

HOOFDSTUK 1

GESCHIEDENIS VAN HET BIER

Degustatiebier

Degustatiebieren zijn meestal zwaardere en sterkere bieren met een hoger alcoholgehalte. In tegenstelling tot de dorstlessende bieren, ga je je tijd nemen om te genieten van een degustatiebier. Je gaat aroma's, smaken en nasmaken ontdekken. Degustatiebieren worden dikwijls opgediend in speciaal daarvoor ontworpen tulp- of keltvormige glazen.

Mesopotamië

Mesopotamië is de benaming voor het Tweestromenland, tussen Tigris en Eufraat, waar zich in de oudheid hoge beschavingen ontwikkelden, zoals de Sumeriërs en de Babyloniërs.

Brood

Gerst- en speltkorrels worden fijngestampt en geleidelijk verpulverd tot meel. Dat wordt vervolgens tot deeg gekneet en in de oven geschoven. De buitenzijde van het deeg wordt fel verhit, maar het kruim moet zijn vochtigheid behouden. Eens uit de oven worden de broden verkruid in een kuip gezoet water, waardoor de spontane gisting gemakkelijker wordt gestart.

Sumeriërs

De Sumeriërs leefden van ca. 3600 tot 1600 voor Christus in Mesopotamië. Vooral in het derde millennium voor Christus was de Sumerische beschaving belangrijk op cultuur-historisch vlak.



Muurschilderingen verwijzen naar de teelt van granen en het brouwen van bier.

*Bier wordt al zo'n 5000 jaar gedronken. Ooit was het een huiselijke drank, later werd het een godendrank, daarna werd het beschouwd als een drank voor de armen. Nu staat het bier er weer als dorstlesser en als **degustatiebier**. En vooral in laatstgenoemde vorm heeft het Belgische bier een pioniersrol vervuld. Bierliefhebbers van overal ter wereld prijzen het Belgische gerstenat de hemel in, zoeken naar combinaties in het gastronomisch spectrum en zwaaien de lof voor het Belgische vakmanschap. Belgisch bier heeft dan nog wel niet de algemene en wereldwijde uitstraling van de Franse wijnen, door kenners wordt het steeds meer geloofd als een unicum op deze aardbol.*

1. De Oudheid

In Jarmo, het oudst gekende landbouwersdorp van **Mesopotamië**, werden sporen gevonden van een gerstcultuur, zo'n negenduizend jaren voor onze tijdrekening. Brouwen van bier behoorde samen met het bakken van brood tot de huishoudelijke taken van de vrouw. De oudst gekende bieren zijn niet veel meer dan een gegiste brij, afkomstig van verkruid **brood**.

De oude **Sumeriërs** hadden een, naar verhouding, uitgebreid bierassortiment met zestien verschillende lichte en donkere brouwsels. Het bier wordt er overigens gebruikt als betaalmiddel in natura. Zo krijgen arbeiders en bedienden twee liter licht bier als dagloon. Leden van de middenklasse, opzichters en beheerders moeten zich tevreden stellen met drie liter zwaar bier. Tot vijf liter van het beste en zwaarste bier wordt geschonken aan de gouverneurs en hogepriesters. Vrouwelijke hofdienaars en zij die assisteren bij de eredienst, krijgen een gelijkaardige hoeveelheid gezoet bier als de leden van de middenklasse.

Babylonië

De Babyloniërs leefden van zowat 2050 tot 1300 voor Christus in Mesopotamië. De naam Babylonië verwijst naar de stadsnaam Babylon. Het is het zuidelijke deel van Mesopotamië, van het punt waar Eufraat en Tigris elkaar het dichtste naderen tot aan de Perzische Golf.

Shekel

De Shekel is de benaming die nu nog steeds wordