuisbrouwers leverden driehonderd bieren in. In 2014 organiseert De Roerstok het Open Nederlands Kampioenschap bij Brand op het eind van De Week van het Nederlandse Bier. Winnaars van de Brand/PINT Hobbybrouwwedstrijd 2012 en 2013 zijn lid van De Roerstok.

Er volgen uiteraard veel meer amateurbrouwers verenigingen, zo werd tijdens het Bokbierfestival 1985 het ABC opgericht, het Amsterdams (zelf-) Brouwers Collectief.

In de wandelgangen van de PINT Algemene Leden Vergadering 1984 vond een aantal speciaalbierkasteleins elkaar en zij kwamen op het idee van gedeeltelijke samenwerking om zo hun kwaliteitsimago beter te kunnen uitdragen.

Twee jaar later was de Alliantie van Bier Tapperijen (ABT) een feit.

Nieuw!

Het voor instanties en sommige bedrijven wat ingewikkelder wordende bierlandschap leidt soms tot misverstanden. Importeur De Kikvorsch wordt in 1980 voor de economische politierechter gedaagd wegens het op de markt brengen van Berliner Weisse die volgens de Nederlandse Warenwet te zuur is.

De rechter vraagt in 1982 het Europese Hof van Justitie in Luxemburg om advies. Dat komt in 1983 en komt erop neer dat bieren goedgekeurd dienen te worden in alle Europese lidstaten wanneer deze voldoen aan de warenwet van het land van herkomst.

Anno 1983 komen we in supermarkten nog steeds reclame tegen voor Duvel Trappistenbier en geuze-pils. Maar dertig jaar later kijken we nauwelijks nog op van een Lambic & English IPA van De Eem.

“Het is een groot misverstand dat je bokbier kunt bewaren en dat-ie na een paar jaar beter wordt. (...) Bokbier langer dan een paar maanden bewaard wordt gewoon slecht, net als pils.” Aldus Toon van de Reek (Arcense Bierbrouwerij) in een PINT-nieuws interview in 1982.

Misverstand of misleiding? Het in 1983 gelanceerde Haagsche Meibock bleek helemaal geen bok, noch het stamwort noch het alcoholgehalte kwamen in de buurt. Volgens De Schaapskooi was een kleine hoeveelheid referbier aan brouwersvereniging Sloth geleverd voor een huiselijk feestje maar hebben die het doorverkocht aan Haagse slijters.

Sloth beweerde volgens afspraken te hebben gehandeld en beschuldigde de slijters van het op de markt brengen als meibock. De slijters beweerden dat Sloth er zelf de etiketten op heeft geplakt.

Ondertussen

in het buitenland. De Belgen volgden ons in 1984 met de oprichting van De Objectieve Bierproevers (tegenwoordig Zythos). In datzelfde jaar verscheen Peter Crombecq's Biersmaken Zakboekje (later Bierjaarboek). Terwijl in de Nederland de bierwereld inmiddels aardig aan het (boven)gisten was klaagde men in het tot dan toe nog zelfvoldane België over vervlakking en verzoeting.

Staat tegenwoordig het blad van onze Britse zustervereniging vol doemberichten over het verdwijnen van duizenden pubs om diverse redenen, in 1983 stelde de organisatie van pubeigenaren dat de volgende tien jaar juist tienduizend pubs (van de zestigduizend) zouden moeten sluiten om de bedrijfstak gezond te houden. Men gaf de schuld aan de grote brouwerijen die bier leverden aan de supermarkten.

Er kwamen scheurtjes in het Duitse Reinheitsgebot van 1516, verankert in paragraaf 9 van het Biersteuergesetz. Hopfen und Malz, Gott erhalt's, en die mout mocht ook alleen maar van gerst of tarwe komen. Dit alles ter bescherming van de burger, bier is in Duitsland namelijk officieel een voedingsmiddel, met zelfs een laag BTW tarief.

In de laatste eeuwen werd het Reinheitsgebot ook gebruikt om chemische toevoegingen te verbieden. Er werd uitstekend bier gebrouwen met de beperkte grondstoffen maar veel variatie zat er niet in het Duitse assortiment. Het hoofdelijk bierverbruik was al lang stabiel en jaarlijks sloten rond dertig brouwerijen. Duitsland probeerde bier in het buitenland te slijten. Dat hoefde niet aan het Reinheitsgebot te voldoen en daar werd dan ook veelvuldig

onthefving voor verleend.

Toch deed Heineken in 1982 een poging de Duitse markt te betreden met een volgens het Reinheitsgebot gebrouwen pils. Wij hebben het geproefd en waren niet onder de indruk, het reguliere Heineken pils had aanzienlijk meer smaak. Er ontstonden protesten,

ook door PINT, tegen het handhaven van het

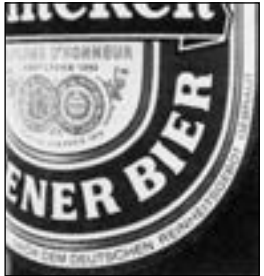
Reinheitsgebot door Duitsland dat daarmee import van bier uit EEG landen op grond van samenstelling weerde terwijl Duits bier wel werd uitgevoerd.

In 1985 kenden onze oosterburen een gênant bierschandaal. Op advies van een docent aan de gerenommeerde Weihenstephan brouwfaculteit voegden een of meer brouwerijen een houdbaarheidsbevorderend middel toe aan hun bier. Weer een scheurtje. Inmiddels is het Reinheitsgebot formeel uit de wet gehaald (en vervangen door de Voorlopige Bierwet van 1993), maar de praktijk is anders. Dertig jaar later echter komt er verzet uit Duitsland zelf, de brouwindustrie dreigt in te zakken door gebrek aan vernieuwing. Kleine brouwers, oude en nieuwe, maar ook bijvoorbeeld Schneider experimenteren tegenwoordig mee met hun buitenlandse collega's.

In 1986 zou het Reinheitsgebot uiteindelijk ongeldig verklaard worden.



Openingsgast van het BBF 1982 was Michael Jackson



1986-1990

TEKST: THEO FLISSEBAALJE

De jaren van de doorbraak. De redactie volgt de ontwikkelingen bij de bestaande traditionele brouwerijen op de voet. Die redactie, geleid door hoofdredacteur Jan-Machiel van Bragt, schrijft veel over bedreigingen en sluitingen van de bestaande brouwerijen en omarmt de komst van nieuwe zelfstandige brouwerijtjes. PN krijgt meer diepgang en diversiteit en doet verslag over de opleving van onze biercultuur.



Met een trots 'Eeuw Leeuw' artikel begint het jaar 1986 in PINT-nieuws. We weten inmiddels hoe het afliep, de honderdjarige brouwerij de Leeuw sloot tien jaar later. Er kwamen ook nieuwe initiatieven maar wat dat betreft moet je echt denken aan heel kleine bedrijfjes, soms een soepketel in de schuur. Daarom is er veel aandacht voor hobbybrouwen, de kraamkamer voor nieuwe brouwerijen.

Hoogtepunten in deze periode zijn de jaarlijkse PINT speciaalbierevenementen die in de zomer worden georganiseerd. In '86 is er een topfestival bij de Schaapskooi met 4000 bezoekers, in '88 bij Gulpen en Brand met 2000 bierliefhebbers, in '89 zijn er 1100 belangstellenden bij de Kroon in Oirschot en het recordfestival was bij de Schaapskooi in '90 met ruim 5000 bezoekers.



De redactie is zeer goed ingevoerd in de bierwereld, artikelen over geuze en over Britse en Duitse bierperikelen tonen dat aan. Ze bezoekt Horecabeurzen en vertaalt jaarverslagen voor de speciaalbiereinker. In PN 33 staat in de rubriek 'Bier in de Pan' het laatste originele recept van Els van der Linden, pas in PN 47 wordt deze traditie weer voortgezet. Vanaf PN 1 staan de doelstellingen van PINT permanent op de achterpagina, eerst nog even 8 later blijven het er 9.

KORIANDER MAG NIET

In PN 34 staat een artikel over Palinckx, van een huur-brouwer die nooit tot een echte brouwerij is gekomen. Dat kwam toen zeer vaak voor. In het internet- en gsm-loze tijdperk was het een stuk moeilijker om een brouwerij te beginnen. Nu start je een brouwerij via een website of op facebook en het bier is al verkocht voordat je zelf gaat brouwen.

De redactie was toen zeer recht in de leer: Palinckx dubbel bevat koriander en mag daarom geen bier heten volgens de bierverordening zo schrijft ze. Ook is er aandacht voor de opening van brouwerij 't IJ. Het grootste nieuws is de aankondiging van het jaar van het bier in België in 1986. De meeste aandacht in PN ging toen naar België, hoewel PINT oorspronkelijk geïnspireerd was door CAMRA. Vlaanderen was goed bereikbaar en daar verschenen de boeken over bier. Het Brouwershuis van Johan Spapen speelde er met haar bierclub en kleine festivals een grensoverschrijdende rol bij. Spapen wordt ook een belangrijke adverteerder met zijn Brouwershuis met 500 bieren.

PN 34 vertelt ons ook dat café Gollem ter ziele is en dat Henk Eggens 'In de Wildeman' gaat openen, inclusief een rookvrije ruimte. Een klein berichtje meldt de oprichting van de ABT door vijf cafés. In PN 40 staat de eerste ABT advertentie met dan 16 leden. Drie daarvan zijn heden nog steeds aangesloten bij de ABT: Locus Publicus, de Beyerd en in de Wildeman. Café De Beyerd organiseert al jaarlijks haar Belgische Bierweek.

ALLE 25 BOVENGISTENDE BIEREN

Voorpagina nieuws: alle Nederlandse bovengistende bieren (25) staan in 1986 op het derde PINT Cat-S festival. Het nieuwe pijpje wordt aangekondigd. PINT-excursies zijn de manier om kennis te maken met brouwerijen in België en soms in eigen land. Destijds werden voor PINT brouwerijdeuren geopend die voor het individu gesloten bleven. Verschillende malen per jaar vertrok er een bus naar een of meerdere brouwerijen.

Het elfde BBF werd met 24 bokbieren en 3300 bezoekers het laatste in de sfeervolle Koningszaal van Artis. We puilden er uit. In PN 36 (1986) een mooi verhaal over de opening van brouwerij St. Christoffel.

Frank Boogaard wordt op de ALV in 1986 benoemd tot voorzitter van PINT. Hij doet in het volgende nummer (PN37) een oproep voor meer redactieleden. Het colofon vermeldt er slechts drie waaronder de productieve hoofdredacteur van Bragt. Prompt verschijnt PN vanaf nr 38 in een -nog- kleiner lettertype, geld voor meer pagina's is er dan nog niet.

Het PINT Vraagbaakteam komt op stoom in dit pré google tijdperk. Enkele nummers later gaat dit mooie initiatief toch ter ziele. De leden hebben vooral veel technische vragen.

De vorming van regio's kondigt zich aan, een kaart van ons land toont dat de leden bijna uitsluitend in de Randstad en de zuidelijke provincies wonen. In PN wordt de fotopuzzel geïntroduceerd, een briljant idee om extra foto's af te kunnen drukken.

In mei 1987 is het verbieden van het Reinheitsgebot voorpaginanieuws, met daaropvolgend reacties van Nederlandse en Belgische brouwers. Interessant is de bespreking van het Biersmakenboekje 87 en het commentaar daarop van auteur Peter Crombecq. Dit boek heeft grote impact gehad.

HET JAAR VAN HET BIER

In juni vat Jan-Machiel van Bragt in PN het jaar van het bier samen, negatief (120 nieuwe etiketbieren) maar vooral positief (30 nieuwe originele bieren), veel open brouwerijdagen en een golf van publiciteit. En vooral de doorbraak van de OBP (voorloper van Zythus) in België. Zoals vaak in deze periode ziet de redactie België en Nederland als één bierland. Veel later, vertellen veel brouwers mij dat ze door wat er in 1986 in België gebeurde en door de boeken die uitkwamen zijn begonnen met brouwen.

PN publiceerde in deze periode al veel diepgaande artikelen, ook technische over welke kunstgrepen brouwers kunnen toepassen bij de bierbereiding. Aansluitend begint Jan-Machiel van Bragt een zeer goede serie over speciale bieren en wat er wel en niet mag en kan en wordt gedaan. En PN publiceerde ook historische artikelen, in PN 42 start deel 1 over Dordrecht als bierstad.

Het volgende nummer meldt de opening van het proeflokaal van 't IJ en dryhopping bij hun kerstbier. In het perscentrum Nieuwspoort werd de ABT officieel gepresenteerd. PN geeft veel aandacht aan de plaag van de etiketbieren.



De installatie van Christoffel Bier in 1986



De Belgische bierweek is inde Beyerd is het langstlopende speciaalbierevenement in Nederland. Piet de Jongh zorgde ieder jaar voor een interessante Belgische biergast.



Perspresentatie van de Alliantie van Bier Tapperijen (ABT)



Bokbierfestival 1986 zorgde voor een toenmalig record van 2500 bezoekers. Zoveel meer konden er in de Konings- en Tijgerzaal van Artis helaas ook niet in. (1986)



Reinheitsgebot ongeldig. Groot nieuws, waar verschillend over werd gedacht. We zagen niet aankomen dat bijna alle Duitse brouwers het als kwaliteits-keur zouden gaan gebruiken (1986)



Twee nieuwe brouwerijtjes opgericht. En: "Een van de maatregelen van Heineken betreft het voornemen om jaarlijks twee nieuwe bieren uit te gaan brengen." Wie had dat tien jaar geleden durven dromen... (1990)



De oprichting van de Europese Bier Consumenten Unie, door CAMRA, OBP (de Belgische voorloper van Zythus) en natuurlijk PINT (1990)



Dat was een noodzaak want destijds was het blad vaak de enige informatiebron op dit gebied. Een jaar later zien we dat er hierover ook samenwerking met de OBP ontstaat, net als over items als de houdbaarheidsdatum. De komende periode blijven dat de speerpunten voor de vereniging. 1987 is het jaar van het tiende bokbierfestival, voor het eerst zijn alle technische fiches afgedrukt. Het blad wordt technischer, zo beschrijft Derek Walsh de smaakverschillen tussen de Duitse en Nederlandse Alt.



DRIE HOEFIJZERS KLASSIEK
In februari 1988 (PN44) schrijven we over Drie Hoefijzers Klassiek van de VBRR in Breda. Jaren later gaat de Beyerd dit bier brouwen, wie weet nu nog waar VBRR voor staat?

Het bierverbruik (lees pils) is gedaald in 1986, er komen nieuwe keldertapsystemen (200 liter) en nieuwe halve literflessen. Er verschijnen ook artikelen over Bier en Gezondheid, ons tijdschrift telt sinds december 1987 even 24 i.p.v. 16 pagina's. De Almelose Bierbrouwerij werd in 1987 de eerste Nederlandse huisbrouwerij.

Rampspoed volgt in het volgende nummer. De Hengelsche Bierbrouwerij wordt gesloten door de Artois-groep. Heineken lanceert Amstel Light. Ook goed nieuws: 't Kuipertje ziet het daglicht. De redactie begint ook met bierprijsvergelijkingen.

Al enkele jaren worstelt PINT met de vraag welke kant PINT op wil. In PN stond daarom een enquête waarvan de uitslag daarna ook gepubliceerd wordt.

Een voorpagina artikel over de komst van brouwerij van Marquis de Bosch (Neerlands Ale) is exemplarisch. Het bouwterrein stond al braak te wachten maar de brouwerij ging niet door. Dat was niet de enige keer dat plannen slechts plannen bleven. De Neerlands Ale bieren bleven komen van Brasserie du Bocq uit België. In september '88 lezen we dat Heineken in Europa gaat krimpen. De Amsterdamse brouwerij legt de productie stil, veel later wordt dit de Heineken Experience en doen we verslag over de opening.

Buckler kondigt zich aan maar dan is het nog geen oudjaar. Youp van 't Hek zou in zijn oudejaarsconference van 1989 gehakt maken van mannen die Buckler drinken en het merk verdween in ons land.



In 1989 maakte Michael Jackson opnames voor de televisieserie The Beerhunter die in 1990 ook in Nederland te zien was op Discovery Channel. Hier wordt gefilmd in In de Wildeman, Henk Eggens serveert

PN schept nog meer duidelijkheid over etiketbieren met een paginagrote lijst. In PN 48 een unicum, 4 verslagen over hetzelfde speciaalbierfestival in Heumen, bij de 'Raaf'.

Tot nu toe was er in PN minder aandacht voor het café. Dat verandert met de serie die Hans van der Beek begint over onze top biertafels. Consumentenonderzoeken van derden worden besproken.

Op 27 augustus werd de eerste regio opgericht, toen nog Midden-Brabant geheten. Postcode gebied 5000-5200, 's-Hertogenbosch hoorde er bijvoorbeeld niet bij.

In PN 50 staat een vinnige discussie n.a.v. de recensie van het Nederlands Bierboek. Auteur Dave Vlam zou later opstappen als lid. Wat waren we kritisch in deze periode.

OPKOMST HUISBROUWERIJEN

Steeds vaker staat de opening van een nieuw brouwerijtje op de cover, bij PN 51 is dat De Gans.

In PN 51 publiceert Jos Brouwer een overzicht van huisbrouwerijen. Langzaamaan begint het tijdschrift naast actiedoelen en nieuws ook bredere informatie te geven. Zeker vanaf het volgende nummer wanneer Jos de nieuwe hoofdredacteur is.

Nieuwkomers De Gouden Hopbel en brouwerij Maasland worden in april '89 besproken. Van nieuwe bieren wordt het etiket en de technische fiche afgedrukt. Veel aandacht voor Michael Jackson op onze buis en voor zijn nieuwe World Guide to Beer. In juli berichten we over de opkomst van amber- en witbieren in - inderdaad - België. Is de overname van Brand door Heineken het - begin van - het einde van onze biercultuur vragen we ons af.

Derek Walsh beschrijft in een lang overzicht in PN 53 de indeling van de Nederlandse Biersoorten. Vreemd genoeg claimt hij het copyright op deze biersoorten. Laten we het maar zien als de voorloper van zijn veel later verschenen Biertypengids. Opvallend is ook het lange artikel van Jan van Pelt over De Schaapskooi. PN 55 bevat ook een uitneembare inhoudsopgave van de eerste 50 nummers.

In het najaar van 1989 verhuist het BBF van Artis via een jaartje 'Sleepin' naar Marcanti. Een keerpunt, de intieme sfeer op het kleinschalige festival in Artis zou nooit meer terugkeren.

In PN verschijnt meer en meer buitenland. Chris Wisse en Jos Brouwer starten een serie over Gasthausbrauereien in West-Duitsland. Ook start in PN56 een serie van zeven afleveringen over sociaal- en/of probleemdrinken.

Op het winterbierenfestival in ABT-café Zomerlust Tilburg in '89 zijn alle (4) Nederlandse winterbieren aanwezig naast wat Belgische.

STEUNKLEUR

PN 57 van februari 1990 is het eerste nummer met een vaste steunkleur, met dank aan sponsor CBK. Voor PINT is het een jubileumjaar. In dit nummer de start van brouwerij de Drie Ringen in Amersfoort en veel lange artikelen. De eerste jubileumspecial (over bier in het verleden) en het vervolg van een interview met professor Baetslé.

April 1990, de brouwerijen zouden als paddenstoelen uit de grond schieten. Maar wie zegt De Hopbloem nu nog iets? Of het verdwenen Quintus bier? Niet al het nieuwe hield stand. De tweede en derde jubileumspecial gaan over 'klein-industriële en ambachtelijke brouwerijen in Nederland en Vlaanderen.' Verslag van een baanbrekend onderzoek van Chris Wisse en Jos Brouwer en een parel in PN.

De oprichting van de EBCU was al eerder aangekondigd en krijgt in oktober terecht de voorpagina. Opvallend is de aandacht voor de grote brouwerijen. Daar is in 1990 ook wel reden toe: het gaat slecht met Heineken, de bier-

verkoop van pils loopt hard terug en er moet bij de grootste brouwer van Nederland ingekrompen worden.

Dat leidt tot onrust onder het personeel en uiteindelijk zelfs tot een staking. In antwoord daarop slaat de leiding van Heineken nogal om zich heen en verwijt PINT dat zij veel kritiek heeft op de pilsbrouwers en teveel aandacht besteed aan speciaalbier en de kleine brouwers. De toenmalige voorzitter - Frank Boogaard - verdedigt PINT met verve.

FLOPPY OF DISKETTE

In PN 59 vraagt de hoofdredacteur om voortaan de kopij op floppy of diskette aan te leveren. De harde diskettes konden per post worden opgestuurd. Het nummer bevat als jubileumbijdrage een zeer uitgebreide special over biermusea van een redactieteam onder leiding van Rob Gras. In het volgende nummer weer een lange special, over acht bierbedrijven. De redactie zet met deze specials een kwaliteitsstandaard neer. Ook is er commotie over de nieuwe wetgeving voor geuze.

PN 61 een overzicht van tien jaar PN door redacteur Erwin de Cock wat nu zorgt voor een klein Droste-effect. Mooi is zijn jubileum overzicht van tien jaar biercultuur met daarin alle Nederlandse brouwerijen en hun bieren uit die periode. Uit het jaaroverzicht van 1990 blijkt dat Nederland 27 brouwerijen telt waarvan er nu nog 13 over zijn.

Nog steeds publiceert PN jaarlijks een uitgebreid verslag van de ALV. Bijzonder is ditmaal dat aan Rob Gras het eerste erelidmaatschap van de vereniging wordt uitgereikt. De opening van brouwerij Oudaen tooit de voorpagina. een moeizame bevalling. Aan PINT lag het niet, vanaf oktober '86 schreven we al over de plannen. We hielden zelfs een ALV in het pand. Jos Brouwer vatte tien jaar PINT mooi samen als tien jaar opleving van de Bierecultuur.



Stadskasteel Oudaen te Utrecht. Het duurde lang, maar uiteindelijk in 1990 ging de brouwerij van start



Foto's van het dubbelsbierfestival bij Brand en Gulpener in 1987
Je kon met de pendelbus van Wylre naar Gulpen vice versa, maar het was ook een mooie wandeling. Bovenaan (dat spreekt) bij Gulpener en eronder bij Brand met kerstversiering en al.



1991–1995

TEKST: JAN NIEUWENHUIS

Ook begin jaren negentig nam het aantal brouwerijen in Nederland per saldo toe. Toch zijn er van de 34 brouwerijen van toen nog maar 19 over. Soms werd een kleine brouwerij als Raaf overgenomen en vervolgens gesloten. De biergenieter denkt nog met liefde terug aan het Raaf Witbier.



Toen ik in 1995 voor het eerst op het Great British Beerfestival in Londen als vrijwilliger werkte achter de bar met Nederlands en Belgisch bier, hadden we Waags Wit van brouwerij Maxilmiliaan, Ganzebier dubbel van brouwerij de Gans, Valkenburgs Wit, Egelantier van de Kroon, drie bieren van de Maasland brouwerij, Borgen van brouwerij Quist, Christoffel Blond, Sint Jan van de Schiedamsche brouwerij, Zeeuwse Witte van de Zeeuws Vlaamse brouwerij, Brabants Glorie van brouwerij de Zon en een bier van brouwerij Raaf in ons assortiment.

Van de 25 bieren die we uit Nederland hadden meegenomen zijn er inmiddels dertien verdwenen. Valt daar een conclusie uit te trekken? Ik denk niet dat je kunt zeggen dat de brouwcultuur in Nederland sinds de jaren tachtig in het slop is geraakt en dat daarom deze bieren verdwenen zijn. Het aantal brouwerijen steeg in het begin van de jaren negentig langzaam maar zeker, maar aan de andere kant werden ook kleine brouwerijen overgenomen door de grote jongens.

Als dit alles iets zegt is het dat brouwerijmarkt lang onstabiel is geweest (en misschien nog wel is), met veel enthousiaste pogingen om een start te maken en soms met weinig continuïteit.

TRENDS

De verhoudingen tussen Heineken en PINT waren niet zo best, maar worden weer beter. In PN75, opnieuw een jubileumnummer, krijgt de algemeen directeur van Heineken de gelegenheid om een gelukwens uit te spreken.

Hij maakt in zijn artikel overigens wel melding van een haat-liefde verhouding tussen PINT en Heineken.

In dit nummervinden we een groot artikel over de Europese biermarkt, de trends en de verkoopcijfers. Een van de conclusies is dat in bijna alle landen de biermarkt bepaald wordt door een of twee grote bedrijven; ook wordt er geconstateerd dat er een stijging van de alcoholconsumptie is van vijf procent, maar vooral in de landen waar tot dan toe weinig alcohol gedronken wordt. In de traditionele bierlanden daalt de consumptie juist. Er zijn dan 34 brouwerijen in Nederland, in 1995 waren er nog maar 19 bestaan.

Wie denkt dat bier en gastronomie iets van deze eeuw is, zoals ik meende, vergist zich. maar liefst drie pagina's over dit onderwerp, met adressen van restaurants in Nederland (9 adressen) en België, die naast een wijn kaart ook een bierkaart hebben in Nederland) en een flinke literatuurlijst over dit onderwerp hebben.

BOKBIER

Over het onderwerp bockbier is er waarschijnlijk altijd discussie geweest; en weer staat PINT tegenover de grote brouwers. Die hebben laten weten het hele jaar bockbier te zullen gaan brouwen als dat commercieel interessant genoeg is.

PINT maakt zich vooral zorgen over de mogelijke verdwijning van de meibock als de brouwers dit plan gaan doorzetten. Opvallend is dat de voorzitter zich in hetzelfde nummer verdedigt tegen leden die PINT verwijten dat zij gesubsidieerd worden door de grote brouwers.

Er is niet alleen frictie tussen PINT en de grote brouwerijen. Soms is er ook een botsing met de kleine brouwerijen. In PN 78 in 1993 wordt in een artikel getiteld "Speciaalbier in de lift", forse kritiek geuit op kleine brouwerijen die geïnfecteerd bier op de markt brengen, soms met de vermelding dat het om een bijzonder, eenmalig brouwsel gaat, soms zonder enige vermelding.

Later, in het grote bockbieronderzoek, wordt opnieuw de conclusie getrokken dat sommige brouwerijen bieren op de markt brengen die technisch niet voldoen aan de definitie van bockbier of waarvan het bockbier geïnfecteerd is. Het leidt soms tot felle reacties, waarbij het lijkt als er geen kritiek mag zijn op de kleine brouwers omdat ze toch een bijdrage leveren aan de Nederlandse brouwcultuur en heel erg hun best doen.

BLUNDER? WELNEE

In februari 1993 wordt de totale biervoorraad van Oude Daen van brouwerij Oudaen op last van de Keuringsdienst van Waren vernietigd. En of dat al niet erg genoeg is, moet ook de eigen gistcultuur vernietigd worden. Het blijkt uiteindelijk een fout te zijn van de Keuringsdienst van Waren.

PINT-nieuws geeft een uitgebreide reconstructie van het voorval, met ook de gedeeltes van de originele stukken en een reactie van de directeur van de Keuringsdienst van Waren, die weliswaar de fout erkent, maar later zal zeggen: "Een blunder? Het zou pas echt een blunder zijn als we de hele Heinekenbrouwerij maanden stil hadden laten leggen."

Nooit eerder kreeg een artikel zoveel landelijke publiciteit. Zowel de Telegraaf als Trouw namen het bericht over en de lokale Utrechtse pers pakte het natuurlijk ook op. De voorzitter schrok daar weer zo van dat hij in het volgende nummer schreef dat het nooit de bedoeling van om de Keuringsdienst van Waren in diskrediet te brengen.

BIOLOGISCHE BOVENGRENS

In 1993 is de bierconsumptie met maar liefst vijf procent gedaald. Nederlanders drinken nog maar 86 liter bier per jaar. Er wordt geconstateerd dat voor Nederlanders de biologische bovengrens aan alcoholconsumptie 90 liter per jaar is. Het komt nooit daarboven. In Tsjecho-Slowakije bijvoorbeeld zit men dan op 130 liter per jaar.

Het heeft vooral consequenties voor de grote brouwerijen, er zijn reorganisaties bij Grolsch, Heineken, en Oranjeboom. Er is een overcapaciteit aan bier en met een krimpende interne markt is de enige mogelijkheid om pils te exporteren.

Ook wordt de speciaalbiermarkt verkend en daarmee is de biercrisis ook ineens van invloed op de kleine brouwers. Zij zijn afhankelijk van een stabiele omzet en van de winstmarge op hun bieren. Nieuwe, kapitaalkrachtige concurrenten, die minder afhankelijk van de winstmarge hoeven te zijn in een aanloopperiode, zijn een fors gevaar. Zij kunnen zich zelfs in de aanloopfase een verlies op dit segment permitteren.

En zo constateert een redacteur van PINT-nieuws: als grote brouwers speciaalbier gaan maken, merken de consumenten straks misschien dat het bier van de kleine brouwerijen, waar ze altijd zo enthousiast over zijn geweest, misschien helemaal niet zo speciaal is. De geschiedenis heeft gelukkig geleerd dat die conclusie nooit door de consument getrokken is.

20 JAAR ETIKETTENACTIE

In 1994 start PINT een grote etikettenactie. Het idee is om alle Nederlandse etiketten aan een kritisch onderzoek te onderwerpen. Wie de rubriek van Gerard Velders volgt weet dat die aandacht nog steeds noodzakelijk is.

In hetzelfde jaar moet brouwerij Raaf sluiten. Het is een gevoelig verlies voor bierminnend Nederland, Raaf is een pionier als kleine brouwerij in Nederland. Raaf was eerder overgenomen door Oranjeboom, maar omdat het een winstgevend bedrijf was en Raaf Wit het witbier binnen het Oranjeboomconcern was, verwachtte men dat Oranjeboom de brouwerij open zou houden. Niet dus.

In 1995 brengt PINT een jubileumbier uit, XV, gebrouwen bij de Gulpener Brouwerij.

In hetzelfde jaar neemt InBev Oranjeboom over van Allied Domecq; de nieuwe combinatie, waartoe ook de Dommelsche brouwerij behoort, wordt daarmee de tweede brouwer van Nederland. Oranjeboom heeft een sterke positie in de horeca, terwijl Hertog Jan en Dommelsch het beter doen in de retail. Daarmee heeft InBev ook een positie gekregen op de huisbiermarkt in Nederland.

De EBCU maakt zich hier zorgen over en vraagt zich af of de bieren die in Arcen gebrouwen worden nog zullen blijven bestaan; men is er bang voor dat dit bier straks in Dommelen of Breda of misschien in Leuven gebrouwen gaat worden.

BIERONDERZOEK

PINT sluit 1995 af met een grootschalig onderzoek naar bockbier op maar liefst tien pagina's. Veertien bockbieren van kleine brouwerijen en negentien bockbieren van de grote brouwerijen worden aan een grondig technisch en smaakonderzoek onderworpen. Er worden forse conclusies getrokken. Hoewel men meldt dat de bockbier van de kleine brouwerijen in het algemeen niet onderdoen voor de groten staat ook bij de conclusies:

"Het bokbier van sommige kleine brouwerijen is beslist niet in orde." Een aantal bieren heeft een veel te laag stamwortgehalte voor een bockbier. Verderop in het artikel staat: "de 'kleintjes' in de brouwereld laten zien dat de kritiek – kleine brouwerijen rotzooien maar wat aan- ten dele waar is."

Het zal duidelijk zijn dat we hiermee geen vrienden maakte. Het heeft de relatie tussen PINT en een aantal brouwers een tijdlang vertroebeld.

CONCLUSIE

De periode van 1991 – 1995 kende bedreigingen: een inzakkende pilsmarkt, reorganisaties bij de grote brouwerijen, vermindering van de alcoholconsumptie, overname van kleine bedrijven door grote bedrijven en de sluiting van brouwerij Raaf.

Daar tegenover staan de opening van de Texelse brouwerij, Oudaen, de 3 Horne en het Koelschip. ●



Gelaense Witte was het eerste (1987) commercieel in Nederland gebrouwen witbier, bij De Raaf i.o.v. Max Massen, destijds van café Maximiliaan in Geleen.

Na deze vingeroefening kwam Herm Hegger in 1988 met Raaf Witbier



De doelstellingen van PINT. Voor het laatst kleintjes achterop het blad te vinden in 1991. Het verdwijnen ervan werd door veel leden van het eerste uur betreurd. (1991)



Nummer 75 was reden om wat extra's te maken. Met full-colour omslag en twee pagina's binnenwerk. Waarvan één werd ingenomen door een pagina-grote advertentie van Grolsch. (1993)



In 1995 bestonden we vijftien jaar, reden om een eigen bier te laten brouwen. Het logo waren twee glazen die leken op het Romeinse cijfer "15". (1995)



In datzelfde jaar weer "een beetje kleur". Sommige bezoekers van het bokbierfestival snaptten maar niet waarom die bokken zulke rare poten hadden. (1995)



Vijftien jaar PINT. Altijd een biertje waard



Inmiddels verdwenen. Maximilliaan te Amsterdam

1996–2000

TEKST: GERARD VELDEERS

Langzaam komen de klein brouwerijen hun kop boven de maischketels uitsteken, steeds meer speciaalbieren verlaten de lagerkelders. PINT is toe aan serieuze onderzoeken. Zoals één van haar doelstellingen was bij de oprichting in 1980. In 1995 is gestart met een uitgebreid bokbieronderzoek en het uitgebreide vervolg in 1998 van het witbieronderzoek.

Hier is een speciale PINT Xtra aan gewijd, een extra nummer tussen de nummers 106 en 107. En nog eens een smaaktest van deze bieren in PN108.

Theo Flissebaalle en Mark van Bommel hebben eindeloos veel uren gestoken in het eerste onderzoek: de bokbieren. 'Bokbier is het Nederlandse speciaalbier bij uitstek', zo begon het artikel in december 1995. Iedere zichzelf respecterende Nederlandse brouwerij brouwt een bok. Geen twee Nederlandse bokken smaken hetzelfde, maar in 1994 maakte het bokbier wel maar liefst één derde uit van de totale afzet van het speciaalbier uit, inclusief de importbieren. Volgens de cijfers van het CBK werd er in 1994 80.000 hl bokbier gedronken. Dit cijfer blijft langzaam stijgen; in 2009 bijna 104.000 hl. Cijfers over 2013 zijn mij nog niet bekend.

Het is bijzonder droevig gesteld met de wet- en regelgeving op het gebied van het bokbier. In de bierverordening 2003 (artikel 3, lid 7) staat vermeld dat een bier, waarin de naam 'bok' of 'bock' is verwerkt, een bo(c)kbier genoemd mag worden, als het stamwortgehalte 15,5 graden Plato is. D.w.z. 15,5 gewichtsprocenten van de wort moet bestaan uit opgeloste stoffen (zeg maar suikers). In de praktijk komt dit ongeveer overeen met een alcoholgehalte van ca 6,5 vol%.

Voorheen moest de kleur 40 EBC zijn, maar met de komst van de blonde meibokken is dit artikel geschrapt. Ook het type gisting is niet vastgelegd; we komen dus beide typen tegen; zowel hoge als lage gisting. Verder is de bok dus vogelvrij, wat uiteraard blijkt in het aantal smaken, toegevoegde kruiden, zoet- of bitterheid, kleur, etc.

CONCLUSIE

De conclusie destijds was dat de ondergistende bieren gemiddeld hoger gewaardeerd worden dan de bovengistende. 7,2 tegen 5,5 punten. Negen van de zestien bovengistende bokbieren zijn voor verbetering vatbaar. Niettemin zitten bij de bieren die een acht of meer scoorden,

naast negen ondergistende, drie bovengistende bieren. De proevers konden de bokbieren van Bavaria en die van Heineken duidelijk appreciëren. Lindeboom heeft naar aanleiding van haar verjaardag in 1995 een zeer goed bok neergezet. De vrij nieuwe brouwerij de Halve Maan laat met het Schiedamsch Bok zien waar een kleintje groot in kan zijn.

EN DAARNA?

Marc van den Eerenbeemt, toonaangevend journalist van de Volkskrant heeft in december 1995 een flink stuk geschreven naar aanleiding van dit bokbieronderzoek. Hij schreef: "Uit het onderzoek blijkt dat een aantal kleine brouwerijen de hygiëne sterk kan verbeteren. Sommige blijken verzuurd bier te verkopen. Een aantal bokbieren van hoge gisting blijkt microbiologisch te zijn geïnfec-teerd. Niet gevaarlijk, maar de bieren hadden niet op de markt gebracht mogen worden, oordeelt PINT. Ernstige infecties zijn destijds gemeten in de bokbieren van de Friese bierbrouwerij, de Maaslandbrouwerij uit Oss en brouwerij 't IJ uit Amsterdam.

Op de ondergistende bokbieren viel microbiologisch niets aan te merken. Ze zijn afkomstig van de grote brouwerijen. De hoogst gewaardeerde kleine brouwer is Chris Wisse van De Halve Maan uit Hulst. Bokbier omschrijft hij als 'een samenspel van de lichte zoetheid en branderigheid van de caramelmout en lichte bitterheid van de hop.' Dat de zuiverheid van de kleine brouwerijen onder vuur ligt, vindt Wisse 'heel vervelend'. 'Kleine brouwers moeten niet schuwen slechte brouwsels weg te gooien. Breng je ze toch aan de man, dan duurt het lang voor de consument weer hetzelfde bier zal proberen."

Dit is een van de vele reacties in de pers waarom het bieronderzoek belangrijk is. PINT zet zichzelf hiermee neer als een serieuze consument, maar ook als een serieuze partner voor brouwers.

Na pils, is het witbieren één van de meest verkochte bieren. In juni 1998 kwam er een zeer uitgebreid onderzoek naar dit bier in samenwerking met de Consumentenbond en de OBP (Onafhankelijke Bier Proevers), onze zustervereniging uit België, nu Zythos genaamd.

Vijftien witbieren zijn analytisch-chemisch en microbiologisch onderzocht. Er zijn 8 Belgische, 5 Nederlandse en 2 Duitse bieren onder de loep genomen. De 5 Nederlandse waren de destijds mees verkochte witbieren op de Nederlandse markt. Maar tegelijkertijd heeft PINT (zonder consumentenbond en OBP) een smaakonderzoek van deze bieren uitgevoerd. Op 9 locaties in Nederland zij alle witbieren door in totaal meer dan 100 ervaren proevers doormiddel van een blindproeverij getest. Ook hier was Theo één van de aandrijfmotoren.

WAAROP GETEST?

Onderzocht is het vergistingpercentage, de PH-waarde, bitterheid, nitraatgehalte, niet-vergistbare stoffen, zetmeeltroebelheid, calorische waarde, microbiologische gesteldheid, etc. Destijds nog verkrijgbaar was het Oirschots witbier van de Kroon. Deze had destijds de grootste bitterheid. Gemiddeld hadden de bieren een bittereenheid van 13,5, het bier uit Oirschot telde 25 bittereenheden.

Op grond van de verrichtte onderzoeken kan zonder meer gesteld worden dat er met de kwaliteit van de witbieren niets mis is. Doordat de bieren bijna allemaal troebel waren, denkt men dat het 'levende' bieren zijn. De gist leeft nog, maar niets is minder waar. Microbiologisch gezien is een groot aantal bieren echt dood. Slechts vier van de onderzochte witbieren bevatten nog een relevantie hoeveelheid levende biergist. Het pasteuriseren van hergist bier in de fles, zonder dit te vermelden, is een regelrechte misleiding van de bierconsument. Door pasteurisatie worden echt alle levende cellen in het bier gedood. Dit blijkt ook uit het opkweken van deze gisten door amateurbrouwers. De ervaring leert hun dat het bij commerciële bieren steeds minder lukt om de gist terug te kweken.

REACTIES VAN DE BROUWERS

De uitkomsten van alle analyses zijn vooraf (vóór publicatie in PINTnieuws) naar alle betrokken brouwerijen gezonden. Daarbij is hen de mogelijkheid geboden om te reageren. Een paar hebben dat ook daadwerkelijk gedaan. De brouwmeester van Gulpener bier, Will Hamers, had de meeste vragen omdat hij vond dat de diverse onderzoeken wel erg grote verschillen gaven, met name bij de

melkzuurbacteriën. Later is dit melkzuuronderzoek bij de Korenwolf nog eens over gedaan en toen bleek dat deze waarden flink minder waren dan bij de bieren die in eerste instantie aan de test hadden meegedaan. De andere vragen hadden betrekking op de manier van onderzoeken, maar de meeste testresultaten kwamen overeen met de laboratoriumtesten uit de eigen brouwerijlaboratoria.

DE PINT WITBIER SMAAKTEST

In oktober 1998 werden de resultaten gepubliceerd van de grote smaaktest van witbieren. Dezelfde witbieren die eerder in diverse laboratoria getest zijn. Het proeven gebeurde door ervaren proevers van de PINTproefavonden. Een rekensommetje leert dat ieder witbier minstens 32 keer afzonderlijk is geproefd. Op deze manier is een redelijk objectief en betrouwbaar beeld ontstaan, ondanks het feit natuurlijk dat proeven vaak subjectief lijkt te zijn.

De bevindingen werden op een speciaal hiervoor ontwikkeld proefformulier ingevuld. Gekeken werd naar visuele aspecten, aroma's, andere geuren, hoofdsmaak, nasmaak, mondgevoel, algemene waardering en diverse opmerkingen. De proevers vonden de Schneider Weisse het beste smaken en waren het minst te spreken over de Haecht Wit. Maar de punten lagen dicht bij elkaar. De eerste kreeg 6,2 punten, terwijl de laatste daar maar 1,9 punt van afzat met z'n 4,3 punten. Gemiddeld werd het cijfer 5,5 het meest aan het bier gegeven. Een voorzichtige conclusie kan dan getrokken worden dat wellicht de brouwers de meest veilige weg kiezen en de grootste gemene deler voor hun smaken hanteren. De meeste witbieren lijken dus ook veel op elkaar.

Aan deze test is in 1998 uitgebreid aandacht geschonken door de Consumentenbond en de OBP. Duizenden mensen hebben kunnen lezen welk bier de PINT-proevers het lekkerste vonden. Wat de laboratoria vonden van de bieren en dat PINT hier een van de trekkers is geweest van dit onderzoek. Of het echt veel leden heeft opgeleverd? Geen idee, maar we hebben hiermee de naam PINT wel goed op de bierkaart gezet.

Sinds 1998 zijn er geen testen meer uitgevoerd. Enerzijds omdat een dergelijke test erg veel geld kost. Te denken valt aan € 15.000 tot € 20.000. Voor dat bedrag kunnen ook heel veel andere leuke dingen worden gedaan. Maar de grote boosdoener is het vinden van geschikte vrijwilligers om deze testen te dragen. Er gaan geen uren, maar maanden vrije tijd inzitten om een test te begeleiden. Maar wie weet is er iemand onder u...



Het grote bokbieronderzoek haalde de landelijke pers. PINT-nieuws verscheen met elke keer een wisselend steunkleurtje. De kosten ervan werden ons lang geschonken door het CBK (nu Nederlandse Brouwers) (1996)



We waren er best redelijk vroeg bij op internet. Helemaal in het begin onder de ludieke "werktitel" PINTernet. (1996)



Wederom een extra dik nummer met veel kleur. Met de legendarische woorden (op pagina 3) "Op naar PINT-NIEUWS 200." (1997)



Xtra. In juni 1998 verscheen dit nummer dat bijna geheel gewijd was aan witbieren. Ook dit onderzoek deed wat stof opwaaien, met name bij een aantal brouwers. (1998)



Opmerkelijk nieuws. Bavaria neemt de Trappistenbrouwerij over. La Trappe wist (met een kleine onderbreking) het zeshoekige Trappisten logo toch te behouden. (1999)



Het wonder van Achel. Tegenwoordig raken we er aan gewend maar in die tijd had niemand gedacht dat er ooit nog een andere Trappistenbrouwerij zou komen (1999)



Een nieuwe opmaak van de omslag die van PINT-nieuws een beetje minder een nieuwskrant maakte. (2000)



Ja, toen kon dat nog gewoon (in België). Roken in een café en met wat geluk van invallend zonlicht kan je dan een mooie coverfoto schieten. (2000)

2001-2005

TEKST: BERT VAN VEENENDAAL

De eerste jaren van dit millennium waren niet makkelijk voor brouwend Nederland. De grote brouwers vonden met name de prijzen in de horeca te laag, de kleine brouwers hadden veel last van een steeds lager wordend bierverbuik, en allemaal hadden ze te maken met een teruglopende binnenlandse markt en verzoeting van de smaak, zeker bij jongeren.

Hierdoor kwamen met name de bittere bieren in het gedrang, zure bieren worden in Nederland (in tegenstelling tot bijvoorbeeld België) zelden gebrouwen. Het gevolg: smaakaanpassing van bestaande bieren, en het uitbrengen van nieuwe, zoetere bieren.

Onlangs de problemen, of misschien wel dank zij, waren er ook nieuwe initiatieven. Er kwamen er ook nieuwe brouwerijen bij, de kleine brouwers verenigden zich in het Klein Brouwers Collectief), en er kwamen nieuwe bieren op de markt, soms meegaand in de trend naar zoet, soms als (voorzichtige-) reactie juist meer bitter.

De terugloop van het bierverbruik in Nederland werd voor met name de grotere brouwers gecompenseerd door nieuwe markten in het voormalig oostblok en in het verre oosten. Kortom, na een dipje in de eerste paar jaar van deze eeuw, werd al snel de heersende gedachte: “nieuwe ronde, nieuwe kansen”

Rond de millenniumwissel waren er 47 brouwerijen en brouwerijhuurders actief in Nederland.

Een aantal van deze brouwerijen werden binnen de eerste vijf jaren ontmanteld. Soms was dat een gevolg van bedrijfspolitiek van de grote brouwerijen (de Ridder, Oranjeboom), in andere gevallen waren het kleine brouwerijen die het om verschillende redenen niet konden volhouden (o.m. De Gans, Maximiliaan, De Horste, Den Engel).

Veel voorkomende problemen bij kleine brouwerijen waren (en zijn!):

- Gebrek aan kwaliteit (bij je eigen kindjes is het soms moeilijk objectief te zijn, en een brouwsel weggooien kost relatief veel geld)

- Problemen met de consistentie van de smaak (men mist de kennis en de middelen om opvolgende brouwsels

van een bepaald bier hetzelfde te laten smaken)

- Verkoop, bekendheid en verkrijgbaarheid (brouwen en in de markt plaatsen zijn twee totaal verschillende dingen, ook een goed bier verkoopt zichzelf niet)



Gelukkig ontstonden er ook nieuwe initiatieven, w.o. De Prael, Emelisse, De Molen, De Beyer, Bekeerde Suster e.a. Uiteindelijk komen er meer brouwerijen bij dan eraf gaan, eind 2005 staat de teller rond 55 actieve Nederlandse Brouwerijen.

MARKT:

2000 was - weer - een moeilijk jaar voor de brouwerijen, met name de grotere jongens. Bavaria moest in 2001 zelfs voor het eerst in haar bestaan reorganiseren, inclusief een reductie van het personeelsbestand, gedwongen ontslagen, etc. De omzet kwam in 2000 uit op 738 miljoen Euro, een stijging van 8% t.o.v. het voorgaande jaar, maar tevens ontstond een verlies van € 1,6 miljoen. De oorzaak moet gezocht worden in de veranderende (binnenlandse-) markt, stijgende kosten voor loon en energie, en grote investeringen die noodzakelijk waren om bij te blijven.

Ook Interbrew saneert, met o.a. de aankondiging van de sluiting van de brouwerij in Breda (Oranjeboom), en ook voor de vestiging in Arcen werd gevreesd, maar dat is uiteindelijk gelukkig niet doorgegaan. De mondiale markt wordt door Interbrew ingericht in zogenaamde “zones”, o.a. BeNeFraLux, met eigen directie, eigen inkoop en eigen marketing afdelingen. Ook worden diverse mouteries in België gesloten.

Alle grote NL-brouwers zien in dat groei alleen mogelijk is door buitenlandse acquisities. Heineken koopt o.m. Kaiser in Z-Amerika, en Interbrew (tegenwoordig A-B

InBev), koopt Labatt in Canada, beiden naast veel andere brouwerijen in Oost-Europa. Grolsch begint een joint-venture met Coors, Miller en Warsteiner. Zelfs Bavaria gaat naar het buitenland, door de aankoop van een 60% meerderheidsbelang in Bavaria Bräu Z-A.

De middelgrote, veelal Limburgse-, brouwerijen als Gulpen, Alfa, Lindeboom en Budels hebben veel minder last van het teruglopende imago-probleem van bier. In de regio is er meer merkenbinding, en minder trend-gevoeligheid, waardoor de breezers en aanverwante drankjes minder voet aan de grond krijgen in de horeca en op de thuismarkt. Wel is ook voor deze brouwers het teruglopen van de totale binnenlandse biermarkt merkbaar.

De kleine en micro-brouwerijen zoeken het veelal in verkoop via eigen en/of lokale horeca, de productie van streekbieren, extreme smaken via andere hopsoorten of kruiden, en loonbrouwen van kleine oplages.

DE GROTE VERZOETING

Eigenlijk is het een klassiek kip-en-ei probleem, wilde Nederland steeds zoetere drankjes, of werden nieuwe en bestaande drankjes steeds zoeter? Feit is in ieder geval dat de jeugd begin deze eeuw massaal breezers en andere vloeibare zoetwaren naar binnen klokten, en dus werd er minder bier omgezet. Om het tij te keren (van de omzet, niet van de smaak!) kwamen drie van de vier grote brouwers met een eigen zoetig drankje op de markt, Grolsch met het beruchte Ziniz, Dommels (Interbrew) met Icebier, Heineken met Desperado's en met Amstel-bright. Met het op de markt brengen van deze bieren werd de verzoeting dus alleen maar groter.



Zelfs grootgrutter AH kwam tot de conclusie dat de klanten een “fruitige, minder bittere en vollere smaak” wensden, en bracht in 2002 een nieuw, inderdaad minder bitter, premium pilsener onder eigen merk op de markt.

De kleinere brouwers, en met name de micro-brouwerijen, reageerden in een aantal gevallen met het op de markt brengen van juist meer uitgesproken, bitterder en zwaardere bieren.

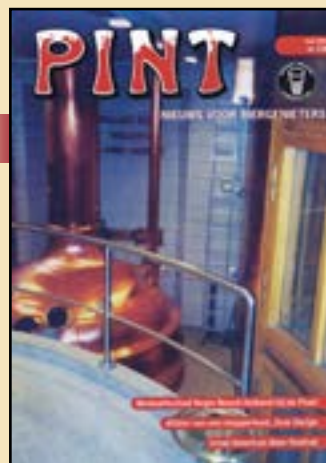
VERPAKKING

Naast nieuwe en aangepaste smaken zoeken de grote brouwers het qua marketing in Nederland ook in aangepaste verpakkingen.

In het kader van de nieuwe doelgroepen (voornamelijk jongeren) wordt steeds meer de verpakking als verkoopargument ingezet. En zo verscheen de long-neck, flessen met een lange hals, waarbij het de bedoeling is rechtstreeks uit de fles te drinken. Enerzijds is deze fles ontwikkeld om te kunnen concurreren met de mixdrankjes, long-necks zijn cool, anderzijds uit pure aanpassing aan de situatie in de horeca. De house-muziek heeft een hoge vlucht genomen, en een kenmerk van house-party's is veel en lang achtereen dansen. En dat gaat nu eenmaal niet met een glas bier in je hand, wel met een long-neck. Een bijkomend voordeel is dat je goed kunt zien wat gedronken wordt, bij glazen is de merk-uitstraling veel moeilijker.



Nieuwe brouwerijen in deze periode: Emelisse, de Molen en de Bekeerde Suster



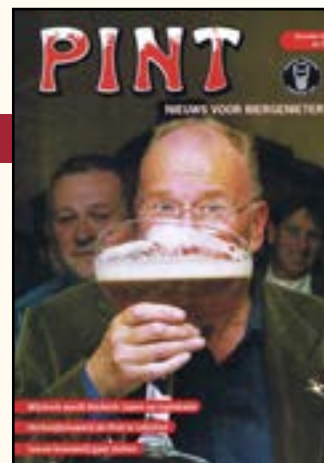
De eerste PINT-nieuws met een foto over de volledige cover. De kleurafstemming was eerlijk gezegd niet optimaal. (2003)



Het tweede jubileumbier Zilverpint kwam te koop, dus brouwer Gerard van de Broek kreeg de cover. (2005)



150, een mooi rond getal, dus reden voor een extra dik nummer. De toenmalige drukker bood ons gratis de zilveren kleur aan. Verder bevatte het blad een vel gedrukt op bierpapier. (zie www.gmund.com) (2005)



Piet de Jongh van de Beyer uit Breda, maar vooral bekend van ABT kreeg de PINT van bijzondere verdienste. Gevuld met La Chouffe op de cover van nr. 151. (2005)



Een andere opkomende verpakking is de one-way retail fles, wegwerp zonder statiegeld in de supermarkt. Dat is voor diezelfde jonge doelgroep bedoeld. Jongeren zijn mobiel, impulsief, en wensen (althans volgens de diverse reclame-bureaus) geen rekening te houden met leeggoed. Dus wegwerpflessen, waarbij in een enkel geval vergeten wordt dat het prijs-technisch vaak gunstiger is om flessen met statiegeld gewoon weg te gooien, want wegwerpflessen zijn in de winkel relatief duur.

Zo'n beetje alle grote brouwerijen hebben de 25 cl wegwerpfles in hun assortiment opgenomen.

Ook blikverpakking begint vanaf 2000 een steeds grotere rol te spelen. Gemak, kwaliteit en uitstraling zijn hier deels debet aan. Blikken hebben hetzelfde voordeel als wegwerp flesjes, nemen minder ruimte in als glas, zijn makkelijk te koelen, enz. Daarnaast is het probleem van de blikmaak opgelost door het aanbrengen van een bescherm laag in het blikje, en is blikbier niet gevoelig voor bederf door zonlicht. Qua uitstraling is steeds meer mogelijk met blik, denk aan de in 2003 op de markt gekomen apart gevormde blikjes van Heineken, bedrukking met warmte-gevoelige inkt zodat het bereiken van de ideale drink-temperatuur zichtbaar wordt, enz.

Maar de opkomst van blik is vooral te danken aan de opkomst van de oost-Europese markt, waar in 2003 16 procent van al het in de retail verkochte bier in blik werd geleverd, voornamelijk 0,5 ltr blikken.

Dit alles in tegenstelling tot Duitsland, waar in 2003 de statiegeldverplichting voor eenmalige verpakking zorgde voor een enorme teruggang in blikverpakking.

Er ontstaan ook tussenvormen tussen fles en blik, zo had Grolsch een opzet-flessenhals voor

blikken, en kwamen er aluminium flessen op de markt (o.a. Heineken, Alfa)

Pet-flessen verschijnen ook in het begin van deze eeuw, Dommelsch was een voorloper, maar dit type verpakking heeft het nooit echt gemaakt in Nederland – Bierland.

BIOLOGISCH EN GEZOND BIER

Een andere reactie op de teruglopende markt is het uitbrengen van biologische bieren, duurzaam geproduceerde bieren, en/of van bieren met ingrediënten uit de directe omgeving van de brouwerij. Dit stuk van de markt wordt veelal door een aantal van de middelgrote en kleinere brouwerijen ingevuld. Met name Gulpen heeft dit uitgangspunt omarmt, en past dat nog steeds toe. Maar ook brouwerij De Leckere is een grote naam in biologisch bier, net als 't IJ uit Amsterdam en Budels.

Deze trend loopt min of meer parallel met het steeds uitbreidende onderzoek naar de relatie gezondheid en bier. De belangstelling hiervoor nam in de eerste vijf jaren van deze eeuw sterk toe, en heeft uiteindelijk geleid tot de oprichting van het Kennisinstituut Bier, in 2010. Uiteraard hebben de brouwers belang bij het wereldkundig maken van de feiten, tenminste zolang dat positief voor het bier uitpakt. En gelukkig, dat doet het. Steeds meer onderzoekers geven aan dat een matige alcoholconsumptie bij kan dragen aan een gezonde levensstijl.

HERTOG JAN

Dommelsch, Breda en Hertog Jan in Arcen vormen samen de Nederlandse tak van het grote internationale Interbrew (tegenwoordig AB-InBev).

Breda gaat roemloos ten onder, Dommelsch concentreert zich voornamelijk op pils, en Hertog Jan profileert zich meer en meer als de kwaliteitsbrouwerij uit de buurt,

waar met zorg en passie hele mooie bieren worden gebrouwen. Dit imago past precies binnen de politiek van moedermaatschappij Inbev, die wereldmerken als Stella Artois, Hoegaarden en Leffe nadrukkelijk combineert met de producten van plaatselijke, bestaande brouwerijen. In Nederland heeft Hertog Jan, meer nog dan Dommelsch, die rol gekregen.

Dat begon met een ingrijpende verbouwing van de brouwerij, gereed in 2003, waarbij het goed kunnen ontvangen van bezoekers veel aandacht kreeg.

De verbouwing werd afgerond met het uitbrengen van een speciaal feestbier onder de naam Hoogstpersoonlijk. Die naam gaf precies weer waar de brouwerij naartoe wilde.

Hertog Jan is gezegend met een brouwmeester (Gerard v/d Broek) die zeer mediageniek is. In 2003 werd hier voor het eerst gebruik van gemaakt, middels een commercial waarin de brouwer met veel passie zelf de diverse stappen van het brouwproces toont.

De brouwerij ging vervolgens een stap verder met een heel aansprekende actie. Dat was de lancering van het bier Karakter in 2004, onder de benaming "het Dilemma". Het verhaal was dat de brouwer niet kon kiezen tussen twee bieren die hij had ontwikkeld. Die bieren werden samen in een six-pack verkocht, voorzien van een zorgvuldig ontworpen industrieel etiket, elk met een eigen identificatie (brouw-) codenr. Het publiek mocht kiezen, en er volgde een tweede ronde waarin het winnende bier weer tegen een ander brouwsel werd afgezet. Het eerste bier bleek weer de meeste stemmen te halen.



Gerard van de Broek toast met toenmalig voorzitter Martien Groenevelt

Daarna volgde nog een publieksronde voor de naamgeving, en Hertog Jan Karakter werd aan het vaste assortiment toegevoegd.

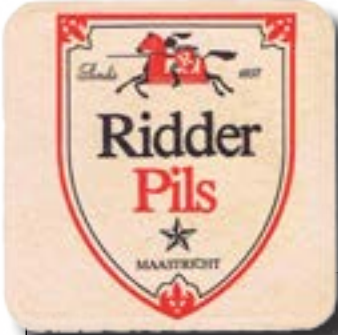
Al met al een briljante actie, waarin het gewenste brouwerij-profiel optimaal naar voren kwam. Tot op dit moment wordt Hertog Jan op dezelfde manier (en zeer succesvol) in de markt gezet.



In 2005 bestonden we 25 jaar. Dit overzicht op borden bij het jubileumfestival gaf de groei van het aantal brouwerijen weer. We zouden nu nog wel wat meer borden nodig hebben.



Sinds 1857, maar de brouwerij bestaat niet meer. De Ridder uit Maastricht





In de Wildeman Een van de pioniers van het speciaalbier in Amsterdam

MENSEN IN HET BIER 2001-2005

Biercultuur kan niet bestaan zonder bevlogen mensen, diegenen die de cultuur uitdragen, zorgen voor nieuwe impulsen en initiatieven. Sommigen doen dat uit hobby, anderen uit hoofde van hun beroep, maar altijd met passie en plezier.

Er zijn veel namen te noemen in dit verband, velen hebben in de hier besproken periode hun stempel op de Nederlandse biercultuur gedrukt, en een groot aantal van hen doet dat nog steeds. Ter illustratie, en zonder al die anderen ook maar enigszins tekort te willen doen, lichten we een van die smaakmakers er even uit.

De opkomst van de Nederlandse brouwerijen was voor Peter van der Arend in 2000 aanleiding om in Amsterdam het Biercafé 't Arendsnest te openen, een café met uitsluitend bieren van Nederlandse brouwerijen en brouwerijhuurders. Hoewel een gewaagde stap, bleek dit concept zeer succesvol. Peter wist dan ook wel waar hij mee bezig was, hij was (en is nog steeds) zeer goed ingevoerd in de Nederlandse bierwereld. Hij is in België opgeleid tot bieroloog, heeft gewerkt als commercieel vertegenwoordiger van de Jopen brouwerij, en is een van de oprichters van regio Noord-Holland.

Naast het uitbaten van het proeflokaal start Peter, samen met Marcel Snater, in 2002 Brouwerij De Snaterende Arend. Uit dit initiatief moest hij zich echter al na een jaar terugtrekken, enerzijds omdat het naast het uitbaten van het café teveel tijd in beslag nam, maar ook omdat hij het als onafhankelijk bierpromotor niet passend vond om eigen bieren in de markt te brengen. Marcel gaat dan alleen met de brouwerij verder.

Ondanks de drukte wordt tijd gevonden voor het schrijven van een boek, met de titel: Nederlandse Bierbrouwerijen, Een rondreis langs alle bierbrouwerijen van Nederland.

In dit boek bespreekt Peter de op dat moment operationele brouwerijen en brouwerijhuurders van Nederland.

Voor zijn inzet voor de Nederlandse Biercultuur kreeg hij in 2005 de allereerste Gouden pint uitgereikt.

Ook na 2005 blijft Peter actief binnen de bierwereld, o.m. als eigenaar van de Beer Temple en als mede-oprichter van StiBON.

PINT JUBILEERT

In 2005 bestond PINT 25 jaar. Het waren 25 turbulente jaren, waarin Nederland, zoals verwoord in PINT-Nieuws nr. 150, zich ontwikkelde van een pilswoestijn tot een speciaalbieroase.

Om dat te vieren, en om te benadrukken dat zo'n omwenteling alleen kan plaatsvinden met de inspanning van veel verschillende mensen met dezelfde passie, heeft PINT gemeend een aantal mensen in het zonnetje te moeten zetten. De hiertoe bevoegde jury heeft de Gouden Pint 2005 uitgereikt aan Peter van der Arend, de Pint voor Bijzondere Verdienste werd toegekend aan Piet de Jongh van De Beyerde in Breda, en de PINT Stimuleringsprijs werd gedeeld door Gerard de Kroon (Oirschots Bier) en de Gulpener Bierbrouwerij.

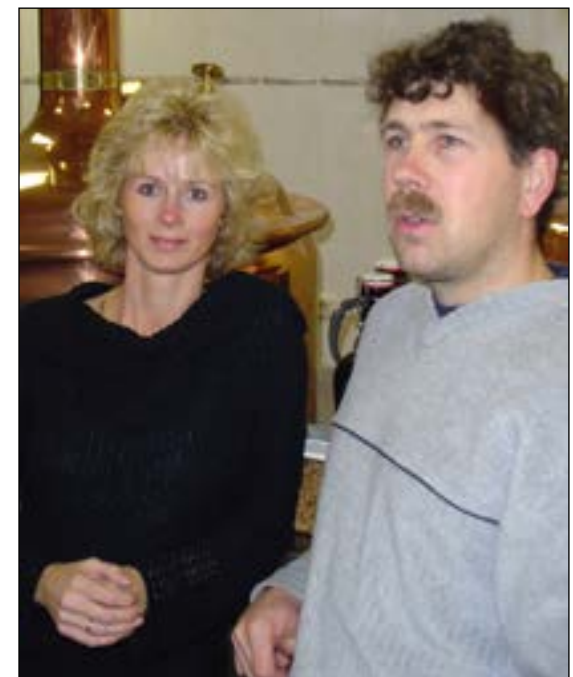
Ook de 3000 leden werden bedacht, met de ZILVER-PINT. Ditmaal geen prijs, maar een jubileumbier, type Tripel, gebrouwen bij Hertog Jan in Arcen.

Ter afsluiting van het jubileumjaar restte de belofte dat PINT een kritische blik zal blijven houden op de bierwereld, waarvan akte.

•



Grolsch verhuist naar een modern complex in Boekelo



Carina en Gert Kelder starten in 2004 brouwerij Mommeriete.

2006-2010

TEKST: ERWIN DE COCK

Vijf jaren die de opmaat vormden tot de levendige biercultuur anno 2014. We zien dat bier aan tafel eindelijk serieus genomen begint te worden. We zien ook dat steeds meer vrouwen bier serieus beginnen te nemen. PINT is actief met symposia en bierprijzen en probeert zo de biercultuur in Nederland verder van de grond te krijgen.

Halverwege deze periode verviel de wereld in een financiële crisis. Wat begon met de val van Lehman Brothers in september 2008 werd bankencrisis, kredietcrisis en tenslotte schulden crisis. Geen beste tijd om een onderneming te beginnen zou je denken en al helemaal niet als je doet in iets dat uiteindelijk toch een luxeproduct is, speciaalbier.

In het eerste jaren van ons bestaan waren we al blij met één nieuwe brouwerij per jaar, rond de eeuwwisseling waren dat er zo ongeveer al vijf per jaar geworden. Maar zeker in de periode 2006-2010 nam het elk jaar toe, zodat rond 2010 we al tegen de tien per jaar zitten. De jaren daarna verdubbeld dat grofweg nog een keer, zodat er eind vorig jaar tegen de 170 brouwerijen (inclusief de brouwerijhuurders) geteld konden worden.

CRISIS

Oh, jawel. Er gaat wel eens wat mis. Zoals Klokbiert, groots opgezet als brouwerij, met proeflokaal, slijterij en restaurant. Het concept aan de Bataviawerf in Lelystad slaat nooit echt aan, en gaat failliet. Na een herstart gaat het onder een andere eigenaar verder als Koekoeksbiert, maar ook die redt het uiteindelijk niet.

Vat no. 13 start in het laatste jaar van dit overzicht als brouwerijhuurder in Amersfoort, maar weet het niet lang te redden. Niet toevallig als je ook maar enigszins bijgelovig bent. Maar ja, brouwer Carl Stapelbroek ziet 13 nou net als zijn geluksgetal.

Na lange voorbereidingstijd begint in dat jaar ook Patrick Breugem in Zaandam. De installatie is prachtig en de opening trekt veel aandacht -ongetwijfeld mede dankzij een kort optreden van Freek de Jonge. Als brouwerij heeft ook hij het niet gered. De ondernemer ging verder als brouwerijhuurder.

Nou, ja en dan verliezen we de Zeeuwse Scheldebrouwerij nog aan België. Er werd geen geheim van gemaakt dat het gebruik van het commercieel interessante label Bel-

gisch Bier een serieuze reden meespeelde. Een vestiging net over de grens in Meer opent de mogelijkheid om zich dit imago aan te meten.

WHAT CRISIS?

Maar de succesverhalen zijn talrijker.

Met een voorspel van vele jaren besloot Jopen in Haarlem om een gedurfde stap te zetten. Ze nemen de leegstaande Wijnkerk (what's in a name?) over en transformeren het na een ingrijpende verbouwing tot een inmiddels goedlopend horecabedrijf met een eigen brouwerij, de Jopenkerk.

Burg in Ermelo groeide van de brouwer met een "mee-neemketeltje" naar een fraaie brouwerij met een capaciteit van 6 hl. per brouwsel, het tienvoudige en ook 't Kolleke in Den Bosch groeit fors. Een belendend pand wordt bij het café getrokken en voorzien van een grotere brouwinstallatie.

Brouwerij Mommeriete doet een gedurfde stap en verhuist naar een fraaie locatie, het oude schipperscafé aan het kanaal Almelo- de Haandrik. En de Prael verhuist. Zaten ze eerst op een enigszins verlopen industrieterrein, na 2008 zijn ze te vinden in de Amsterdamse binnenstad aan de wallen. Het zorgt ervoor dat ze de hele dag door aanloop hebben in het proeflokaal en de winkel.

Over Amsterdam gesproken. Een van de pioniers in de Nederlandse biercultuur is 't IJ. De brouwerij wordt in 2008 overgenomen. In 2010 bestaat de brouwerij 25 jaar en de nieuwe eigenaren hebben grote plannen die enkele jaren later met een veel grotere brouwerij worden waargemaakt.

En van alle onwaarschijnlijke plaatsen komt er in het Zeeuwsch-Vlaamse plaatsje een brouwerij de Drie Koningen. Ook hier weer een huisbrouwerij. Er is zelfs sprake van een tweede brouwerij in deze negorij, de Groese Zwaluw. Ze kan daarmee bogen op het grootste aantal brouwerijen per inwoner.

Twee brouwerijen op iets meer als 1000 inwoners, maakt elke claim van Amsterdam (rond de 800.000 inwoners) op voorhand belachelijk.

De al langer bestaande brouwerij van Menno Olivier maakt in 2009 faam. De grote klapper kwam met de onderscheiding van Hel & Verdoemenis tot het beste bier van de wereld door Ratebeer. Sindsdien is de in IPA's en Stout gespecialiseerde brouwerij voor velen de norm voor kwaliteitsbier.

Opmerkelijk nieuws was de terugkomst van Van Vollenhoven's Stout. Een bier waar Michael Jackson eind zeventiger jaren nog over schrijft dat zelfs mensen bij Heineken zelf niet weten dat ze dit bier nog brouwden. Het was in die jaren de enige Nederlandse stout en (naar mijn bescheiden mening) geen slecht bier. In 2006 weet de stichting de Gekroonde Valk met medewerking van Heineken dit bier terug op de markt te brengen. Naar het oorspronkelijke recept gebrouwen bij de Schans te Uithoorn. Het levert de stichting later de Gouden PINT op.

Op de oude locatie van de Raaf brouwerij wordt een nieuwe brouwerij gevestigd; de Graaf van Heumen. Bijzonder en aandachtstrekkers bij uitstek zijn de glazen brouwketels en het hittebestendige pyrexglas, het blijft tijdens het brouwen gewoon heet.

En wie start er verder allemaal niet in deze jaren? Onder andere de Veluwe Heidebrouwerij, de Fontein, Hanzestadsbrouwerij, de Eem, 7e hemel, Muifelbrouwerij, Stadsbrouwerij Wittenburg, 't Goeije Goet, de Praght, 7 deugden, Zeeburg, de Bierderie, Rodenburg, de Witte Leeuw, Duits & Lauret en de Gulzige Gans.

Al missen we wel de Dochter van de Korenaar. De Nederlander Ronald Mengerink vestigt zich net over de grens in het Belgische Baarle-Hertog.

En doen we even een klein stapje richting de horeca kunnen we niet om Peter van der Arend heen. Het getuigt in 2006 nog van veel lef om in je café alleen maar Nederlands bier te tappen, want een Belgisch biertje is toch nog altijd hét speciale bier. Toch doet hij het. Een jaar of twee later vertelt hij in ons blad over zijn bieravonturen in Amerika. Wisten wij veel dat hij in 2009 zijn tweede café Beer Temple zal openen? Met alleen maar Amerikaanse bieren; Beer Temple.

In het najaar van 2007 begon Bier & Co met de import van Amerikaans bier. De bieren van Left Hand, Flying Dog en Great Divide vallen goed in de smaak. Amerikaanse bieren die voor die tijd nauwelijks te krijgen waren blijven een vaste waarde bij de gespecialiseerde slijters.



Great British Beer Festival 2008 Tsarina Esra Reserva en Menno Olivier van de Molen



De oude installatie van brouwerij Burg uit Ermelo



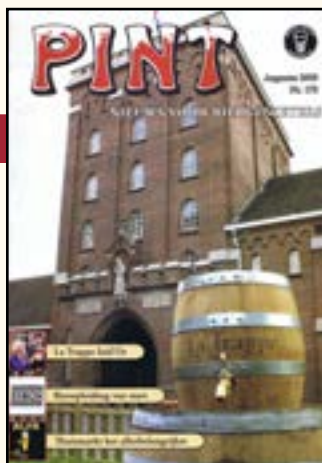
De glazen brouwketel van de Graaf van Heumen



Een van de meest onduidelijke covers voor vele lezers. Het betrof een foto van de museale open gistbakken van de Halve Maan in Brugge. (2007)



Aan het symposium Bier aan Tafel werd ruim aandacht besteed met een aparte uitgave van 16 pagina's. (2008)



Het jaar daarop één van de resultaten. De bieropleiding StIBON ging van start, de initiatiefnemers hadden tijdens het symposium bedacht om zoiets op poten te gaan zetten. (2009)



Het dikste nummer ooit in vredestdij. PINT-nieuws is dan verhuisd naar een nieuwe drukkerij en wordt geheel in kleur gedrukt. (2010)



Medio 2007 overlijdt "Beerhunter" Michael Jackson. Een man zonder wie de biercultuur nooit zo'n vlucht had kunnen nemen. In 1978 verscheen de vertaling van zijn boek, (Spectrum Bieratlas) die voor ondergetekende en velen anderen de eerste stap was in de wonderere wereld van het speciaalbier.



Ronald Mengerink (brouwerij de Dochter van de Korenaar) keurt de kleur van bier



De brouwers van Echt met vlnr Harry Meens, Harry Arts, Hans Wiegel, Willem Geenen en John Halmans



De drie Reuzenbrouwers in de eigen proefbrouwerij

DE "OUDE" BROUWERIJEN

Grolsch zou zelfstandig blijven, althans zo werd het van uit het bedrijf altijd verteld. Maar opeens was het toch gebeurd. Biërgigant SAB-Miller lijfde het bedrijf in. Wij zagen al voor ons hoe de toekomst zou leiden tot een beperking van het assortiment, omdat alleen de merknaam en het imago met kenmerkende beugelfles voor de overnemende partij interessant zou zijn. Tot nu toe hebben we nog geen gelijk gekregen.

De ene biërgigant ziet blijkbaar brood in een Nederlands biërmërk met een klinkende naam, de ander stoot er een af. InBev verkoopt in 2007 Oranjeboom en Drie Hoëfijzers aan een investeringsmaatschappij. InBev bleef in eerste instantie wel voor Nederland Oranjeboom afvullen, maar het bier werd vanaf half 2009 niet meer in de horeca getapt. In het buitenland schijnt het nog altijd een groot succes te zijn en werd het anno 2010 in 45 landen verkocht.

Interessant nieuws is dat Brand na een aantal jaren afwezigheid terugkomt met de geliefde Brand UP, of Urtyp Pilsener. Ook een aantal andere tijdelijk verdwenen bieren keren dan terug: Imperator, Lenteböck en Sylvester.

Nederland heeft naast de vier grote jongens nog vier al lang bestaande familiebrouwerijen: Lindeboom, Gulpener, Budels en Alfa. In 2009 slaan die de handen ineen en richten een samenwerkingsverband op. Ze voelen zich verbonden door onafhankelijke authenticiteit, regionale betrokkenheid, smaakvolle veelzijdigheid en een duurzame kwaliteit.

Het eerste product zijn vier brouwsels "Echt 2009". In dat jaar winnen ze ook de Gouden PINT. Het jaar daarop verschijnen de versies 2010, bij elkaar te koop in een geschenkratje van twaalf flesjes. Het volgende jaar maken de brouwerijen samen één bier en organiseren een Midzomer biërfestival met (logischerwijs) alleen bieren van de vier brouwerijen. Daarna wordt er van het initiatief weinig meer vernomen.

De rek bij de grotere brouwers lijkt er dan sowieso een beetje uit. De nieuwe en kleine brouwerijen experimenteren er lustig op los, maar de grote jongens beperken zich grotendeels tot hun bestaande assortiment, waarin natuurlijk een aantal me-too bieren.

PERIODE VAN SYMPOSIA

De biërcconsumptie neemt nog steeds verder af. Vergrijzing is ongetwijfeld een oorzaak. Maar er is meer aan de hand. De stereotiepe biërdrinker is mannelijk, autochtoon en heeft een gemiddeld of wat lager inkomen. Dat was vroeger zo, het is grotendeels nog steeds zo.

Kansen in een krimpende biërmärkt heette daarom het eerste symposium. Weinigen doorgonden destijds de opmerking van Hendrik Jan de Mari, directeur verkoop Nederland van Grolsch over de communistische biërflesjes.

Pas toen we een tijdje later geconfronteerd werden met de eigen groene flesjes van het merk kregen we het allemaal alsnog door.

Marco Philipsen (Mitra) heeft het hier al over een jaarlijkse week van het bier. Jos Brouwer (oud bestuurder PINT) wijst op het feit dat er in Nederland (in tegenstelling tot bijvoorbeeld Duitsland) weinig aan bier in de horecaopleiding wordt gedaan. Vergeten uitspraken, die pas jaren later bewaarheid werd, maar dat is een ander verhaal.

In de jaren daarop zouden we invulling geven aan het vergroten van de doelgroep voor bier. Het tweede symposium was niets minder als een poging om het product bier beter te profileren. Tot die tijd was het immers "not done" om in een restaurant bier bij het eten te bestellen behalve bij de chinees dan, allee). Het is de eerste keer dat we op een dergelijke schaal aandacht besteden aan het fe-

nomeen. Brouwmeester Garrett Oliver van de Brooklyn brewery is naast bier ook bekend met wijn, maar constateert dat het smaakpalet van bier veel breder is.

Zo verschijnt het blad met een aparte bijlage van 16 pagina's. Met hartstikke lekkere receptjes met bier, maar -hoe zullen we zeggen- culinair nogal veeleisend. Feit is dat bier in de keukens van bier aan tafel steeds meer opgeld maakt. In het najaar van 2009 wordt StIBON opgericht, de biëropleiding in Nederland. Een indirect uitvloeisel van het tweede symposium.

Met het symposium vrouwen en bier trachten we de vrouw meer begaan te maken met de biërcultuur (puur eigenbelang natuurlijk, op al die stereotiepe biërbuiken ben je ook snel uitgekeken)

Vijf sprekers kregen het woord, waarvan drie vrouwen. Een echte conclusie kan niet zo makkelijk getrokken worden of het zou de voorzichtige waarneming moeten zijn dat in de opvolgende jaren er met bijvoorbeeld het bier Tasty Lady toch meer vrouwelijke inbreng komt in de Nederlandse biërcultuur.

BIERSTIJLEN

Na de hausse aan alcoholarme bieren bedenken de brouwers dat er ook fruitsap aan bier kan worden toegevoegd. Wieckse Rosé, Gulpener Rosé, beiden op basis van witbier. De trend doet voornamelijk in Duitsland opgeld. In enkele jaren ontstaat daar een enorme markt en kan je de witbieren vinden in allerlei varianten van appel tot grapefruit en caipirinha.

De trend richting zoet neemt duidelijk af en komen meer en meer bittere bieren op de markt. Dat uit zich in de snelle opkomst van stouts, porters en met Amerikaanse hopen verrijkte IPA's.

Maar ook gewone Witbieren en Weizen komen er steeds meer. Grolsch heeft naar Duits voorbeeld een lichte en een donkere Weizen en Hertog Jan presenteert begin 2008 Weizener. Geïnspireerd naar het Duitse voorbeeld, maar toch afwijkend van de stijl. Zouden ze voorzien hebben dat 2009 het op één na zonnigste jaar ooit was?

In het Verenigd Koninkrijk en Australië waren ze eerder, maar Heineken komt met X-tra Cold pils. Het wordt getapt met een tap op nul graden C in een bevroren glas. Redacteur Frits van Seben was over het bier best te spreken, maar ik dacht toch eerder aan die schitterende slogan van de Britse Wychwood brouwerij: "Afräid you might taste something, Lagerboy? Volgens Heineken is het vanaf het begin af aan een klinkend succes.

Een kleine trend lijkt de opkomst van zware ondergistende pilsachtige bieren. Amstel brengt in 2009 Amstel Sterk. Alfa heeft super strong (9,2%), Grolsch Navigator (8,4%) en Bavaria het simpelweg genaamde 8.6.

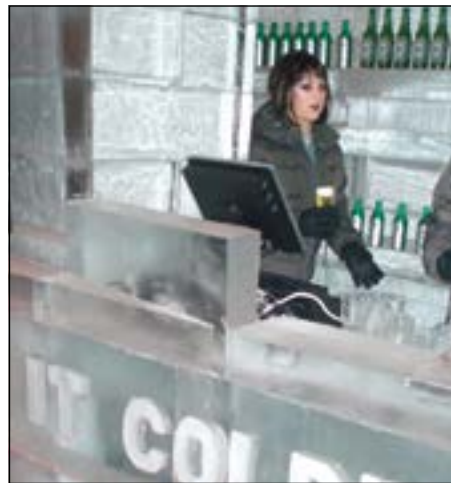
Naamloze pilsbieren in de retail waren er natuurlijk altijd al. Ze hadden een willekeurige naam of heten naar een al lang gesloten of zelfs nooit bestaande brouwerij. Soms etiketbieren, maar vaker speciale brouwsels met wat minder of goedkopere grondstoffen. Maar naamloos bier in de horeca was zeldzaam. In deze periode komen Horecabier, Valk Pils, Olm en anderen op.

Er is geen verschil in kwaliteit met de A-merken en als dat er wel is, merkt de gemiddelde drinker het niet op. Dat is snel verdiend, als je als café-uitbater met handen en voeten gebonden bent aan je contract met een van de grote brouwerijen. Voor ruwweg tweederde van de prijs koop je dit soort bieren in.

Logisch wellicht, want in de prijs van de fust van een van de grote brouwerijen zitten ook de kosten verstopt van marketing, financiering en noem maar op. Als ondernemer is het snel verdiend, maar het is feitelijk niets minder als fraude. In een artikel noemen we het fenomeen 'spookbieren'.



Tijdens ons eerste symposium



Hertog Jan Grand Prestige in de opslag

Heineken X-tra Cold Pils

In 2009 tot slot is het brouwer Lodewijk Swinkels van La Trappe die het als een van de eerste het heeft over experimenten met de lagering van bier op gebruikte eiken vaten. Maar dat wordt pas een trend in de volgende periode. ●

2011-2013

TEKST: PETER KUPPERS

“Beers from Dutch micros..., it's crap!”, zei de Britse bierschrijver Chris ‘Podge’ Pollard bij de introductie van zijn boek ‘Around Bruges in 80 Beers’. Maar dat was 2006. Met de komst van de jaren '10 van de 21e eeuw zien we een sterke stijging van de kwaliteit van het kleinschalig gebrouwen bier in Nederland. De verbetering gaat gepaard met een cultuuromslag. Niet langer is België de enige inspiratiebron voor de kleine brouwers. Er zijn blijkbaar grenzen aan wat een mens aan tripels, dubbels en witbieren kan verdragen.

De nieuwe wind komt overgewaaid uit Amerika en wordt versterkt door ontwikkelingen in Denemarken, Italië en het Verenigd Koninkrijk. Nieuwkomers en relatieve nieuwkomers als Jopen (van huurder naar brouwer), De Molen, Rodenburg uit Rha en Maximus in Utrecht spelen naar hartenlust met stouts, imperial stouts en (India) Pale Ales en sommige beginnen zowaar internationale bierprijzen te plukken.

BROUWERIJHOOFDSTAD AMSTERDAM

Het aantal brouwerijen blijft stijgen. Amsterdam ontwikkelt zich tot de nieuwe brouwerijhoofdstad met een tiental brouwerijen, variërend van De 7 Deugden tot de vernieuwde Prael.

Alle provincies laten een groei aan brouwerijen zien. Van de Amelander Brouwerij in Ballum, De Kromme Jat in Groningen en Maallust in Drenthe, via de actieve brouwers op de Veluwe en Wittenburg in Zevenaar tot provincie en stad Utrecht en de beide Hollanden.

Als klap op de vuurpijl krijgt Nederland zowaar een tweede trappistenbrouwerij, De Kievit in het Brabantse Zundert. Alleen Limburg blijft achter en verliest met Sint Christoffel uit Roermond een van de eerste vernieuwende speciaalbierbrouwerijen van ons land.

HET FENOMEEN BROUWERIJHUURDER

Ruim 150 brouwerijen en brouwerijhuurders telt Nederland inmiddels. Over het fenomeen brouwerijhuurder zijn de meningen verdeeld. ‘Brouwerijen zonder dak’ worden ze door enkele echte brouwers genoemd. Carla Berghuis van de Brasserie de Bellevaux verzuchtte ooit tegen me: “Het blijft een rare vorm van concurrentie. Wij moeten alles zelf doen. Zij geven hun recepten door aan een bestaande brouwerij en hoeven enkel de distributie voor hun rekening te nemen.

Soms vraag ik me af of we hetzelfde hadden moeten doen.” Om te concluderen: “Uiteindelijk is zelf brouwen toch leuker.”

Wellicht ligt het aan de term brouwerijhuurder, die op een of andere manier de lading niet volledig lijkt te dekken. Ook de Vlaamse term ‘bierfirma’ (een onderneming die eigenaar is van een of meer eigen, originele bieren en deze als hoofdactiviteit zelf commercialiseert, maar zelf niet over een brouwinstallatie beschikt om ze te brouwen) bevat niet helemaal.

De Amerikaanse uitdrukking ‘contract brewing’ vind ik de mooiste en dan begrijp je ook dat de bieren van Duits & Lauret, Reuzenbieren, De 7e Hemel, De Witte Leeuw en De Natte Gijt, om er maar enkele te noemen, wel degelijk een verrijking van het Nederlandse bierlandschap zijn. Al blijft het vreemd dat uitgerekend deze bieren in België worden gebrouwen bij de Proef, de Schelde of Anders!

TRENDS

Op biergebied zien we een trend van bittere naar barrel aged bieren ontstaan. Wie zijn stout of IPA nog niet op whisky-, bourbon- of armagnacvaten heeft gelagerd, wordt niet serieus genomen. In 2013 beleefden we de terugkeer van Kuitbier als nationaal erfgoed van Holland, terwijl de Gulpener Mestreechs Aajt, eveneens een oude bierstijl, opnieuw op de kaart zette. Kenners voorspellen dat bieren met brettanomyces de nieuwe trend worden.

Behalve de kleine brouwerijen timmeren ook de familiebrouwerijen aan de weg. Alfa uit Schinnen lanceert Alfa Puur, de ongefilterde Edel Pils, in de Bierfabriek aan het Amsterdamse Rokin en de Beerkompanie in Heerlen. De Gulpener Bierbrouwerij brengt Ur-Weizen, de biobieren Pils, Amber en Weizen en onder meer Vers Hopbier op de markt, gebrouwen met verse hopbellen van het oogstjaar 2013.

De Lindeboom uit Neer breidt de Gouverneur-familie uit met Triple en Dubbelbock. Ook pakt De Lindeboom uit met het speltbier Geniet & Geef voor KiKa en Dwarsboom Amber.

Van de hele grote jongens valt vooral de in samenwerking met PINT georganiseerde bierbrouwedstrijd van Heinekendochter Brand op, die ons in 2012 de Pils van Marc Vriens schenkt en in 2013 Zwaar Blond van Jacques Bertens.

De jaren '10 brengen een nieuw fenomeen. Er worden voor PINT-nieuws zowaar twee mouterijen bezocht, normaliter de ondergeschoven kindjes van PINT. We maken kennis met Weyermann uit Bamberg en Ploberger uit het Oostenrijkse Grieskirchen.

EN DAN DE VERENIGING

Nu we toch bij onze vereniging beland zijn, het gaat goed met PINT. Van 3100 leden in 2010 naar 3700 leden afgelopen jaar. Alles is overigens relatief. Als in het Verenigd Koninkrijk (63 miljoen inwoners) CAMRA 156.000 leden heeft, dan zou het streefgetal voor PINT 40.000 leden moeten zijn. We zijn op weg.

Ook op weg waren onze razende reporters, waarmee PINT en de Nederlandse bierdrinker aantonen open te staan voor bierontwikkelingen elders. Ik tel rapportages uit België en Duitsland (uiteraard), Denemarken, Frankrijk, Ierland, Italië, Malta, Noorwegen, Spanje, Tsjechië en het Verenigd Koninkrijk, Brazilië en de VS, Japan en Zuid-Korea.

PINT heeft met Henri Reuchlin de eerste niet-Britse voorzitter van de EBCU in de gelederen. Eveneens bevriend zijn we met StIBON, de Stichting Bieropleidingen Nederland, die ‘is opgericht om de kennis over bier en alles wat daarmee samenhangt over te brengen aan iedereen die beroepshalve of als liefhebber in bier is geïnteresseerd.’

DE VROUW ONTDEKT

Had ik al gemeld dat we in de jaren '10 de vrouw ontdekt hebben? Dat wil zeggen, ze bestaat al langer, maar tot nu toe waren tot de bierwereld enkel Rose Blankaert van Liefmans, An De Ryck uit Herzele en Hildegard van Bingen en van Ostaden doorgedrongen.

Inmiddels brouwen meer dames en roeren ze ook ferm mee in andere dingen dan de brouwketel. Met Fiona de Lange in Nederland en Sofie Vanrafelghem in Vlaanderen als exponenten, van bijvoorbeeld ‘vrouw en bier’, ‘vrouw en de geschiedenis van het bier’ en food pairing. Waarmee ook ons laatste bolwerk in handen van het matriarchaat dreigt te vallen.

Want bier was a man's, man's world (but it would be nothing..., nothing without a woman or a girl). Met 200 nummers mogen we aannemen dat PINT zijn plek in de bierwereld heeft bewezen.

En moge ik de volgende 200 PINT-nummers nog meemaken.



Brouwerij de natte geit (vlnr) Rudy, Marc en Angela tonen de door Angela getekende etiketten



Antoinette van de Schriek (brouwerij Liefde)



Brouwerij de 7 deugden, Amsterdam



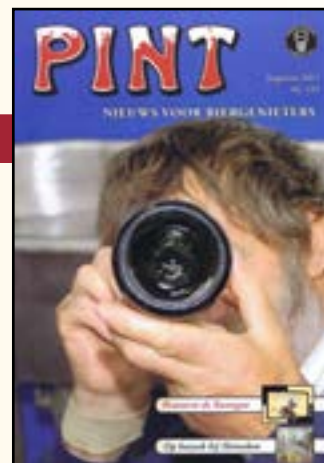
Jopening. Na vele jaren als brouwerijhuurder opent eind 2010 Jopen in Haarlem een eigen brouwerij inclusief proeflokaal en restaurant. (2011)



Stichting Bier Opleidingen Nederland (StiBON) wint de gouden PINT. Op de cover bestuurslid Peter van der Arend met het bijbehorende glas. (2011)



De eerste Week van het Nederlandse Bier, met Hans Wiegel, toen nog bestuursvoorzitter van de Nederlandse Brouwers aan het woord. (2012)



Geen zwartkijker, geen hobbybrouwer op zoek naar bruikbare gist, maar een medewerker van Brasserie de Bastogne bij de handmatige flessencontrole (2012)

Bier op papier

TEKST: WILLEM VERBOOM

Sinds de start van PINT in 1980 is er qua bierbeleving veel ten goede veranderd in ons land. Als je het bieraanbod van de circa 20 brouwerijen van ruim 30 jaar geleden vergelijkt met het ruime aanbod van tegenwoordig, dan was het toen maar schamel. Dat bier steeds meer leeft is ook te merken aan het aantal bierboeken dat in de afgelopen periode is verschenen.

Ook waren er diverse (bier)tijdschriften die hebben geprobeerd vaste voet aan de grond te krijgen, De meeste ervan hebben het niet lang volgehouden. Het Nationaal Bier Journaal, Manchet, Goede Smaak en Bier Internationaal zijn al lang ter ziele. Een nieuwkomer als BIER magazine die in 2008 startte, heeft inmiddels zijn bestaansrecht bewezen en heeft aangetoond een blijvertje te zijn.

Het is verbazingwekkend te constateren wat er sinds de oprichting van PINT 1980 en ook in de periode daarvoor al over bier in Nederland is gepubliceerd. Het onderwerp blijkt telkens weer schrijvers te inspireren tot het schrijven van nieuwe boeken.

We zullen ons in deze terugblik vooral beperken tot de boeken die in het Nederlands zijn uitgebracht en die betrekking hebben op ons eigen land. Al maken we zo nu en dan een uitzondering voor literatuur die afkomstig is van onze zuiderburen. Ook noemen we in dit overzicht enkele Engelstalige boeken van Tim Skelton en Tim Webb, omdat ze over Nederland gaan.

VOOR 1980

Ook in de periode voor 1980 verschenen er met enige regelmaat boeken over bier. Eigenlijk kun je wel stellen dat de belangstelling over dit onderwerp altijd al levend was.

In 1950 verscheen 'De Haarlemse brouwindustrie voor 1600' van Jacques Cornelis van Loenen en enkele jaren een ander boek met oog voor historie: 'De middeleeuwse brouwerij en de gruit' van G. Doorman uit 1955. In 'Een studie over de biermarkt en het verbruik van alcoholische dranken' geeft Herman Hoelen in 1952 zijn visie weer en in 1961 verscheen van zijn hand een zeer livig boekwerk (van maar liefst 733 pagina's!) getiteld 'De economische problematiek van de bierwereld en in het bijzonder in Nederland'. In 1968 ten slotte verscheen nog het boek 'Het bier en zijn brouwers' van het duo A. Hallema en Ir. J.A.Emmens.

Van voor de tweede wereldoorlog dateren nog belangrijke uitgaven als 'De generale brouwers van Holland' (1918 – Dr. E. M. A Timmer), 'Het bierbrouwerijbedrijf' (1926 – T. Landré), 'Ontwikkeling en organisatie der Nederlandsche brouwindustrie' (1933 - Dr. G.Z. Jol) en 'Van brouwerij tot bierglas'

(1935 met zelfs een 2de druk in 1943 - Dr. Ir. F. Kurris). De meeste van deze boeken zijn via antiquariaten nog wel verkrijgbaar, al kunnen de prijzen in sommige gevallen potentiële kopers wel afschrikken. Ook zijn er veel publicaties verschenen via historische verenigingen zoals bijvoorbeeld Amstelodamum uit Amsterdam, die via hun jaarboeken met enige regelmaat over de brouwgeschiedenis van Amsterdam heeft bericht. Ook in Rotterdamse jaarboekjes werd zo nu en dan iets geschreven over voormalige brouwerijen in Rotterdam.

Daarnaast komen we ook nog diverse proefschriften tegen met als onderwerp bier of biergeschiedenis. Als voorbeeld noemen we 'De Onderzoekingen van de biersarcina' waarop R. H. Mees in 1934 afstudeerde aan de Technische Hogeschool Delft.

Via brouwerij Amstel zijn er diverse herdenkingsboekjes verschenen. Deze werden vaak als relatiegeschenken weggegeven en waren niet via de reguliere boekhandel te koop. Met wat geluk en vooral geduld kun je het treffen dat er via het antiquariaat of bijvoorbeeld Marktplaats iets te koop wordt aangeboden.

Ook Heineken liet zich niet onbetuigd op dit terrein, want in 1948 verscheen Heineken's Bierbrouwerij 1873-1948. Het verhaalt over de gelijknamige brouwerij met toen nog vestigingen in Amsterdam en Rotterdam.

Dit is slechts een kleine greep uit de tientallen boeken die in de eerste helft van de 20ste eeuw en daarvoor zijn verschenen. Het zou te ver gaan al deze vaak zeer interessante en zeldzame uitgaven met naam en toenaam te vermelden, maar via de website (http://biersites.info/service/www_bierlit_nl.pdf), is er veel informatie beschikbaar.

De website is een initiatief van voormalig PINT-redacteur Jan van Pelt. Het geeft een goed beeld van wat er over een lange periode is verschenen. Ook de allereerste boeken die een verhandeling gaven over het brouwen zoals het boekje 'Brouwkunde' uit 1745 van Wouter van Lis (voormalig eigenaar van Oranjeboom uit Rotterdam) en het boekje 'De Bierbrouwer' uit 1799 van Jakobus Buijs (brouwer te Zundert) ontbreken niet in dit indrukwekkende overzicht. Beide boekjes zijn door F.A.H Peeters in 1986 bewerkt tot een heruitgave.

Het merendeel van de uitgaven is niet meer of moeilijk verkrijgbaar, maar in enkele gevallen is nog wel een pdf beschikbaar. Op die manier kun je toch nog kennis nemen van de inhoud.

NA 1980

Al vanaf de start worden nieuwe boeken in de rubriek 'Bier op papier' onder de aandacht gebracht. In een van de eerste boekbesprekingen in PINT-nieuws komen we de naam tegen van Michael Jackson. In menig boekenkast ontbreekt de in 1977 verschenen Spectrum Bieratlas van wijlen Michael Jackson niet.

Het diende lange tijd als een belangrijk naslagwerk en was voor velen (ook voor ondergetekende) een bron van informatie voor wie thuis wilde raken in de nationale en internationale bierwereld. In zijn boek was ook plaats ingeruimd voor Nederland. Door allerlei fusies en overnames was het aantal brouwerijen in ons land flink afgenomen. Er waren nog circa 20 grote en middelgrote brouwerijen overgebleven en speciaalbier speelde nog geen rol van betekenis, zo werd duidelijk in dit boek.

Van Wilfried Patroons verscheen al in 1979 het prachtige naslagwerk BIER met heel veel informatie over de Belgische biercultuur. In 1984 verscheen nog een herziene uitgave van dit boek onder de titel Alles over Belgisch BIER. Toen Dr Rudolph Philips de pen ter hand nam resulteerde dat in 1982 in Mestreechs Aajt, dat over de geschiedenis van de Maastrichtse brouwers handelt. Het Bierboek van J.F.L.M. Cornelissen dat enkele jaren daarna het licht zag, is nog altijd een veelgevraagd boek.

In 1986 verscheen nog de rijk geïllustreerde Belgische Biergids van J.H. Tulfer. Een historisch meesterwerk over de Belgische brouwerijen.

Veelgevraagd is nog altijd de in 2002 verschenen Biertypengids van Derek Walsh, maar die is helaas niet meer leverbaar.

Bier voor Dummies dat verscheen in 2003 is een boek met een knipoog. Marty Nachel en Steve Ettlinger waren verantwoordelijk voor inhoud.

Frank Hoedemakers leverde in 2007 een boek af met zelfs twee titels Bier van A tot Z / Over bier. Een boek met twee gezichten: een met een meer zakelijk deel en een deel met verdiepende artikelen.

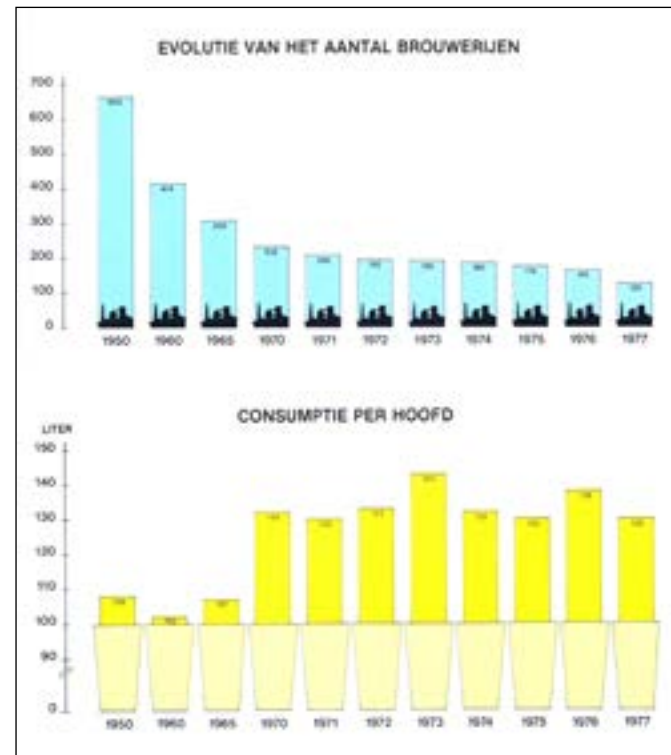
Sommige auteurs kwamen met mooie verhalen over bier. Dat er veel te verhalen is, bleek uit Legendarische bierverhalen (2007 – Bert van Zuilekom). Eveneens uit dat jaar is Minder trammelang in bierland van het duo Rick Kempen & Marco Philipsen. Alain Schepers liet in 2013 van zich horen door Een wereld vol bier. Hij kondigde ook al een vervolg aan op dit boek.

GIDSEN EN ENCYCLOPIDIEËN

Peter Crombecq deed van zich horen door zijn Biersmakenboekje dat bijna jaarlijks in een herziene uitgave op de markt kwam. Later werd dit opgevolgd door zijn bekende Bierjaarboek dat in eerste instantie alleen over België handelde, maar later werd ook Nederland meegenomen in zijn boeken. Hij heeft dit tot 1996 volgehouden, maar door privéomstandigheden zag hij zich genoodzaakt te stoppen. Zijn laatste bijdrage aan de biercultuur was 'Crombecq's keuze van Bijzondere bieren van België, Nederland en Luxemburg' dat ook in 1996 is uitgebracht.

Ook andere schrijvers zoals bijvoorbeeld de Nederlander Dave Vlam wilden een graantje meepikken van de toenemende belangstelling voor bier. Bekend van hem zijn o.a. Het Nederlands Bierboek en de Benelux Biergids. Hij heeft dit tot 1994 gedaan.

Later werd zijn rol overgenomen door IJdo Bosma. Zijn eerste boek 'Van brouwketel tot bierfles' verscheen in 1995. Daarna volgden nog 'Brouwerijen in Nederland' (1998) en 'Biercultuur in Nederland' (2000). In 2006 verscheen nog een up date van zijn laatste boek. Tim Webb heeft ook nog enkele malen de 'Good beer guide to Belgium & Holland' uitgebracht. Later volgden nog Biergids voor België, Nederland en Luxemburg.



Nog wat grafiekjes uit 'het boek 'Bier'' van Wilfried Patroons uit 1979



Ruud van Moorst, tegenwoordig vooral bekend van zijn project brouwerij de Eem, heeft ook enkele edities van zijn ‘Nederlands Etiketten Logboek’ doen verschijnen. Peter van der Arend bracht in 2005 ‘Nederlandse Bierbrouwerijen’ uit. Dit heeft geen vervolg gekregen.

De dames Wiesman en Westphal schreven in 2010 ‘Jong bier in oude vaten’. Het boek was weliswaar mooi uitgevoerd, maar het gaf geen goed beeld van de situatie in Nederland, omdat lang niet alle brouwerijen werden vermeld. Een gemiste kans derhalve.

In 2012 bracht de ‘Brouwerijengids Nederland’ (uitgave Birdy Publishing) uitkomst. Een eenvoudige, goedkope uitgave die up-to-date wordt gehouden, want de ontwikkelingen in Nederland gaan tegenwoordig zo snel dat er een jaar later al een volledig herziene versie van op de markt kwam.

Ook is er nog sprake van een hele reeks encyclopedieën zoals ‘De Atrium Bier Encyclopedie’ (Roger Protz), ‘Bier uit de hele wereld’ (Gilbert Delos), ‘Bieren van de wereld’ (David Kenning en Robert Jackson) en de ‘Geïllustreerde Bier Encyclopedie’ (Berry Verhoef). De subtitel ‘Een deskundige en allesomvattende gids over de Bieren van de wereld’ moeten we maar met een korreltje zout nemen, want het boek bevat voornamelijk afbeeldingen van bierflesjes.

Als een van de laatste en meest actuele uitgaven op dit gebied verscheen in 2012 nog ‘Bier, de wereldatlas’. Het was een gezamenlijk project van Tim Webb en Stephen Beaumont. Het boek geeft een aardig beeld van een groot aantal bierlanden waaronder ook Nederland.

ZELF BROUWEN

Door de toenemende belangstelling voor bier heeft ook het zelf brouwen van bier een enorme vlucht genomen en dit heeft mensen ertoe gebracht, hun bevindingen op papier te zetten.

De eerste boeken die zijn verschenen, werden geschreven door professionele brouwers. De pennevruchten van Wouter van Lis en Jakobus Buis dateren al uit de 18de eeuw.

Jan van Schaik is een van de bekendste schrijvers op dit gebied. Van zijn hand zijn: ‘Brouw bier voor je plezier’ (1987), ‘Logboek voor de bierbrouwer’ (1984) en ‘Groot zelf bier brouw boek’ dat diverse herdrukken kent. Zijn laatste boek ‘Handboek Dranken’ zag het levenslicht in 2002.

Daarnaast zijn er boeken verschenen van Wolfgang Vogel (1984 – ‘Bier uit eigen brouwerij’), Leo van der Straten (1985 – ‘Technisch handboek voor de amateur wijn- en biermaker’), Jac. Lambrechts (1989 ‘Bieren zelf brouwen’), Henk van Slagere (1989 – ‘Het internationale bier brouw boek’) en Ron Hoose (‘Zelf bier maken’). In 2012 kwamen daar nog bij ‘Zelf bier brouwen’ van Brian Kunath en het boek van Adrie Otte met de intrigerende titel ‘H2O, verander water in bier’.

KOKEN MET BIER

Koken met bier wordt ook steeds po-

pulairder en over dit onderwerp – het zal u niet verbazen – zijn ook talloze boeken verschenen waarbij het koken met bier in de keuken centraal staat. Ook het zogenaamde food pairing wordt steeds populairder. Hierbij worden producten zoals bijvoorbeeld kleine hapjes en kaas gecombineerd met bier.

Een hele reeks boeken over dit thema zijn er al verschenen. In willekeurige volgorde noemen we: ‘Koken met bier’ (H. Belterman), ‘Kook lekker met Limburgs bier’ (1984 - Netty en Wil Engels-Geurts), ‘Koken met bier’ (Paul Mercurio), ‘Biertapas’ en ‘The taste of bier jazz & blues’ (beide geschreven door Han Hidalgo), ‘Koken met bier’ (Martin Huijstee) en in 2013 kwam er ‘Koken met Limburgs bier’ van het echtpaar Netty en Wil Engels-Geurts nog bij. Ook het boekje ‘Koken met Brand Bier uit 1990 dat door de gelijknamige brouwerij is uitgebracht, bevat heerlijke recepten. Gelukkig is er na de overname door Heineken niet gesneden in het toenmalige assortiment zodat het ook het anno 2014 nog zeer bruikbaar is. Er zijn er nog meer bierkookboeken, maar de hier vermelde titels zijn nog wel verkrijgbaar.

In België kent koken met bier een veel langere traditie en is de oogst aan boeken nog veel indrukwekkender. Een kleine greep uit het omvangrijke assortiment. Bekend zijn diverse uitgaven waarbij de bieren van Westmalle centraal staan. Ook van andere brouwerijen verschenen er boeken.

Van Liefmans is er ‘Koken met bier’. ‘Bier Gastronomie’ en ‘Con Gusto’ werden op initiatief en met medewerking van brouwerij De Koninck uitgebracht. In ‘Duvel à la carte’ wordt er gekookt met het bekende gelijknamige bier van Brouwerij Moortgat. Andere bekende boeken zijn: ‘Bier aan tafel’ (Herwig van Hove), ‘Bier op het bord, een rondje België’ (Marc Joye) en niet te vergeten ‘50 Bier & Kaas combinaties’, een eendrachtige samenwerking van bierkenner Ben Vinken en kaasmeester Michel van Tricht.

HOP

Ook hop houdt de gemoederen bezig, want er zijn al diverse boeken geschreven over een van de belangrijkste smaakmakers van bier. Geert Rossing deed onderzoek naar de hopteelt in Peize en dat resulteerde in het boekwerkje ‘Speuren naar sporen van de hopteelt in Peize’, dat in 2000 uitkwam. Schijndel is van oudsher ook een belangrijke plek geweest waar veel hop werd verbouwd. Henk Beijers schreef erover in ‘De Schijndelse Hopteelt vroeger’ (2006). Verder noemen we nog ‘Hoptelers in 1707’ (Den Dungen), ‘Noodopgraving van een hopveld aan de steeg in Schijndel’ en ‘De hopplantage van de Riekerenk en de consumptie van hophier in middeleeuws Deventer’.

Ook in tal van andere Nederlandse boeken wordt er aandacht aan hop geschonken. Voorbeelden hiervan zijn o.a. ‘Hop en gerst veredeld’ (2011 - E. Hageman & T. Franken), ‘Bier brouwen op de Veluwe - Een reis door het heden en verleden van bier, hop en brouwerijen’ (2011 - Evert de Jonge) en ‘De ouden brouwerijen van Eyndhoven’ (2012 – David Hendrich).

Ook bij onze zuiderburen wordt de belangstelling voor hop levendig gehouden. ‘De folklore van de hop in Vlaams-België vroeger en nu’ is afkomstig van Lic. CI Vanhoucke en werd al in 1964 gepubliceerd.

In ‘Zeven X hop’ onder redactie van Bertin Deneire, dat in 1994 is verschenen, komen zeven hoespecialisten aan het woord over deze bijzondere plant. ‘Als wij de schoenen tatsen’ (2008) van Herman Degryse gaat vooral over de hoptochten in Poperinge. Mathias Cheyns schreef in 2009 het boek ‘Kort, rap en zonder blad - Hoppepluk tussen 1880 -1960’. Het geeft een prachtig tijdsbeeld van de hoppluk in de regio’s rond Poperinge en Aalst-Asse waar tot 1960 de pluk nog met de hand gebeurde. Ook van het Hopmu-seum dat zich in Poperinge bevindt zijn tal van publicaties bekend over deze o zo belangrijke plant voor de bierbereiding.

Daarnaast verschenen er nog diverse kookboeken waarin recepten met hop worden vermeld. ‘Hopscheuten’ en ‘Hop in het bord’ zijn hier voorbeelden van.

BIER EN RECREATIE

Bier ontdekken tijdens wandelen en fietsen is ook een inspiratiebron geweest voor diverse auteurs om er een boek over te schrijven. Rutger van den Hoofdakker kwam in 2005 met ‘Fietsen langs brouwerijen’. Via diverse fietsroutes worden brouwerijen in Nederland, België en Frankrijk aangedaan. Ria & John van de Laarschot richten zich meer op de wandelaars met hun boek getiteld ‘Stap mee door de bijzondere schoonheid rondom de Limburgse bierbrouwerijen’ dat in 2011 werd gepubliceerd.

John Verbraeken en Danny van Tricht waren zelfs geïnspireerd tot het uitbrengen van twee boekjes: ‘Fietsen rond abdijen in België en Nederland’ (2010) en ‘Fietsen langs ambachtelijke brouwerijen in België en Nederland’ (2013). Bekend zijn ook de ‘La Trappe fietsroutes’. Leuke routes, uitgezet in de omgeving van de trappistenbrouwerij in Berkel Enschoot.

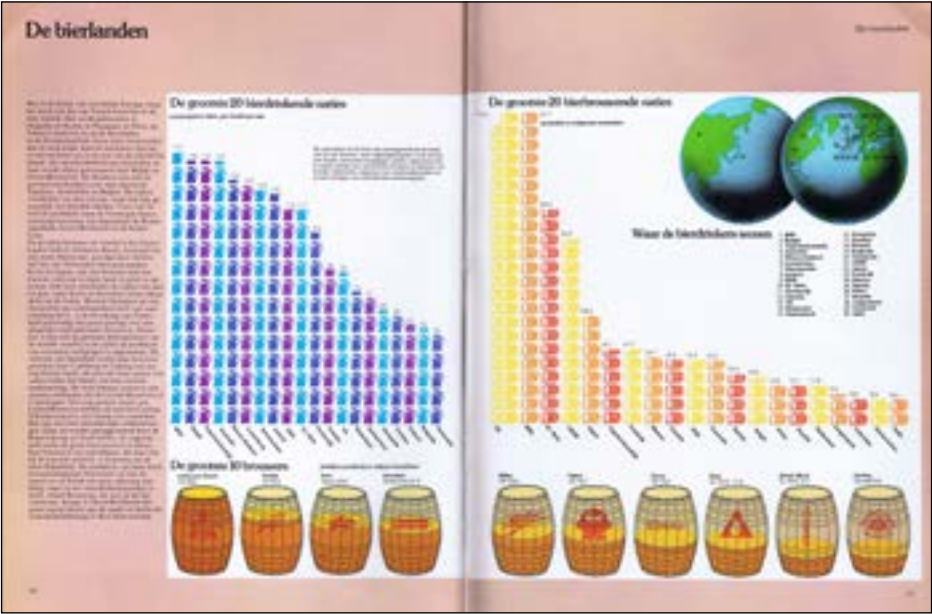
Ook de moeite waard zijn de boeken als ‘Wandelen over bierkaai’ (Kees Volkers) en het recent verschenen ‘Ontdek de bieren van Amsterdam’ (Kees Volkers & Pim van Schaik). In beide boeken zijn ook leuke wandelroutes te vinden in respectievelijk Utrecht en Amsterdam. Ook handige kaarten als De Bierkaart van Nederland, The Belgian Beer Routes en de Brouwerijengids Nederland 2013 kunnen je op weg helpen bij het vinden van leuke brouwerijen.

TIJDSCHRIFTEN

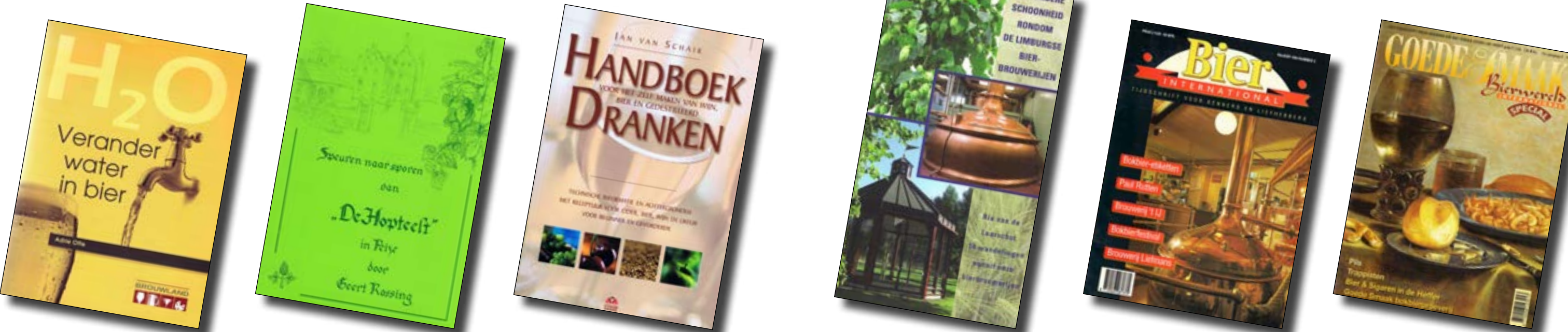
Het Nationaal Bierjournaal, Manchet, Goede Smaak en Bier Internationaal waren bladen die in de periode 1990 tot 2000 hebben bestaan. Ze hadden alle bier hoog in het vaandel, maar hebben het om uiteenlopende redenen niet gered. Misschien was de tijd er nog niet rijp voor of was het gebrek aan kwaliteit.

Het blad BIER magazine toont aan, dat er wel degelijk plaats is voor een blad naast PINT-nieuws. Het blad startte eind 2008 haar activiteiten. Met goed geschreven artikelen en mooie vormgeving heeft het bewezen een aanwinst te zijn in de vaderlandse bierwereld

Andere bladen die met enige regelmaat over bier publiceren zijn Proost en Horeca Misset. Geheel aan bier gewijd zijn de maandelijks uitgaven van de A.B.T. (Alliantie van Bier Tapperijen) die middels de ABT gazet haar klanten informeert over bierige zaken.



Dit fraaie overzicht komt uit de (Spectrum) Bieratlas van Michael Jackson



Het BAV Journaal bestaat sedert 1983. Het is het orgaan van de vereniging van Brouwerij Artikelen Verzamelaars. Via het blad, dat zes maal per jaar verschijnt, worden de verzamelaars op de hoogte gehouden over hun hobby, het verzamelen van bierattributen.

Medio januari 2014 werd nog bekend dat Horeca Entree, Proost en Venuez hun krachten gaan bundelen waardoor een nieuw blad Entree is geboren. Het wordt daarmee het grootste horecavakblad van ons land met een oplage van minimaal 28.000.

KUNST EN BIER

Al eeuwenlang hebben kunstenaars via hun kunstwerken de geschiedenis over bier en de folkore er omheen vastgelegd.

In 1985 werd in het Rijksmuseum Twenthe in Enschede een tentoonstelling ‘Kunst om bier’ gehouden en er verscheen een bijbehorende catalogus. Boeken als ‘Painters and Beer’ (Serge Lemoine & Bernard Marchand) en ‘Bier, Kunst und Brauchtum’ (Hermann Jung) zijn aan te bevelen als je van kunst rond het thema bier houdt. Ook in het verderop te bespreken boek van Otto Dicke staan veel tekeningen en aquarellen afgedrukt.

Eveneens de moeite waard is het boek ‘Van brood tot Brood’ van Henri Reuchlin. In dit boek, dat in 2010 verscheen, wordt een bierreis door de tijd gemaakt aan de hand van diverse kunsttuintingen.

MET OOG VOOR HISTORIE

Wie belangstelling heeft voor de historie over bier kan zijn hart ophalen, want in een niet aflatende stroom komen er boeken uit die zijn gebaseerd op de bierhistorie van een brouwerij of stad. Voeg daar nog bij de talloze uitgaven van heemkundige kringen of historische verenigingen die regelmatig de archieven induiken om de historie rond bier van hun stad of streek boven water te krijgen. Vaak zijn de uitkomsten de moeite waard, maar meestal is er sprake van een zeer beperkte oplage, die in veel gevallen voorbehouden blijft aan hun leden. Daarom komen in het overzicht vooral boeken voor die voor een groter publiek zijn bestemd.

In 1982 verscheen een bijzonder boekje getiteld ‘Mestreechs Aajt’ (Dr Rudolph Philips) dat de bierhistore van Maastricht onthult. Over een Oud-Hollandse stad als Dordrecht zijn ook diverse boeken verschenen. In 1983 trapte J. Alleblas af met ‘Nieuw leven in een oude brouwerij, Geschiedenis en toekomst van brouwerij De Sleutel’. Otto Dicke volgde in

1987 met ‘Brouwerij de Sleutel in tekeningen en aquarellen’. De vele tekeningen maken het tot een bijzonder document. In 2008 verscheen er een boek met de grappige titel ‘Water wordt een feest zodra het bij de brouwer is geweest’ en handelt over de geschiedenis van de Dordtse brouwerijen door de eeuwen heen.

In 2012 kwam er in Dordrecht nog een boek bij. ‘Bier in Dordt, Dordt in bier’ laat de gang van zaken zien in Stadsbrouwerij Dordrecht. De brouwerij ging enige jaren geleden van start in een pand van de voormalige Brouwerij de Sleutel.

In de provincies Noord-Brabant en Limburg zijn van oudsher de meeste brouwerijen gevestigd. Het is dan ook niet verrassend dat er in die provincies heel veel historisch materiaal voorhanden is.

Hier volgt een verre van volledig overzicht van Limburgse biergeschiedenisboeken. We noemen: ‘Bier in Limburg’ (1990 - Sef Derks), ‘125 Jaar Brand’ (1996 - diverse auteurs), ‘Winters Vult’ (1997 - P. Zwaal en J. Biermans), ‘Limburgse brouwerijen en bierdrinkers’(1998 - dr. R. Philips) en ‘Stoombierbrouwerij de Keyzer N.A. Bosch 1758 -1970 Wyck- Maastricht’ (2001 - E.A.M. Schenk).

Louis Reutelingsperger presenteerde in 2007 in de Hertog Jan Brouwerij zijn boek ‘Bier in overvloed, de rijke brouw-, en biercultuur van Arcen’. Een beter decor voor een boekpresentatie kun je je als schrijver niet

wensen. Van Twan Dohmen verscheen ‘Het ruikt hier naar karamel, een snoepjeslucht, Bier in het land van Cuijk en Maasduinen’ dat in 2009 verscheen, over de historie van brouwerijen in het noorden van Limburg. Als laatste in de rij over Limburg noemen we het boek van Fr. Crutzen dat medio december 2013 werd gepresenteerd. In ‘Brouwers in Zuid-Limburg 1795-1814, een terreinverkenning’ laat hij ons nader kennismaken met een aantal brouwers van twee eeuwen geleden. Ook over Noord-Brabant is een aantal interessante boeken geschreven, die ons meer inzicht geeft over de rijkdom aan brouwerijen.

Zelfs over een kleine gemeente als Geffen is een boekje geschreven. Ruud Verhagen deed daar wat onderzoek en dat resulteerde in ‘Brouwhistorie in Geffen’ dat in 1990 verscheen. In 1993 leverden J. Klijnholz en H. Maas een bijdrage met ‘Bierbrouwen in Schijndel’. In 2003 volgde Pierre van Amelsfoort dit voorbeeld en kwam met ‘Bierbrouwerijen in Bostel’.

Henk Hovens droeg in 2004 een steentje bij met zijn boek ‘Dommelsch bier: een eeuwenoude traditie’. Ook brouwerij Bavaria en de familie Swinkels kennen een lange brouwtraditie. Het leverde in 2008 ‘Bavaria – Biografie van een brouwerij en een familie uit Lieshout’ op.

Een jaar daarna verscheen er ook over Trappistenbrouwerij De Koningshoeven een boek. Paul Spapens leverde mooi werk af met ‘Bier in alle eeuwigheid, 125 jaar Trappistenbrouwerij de Koningshoeven 1884 – 2009’. Van Eindhoven was weinig bekend over de bierhistorie. David Hendrich vulde in 2012 het gat op met ‘De ouden brouwerijen van Eyndhoven’. Onder de titel ‘Eigen bier smaakt beter, het verhaal van het Beekse bier, de brouwerijen en haar brouwers’ kwam Museumbrouwerij De Roos uit Hilvarenbeek op de proppen met een leuk boekwerkje dat in eigen beheer werd uitgegeven.

Een actieve club van liefhebbers brengt jaarlijks ook nog de Kroniek der Brabantse brouwhistorie uit. Het verschijnt in een kleine oplage, maar staat wel vol met verhalen over de brouwhistorie van diverse Brabantse plaatsen.

Verder is er nog veel bekend over tal van andere Brabantse plaatsen, maar hiervoor verwijzen we naar de eerdergenoemde website van Jan van Pelt. Ook van andere provincies in ons land is veel historie blootgelegd.

Over Grolsch zijn meerdere boeken verschenen. Uit 1992 is ‘Vakmanschap is meesterschap’ geschreven door N. Scheepmaker en J. de Groen. Naar aanleiding van een tentoonstelling over Grolsch in de Beurs van Berlage te Amsterdam verscheen in 2005 ook nog ‘Vakmanschap is meesterschap 4, eeuwen Grolsch’ waarvoor Liesbeth Hemelrijk en Henri Reuchlin de teksten leverden.

Onno Kleefkens was verantwoordelijk voor ‘Opvallend Anders’, dit gaat over de verdwenen Amersfoortse Phoenix brouwerij. Het verscheen in 2001. Hij is bezig om nog een veel uitgebreider boek over deze historische brouwerij uit te brengen. Over Kampen schreef A. de Wilde in 2006 een boek genaamd ‘Brouwerij de Wereld te Kampen’. In hetzelfde jaar verscheen van Kees Volkers ‘Wandelen over de bierkaai’. Het gaat over de Utrechtse brouwnering in het verleden. Aad van der Hoeven verraste met ‘Delft, stad met een vergeten bierhistorie’ dat in 2007 werd uitgebracht. Ook Hoogeveen kent zijn bierhistorie, zo toonde J. de Vries in 2009 aan met ‘De Bierbrouwers van Hoogeveen (1672-1850)’.

Ook Amsterdam heeft veel te bieden op dat gebied. Rolf van der Woude schreef ‘Geloof in de brouwerij, Opkomst, bloei en ondergang van de Gekroonde Valk’. Deze voormalige Amsterdamse brouwerij is vooral bekend om het legendarische Van Vollenhoven Stout. Het boek werd in 2009 gepresenteerd onder het genot van deze stout.

Ter ere van het 25 jarig bestaan van brouwerij ’t IJ in 2010 verscheen ook het leuke boek ‘25 jaar ’t IJ’ dat werd geschreven door Nico van Apeldoorn.

‘Amstel, het verhaal van ons bier’ (P. Zwaal en P. de Brock) gaat over een al lang verdwenen Amsterdamse brouwerij. Ook over Amsterdam gaat het Engelstalige boekje Around Amsterdam in 80 beers waarvan in 2012 een herdruk verscheen. De in Nederland woonachtige Engelsman Tim Skelton tekende voor de inhoud. Eind oktober 2013 verscheen ook het al elders genoemde ‘Ontdek de Bieren van Amsterdam’. Dat er ook op de Veluwe sprake is van historie bewees Evert de Jonge in 2011 met zijn ‘Bier brouwen op de Veluwe. Een reis door het heden en verleden van bier, hop en brouwerijen’.

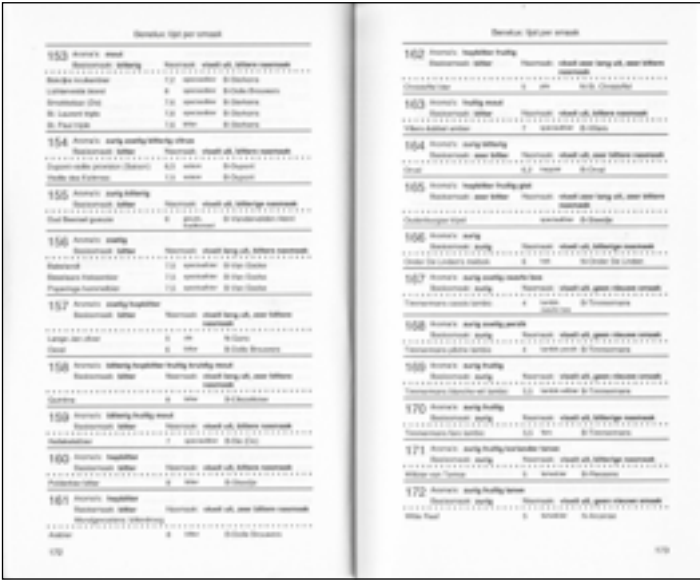
Toon Franken en Eric Hageman toonden met ‘Hop en gerst veredeld, de geschiedenis van bier in en rond Middelburg 1800 -2000’ dat ook de Zeeuwen een rijke bierhistorie kenden.

ALGEMENE (BIER)GESCHIEDENIS

Daarnaast is er nog een hele reeks boeken van algemener aard verschenen die niet specifiek over één bepaalde stad of brouwerij handelen. ‘Geschiedenis van een volksdrank’ (Kistemaker & van Vlisteren) verscheen in 1994,

maar het blijft ook na al die jaren nog steeds een waardevol document. ‘Bierbrouwerijen in Nederland, zo waren ze’ is een aardig fotoboek, maar niet meer dan dat, want het heeft qua tekst weinig om het lijf. Het werd samengesteld door L.J.N. Kouwenberg en kwam op de markt in 1999. Van een totaal andere orde is het prachtige boek van R.W. Unger uit 2001: ‘History of brewing in Holland 900 – 1900’ is voor wat betreft de bierhistorie van Nederland een zeer diepgravend boek en zijn geld meer dan waard. Hij kwam twee jaar later met Beer in the Middle Age and the Renaissance. Naast aandacht voor Nederlandse bierhistorie, was er deze keer ook veel ruimte ingeruimd voor andere Europese landen.

Raymond van Uytven kwam in 2007 met ‘Geschiedenis van de dorst’. Een bijzonder boekwerk dat handelt over twintig eeuwen drinken in de Lage Landen. Marjolein van Dekken bekijkt het met ‘Brouwen, branden en bedienen’ vanuit een heel andere invalshoek, want zij heeft onderzoek gedaan naar de rol van de werkende vrouw in de Nederlandse dranknijverheid gemeten over de periode 1500 tot 1800. Het boek dat in 2010 is verschenen, is alleszins de moeite waard.



Peter Crombecq's Bierjaarboek (95-96). Geen plaatjes, maar wel tegen de 500 pagina's bierinformatie



In het ‘Jaarboek voor Middeleeuwse Geschiedenis 13/10’ (2010) staat nog een interessante verhandeling getiteld ‘Bier drinken met maten’. Leen Alberts deed uitgebreid onderzoek naar dronkenschap en het alcoholgehalte van Stichtse en Hollandse bieren.

Vorig jaar publiceerde het ‘Vlaams-Nederlands tijdschrift voor industriecultuur’ nog een speciaalnummer brouwen en mouten waarin de brouwerijgeschiedenis van een aantal Nederlandse en Belgische brouwers wordt belicht. Wie zijn hart verpand heeft aan bierhistorie kan nog jaren vooruit.

HEINEKEN ALS INSPIRATIE

Heineken heeft al diverse boeken over het concern laten verschijnen. Het begon al met de uitgave van ‘Heineken’s Bierbrouwerij 1873 – 1948’ en in 1991 volgde ‘Heineken 1949 -1988’.

Ter gelegenheid van het 40 jarig bestaan van de vestiging in “s-Hertogenbosch in 1998 kwam daar nog bij ‘Acht eeuwen uit ’n goei vat’. Paul van Dun verhaalt niet alleen over de historie van de Heineken brouwerij maar heeft ook uitgebreid onderzoek gedaan naar de brouwerijhistorie van deze Brabantse stad.

In 2001 volgde nog ‘De Magie van Heineken’. Al deze boeken werden in eigen beheer uitgegeven en werden veelal als relatiegeschenk weggegeven. Dat geldt trouwens ook voor twee uitgaven die enkele jaren daarna werden verspreid: ‘The world of Heineken’ en het prachtige fotoboek ‘Een keuze uit de foto’s van de Heineken Collectie 1864 -1964’ dat unieke foto’s bevat van voormalige Heineken brouwerijen in Rotterdam en Amsterdam, maar ook bijzonder materiaal van de Van Vollenhoven brouwerij.

Het bedrijf heeft ook anderen ertoe geïnspireerd om over de persoon Freddy Heineken en zijn imposante bedrijf te schrijven.

‘Thirsty work, ten years of Heineken advertising’ van Peter Mayle uit 1983 handelt over adverteren en toont veel prachtige reclame-uitingen die in Angelsaksische landen werden gebruikt. Bekend was de slogan “Heineken. Refreshes the parts other beers cannot reach”.

In ‘De zaak Heineken’ gaat Peter R. de Vries in 1983 in op de geruchtmakende ontvoering van Freddy Heineken en zijn chauffeur Ab Doderer. In 1987 volgde van zijn hand nog ‘De ontvoering van Alfred Heineken’.

In 1995 verscheen van Ton Heijdra een leuk boekje getiteld ‘Het Heinekenrein’. Een jaar later volgde ‘Heineken, een leven in de brouwerij’ van Barbara Smit en in 1999 schreef zij nog het op Freddy Heineken geïnspireerde boek

‘De Overdracht’.

Peter Bulthuis komt in 2001 met ‘Leven in de brouwerij, een reconstructie’. Hierin ook diverse leuke anekdotes over de voormalige vestiging aan Crooswijksesingel in Rotterdam. De vele prachtige foto’s van de art deco inrichting zijn alleen al een lust voor het oog.

In ‘Geef mij maar een slappe whisky - Freddy Heineken, een biografische schets’ dat in 2007 is verschenen, geeft Anne-Mieke Schutten een inkijk in de mens achter de biertycoon.

Eind 2013 kwam er nog een schattig boekje bij. ‘Heineken, de brouwerij in Amsterdam’ is geschreven door Mariëlle Hageman en gaat over de plek waar het bedrijf meer dan eeuw geleden aan zijn wereldwijde opmars begon.

●



CREDITS:

PINT is zuinig op zijn redacteurs; we verslijten er maar net meer als één per jaar. Slechts één man is nog altijd sinds de oprichting van PINT actief; Rob Gras.

En daarna (voorzover vermeld in de colofon) in chronologische volgorde: Nico van Dijk, Nico Jong, Peter Eissing, Harald Hamelers, Henk Eggens, Peter Molenaar, Jan-Machiel van Bragt, Paul Caquelein, Hans van der Beek, Erwin de Cock, Frits Delvaen, Rein van Gool, Jan Kampman, Henk Molthoff, Jan van Pelt, Willem Verboom, Derek Walsh, Jos Brouwer, Niek de Winter, Theo Flissebaalje, Fred Hilgers, Ton van Apeldoorn, Peter Dekker, Frank Hoedemakers, Mark Jansen, Jan Keunen, Jos van Vroonhoven, Django Bijlsma, Peter Kupperts, Nantko Schanssema, Wim Bruijnicks, Gerard Velders, Chris DeWitte, Joost Boex, Frits van Seben en Jan Nieuwenhuis.

Verder bedanken we ook de huidige redactiemedewerkers: Marie-Thérèse Bruggeman, Twan Dohmen, Anneke Geeraads-Broeren, Han Hidalgo, Sabine Schipper, Eugène Straver, Bert van Veenendaal, Kirsten de Wit, Han Winteraeken, Sandeh en al die andere mensen die hier niet genoemd zijn. De foto's in deze special zijn gemaakt door onze redacteurs en medewerkers door de jaren heen, en zo af en toe hebben we ook gebruik gemaakt van hun stukjes tekst uit oude artikelen.

Namens de vereniging PINT: "Allemaal bedankt!

ERWIN DE COCK
HOOFDREDACTEUR PINT -NIEUWS MAGAZINE

PINT
Magazine

PINT Magazine (of voorheen PINT-nieuws) is niet compleet zonder een column van een al dan niet ter zake kundige biergenieter. Omdat bier -volgens mij- ook bovenal leuk moet zijn. Daarom als toegift de twee columns die in het jubileumnummer van ons blad verschenen.

Willeke Alberti zong het zo mooi:
‘Spiegelbeeld, vertel eens even, ben ik echt zo oud als jij?’
Met een kleine aanpassing klinkt mijn verzuchting als:
‘Abonnee, vertel eens even, ben ik echt zo dom als jij?’

Opeens zag ik hém staan op de omslag (nooit cover zeggen), een krabbelkje, naast de frivole rode letters die het woord ‘PINT’ vormen. Nimmer bekijk ik die omslag, want met een ferme zwiep ben ik meteen op bladzijde 3 of verder, al naar gelang de oog-hand coördinatie van dat moment. Lees: de genuttigde biertjes.

Voorbladen sla ik over, net zoals ik nimmer de voorkant van de kerstkaarten bekijk. Even de kaart omdraaien, zien dat Anita en Johnnie hun krabbeltje op de achterkant hebben gezet, en dan weer doorgaan met het leven. Er schijnen mensen te zijn die de kerstplaatjes aandachtig bestuderen en er psychologische conclusies uit trekken over de afzenders. Lees: vrouwen.

Terug naar de omslag van PINT. Er staat een zwart-wit logootje op, het lijkt op een vuilnisbakje maar dat is het natuurlijk niet en in dat krabbelkje zijn letters te ontwaren. Tjonge, jonge. In mijn onnavolgbare domheid heb ik dat logootje al 200 keer over het hoofd gezien. Even mijmeren. Tweehonderd keer PINT, sinds 1980, waar blijft de tijd, waar blijft het bier?

Waar blijft de tijd, en vooral sinds wanneer hebben we bier? Is ‘PINT’ ontstaan bij de geboorte van bier? Nee. Bier is wat ouder, maar jonger dan wijn. Voor de ware bierliefhebber is het natuurlijk onuitstaanbaar dat wijn ouder is dan bier. Bier bestaat pas sinds 6.500 jaar, voor het eerst gemaakt in Mesopotamië, zeg maar Irak, uit het Bappir gerstenbrood.

Wijn was er 1.500 jaar eerder en de eerste dronkenlappen waren Georgiërs die de Vitis vinifera subspecies sylvestris (Lees: wijndruif) ergens vonden. Kennelijk is het maken van wijn een stuk simpeler dan het brouwen van bier, dus wij bierdrinkers staan toch een treetje (Lees: tray-tje) hoger dan wijnslobbers.

Bier is net verbeterde wijn.

Het trieste nieuws is dus dat de ware bierliefhebber het de eerste 6.467 jaar van het bestaan van bier het zonder het nieuws voor biergenieters heeft moeten stellen. Om dit verdriet wat te verdrinken, ga ik nu 6.467 biertjes open trekken.



Tweehonderd

‘Spiegelbeeld, vertel eens even, ben ik echt zo zat als jij?’

SANDEH
WWW.ZOUTJE.EU

DES DUIVELS

Het zal zo'n dertig jaar geleden zijn. PINT was jong en nog wat onbezonnen.

We vermoedden problemen met het toen ook al fameuze bier Duvel van Moortgat. De Grote Glazen Goudgele Vergetelheid. Er werd hier en daar wat "gushing" geconstateerd, kenners dachten dat de smaak was afgevlakt en het ergste van alles: het gist zat plotseling vast aan de bodem van het flesje geplakt.

Gewaarborgd zonder scheikundige produkten, zo vermeldde het toenmalige Duvel etiket, en daar geloofden we bij PINT niks meer van. Wisten wij dat het "vastzetten" van gist op een volkomen natuurlijke wijze gedaan kan worden... Het waren ook andere tijden.

Een grote brouwerij plaatste zomaar een personeelsadvertentie voor wetenschappelijk opgeleide medewerkers die met de laatste ontwikkelingen van genetische manipulatie van landbouwgewassen bekend waren. Zou je nu eens moeten wagen!

Ik was toen een soort columnist en dacht kom, vooruit, in de pen! Van onder uit de zak! Ik schreef een mooi stukje op een wijze die mij nu, dertig jaar ouder, het schaamrood enigszins op de kaken brengt.

Ze waren des duivels, bij Duvel. De Nederlandse importeur, een trouw PINT lid, zegde onmiddellijk zijn lidmaatschap op en verbrak alle contacten met de vereniging. Hij gebruikte daarbij niet mis te verstane bewoordingen. Het PINT bestuur en ik werden uitgenodigd, nee, gesommeerd, ons ogenblikkelijk bij Duvel te melden teneinde eens diepgaand van gedachten te wisselen. Dat was me wat...

De verkoopdirecteur ontving ons en gaf daarbij verbaal zowel als non-verbaal aan mij slechts met moeite te gedogen.

Er volgde een buitengewoon uitvoerige en langdurige rondleiding onder leiding van de brouwingenieur, die de prachtige naam meneer Alphonse van den Regenmortel droeg. Tijdens de rondleiding verbeterde de sfeer met de minuut. Meneer Alphonse was een bijzonder aardige man, die zeer beminnelijk, in volledige openheid en met grote trots ons alle hoeken van de brouwerij liet zien.

Na de rondleiding volgde een productconfrontatie in de degustatieruimte, waar ons de eer te beurt viel dat twee van de oude heren van de familie Moortgat zich bij ons gezelschap voegden. Daar is toen aardig wat gedegusteerd, zo dat heet. Het bezoek werd afgesloten met een gezamenlijke maaltijd in een hoogpolig restaurant dat, net als de brouwerij, tot het familiebezit behoorde. We gingen als vrienden weer uit elkaar en zelfs van mij werd hartelijk afscheid genomen.

Zijn we nu ingepakt? Nee, dat geloof ik niet. De brouwerij was terecht verontwaardigd omdat ik gesuggereerd had, dat hun verklaring op het etiket over het ontbreken van scheikundige toevoegingen een onwaarheid was. Dat hadden we natuurlijk zorgvuldig moeten onderzoeken.

Helaas, de verleiding onze leden eens te laten zien wat we allemaal durfden en hoe strijdvaardig we waren, was te groot. Andere tijden, maar het was geen beste beurt. Ik weet niet of die importeur ooit opnieuw lid geworden is.

P.B. EISSING

Special Nederlandse Bierhistorie



Allemaal op een stapeltje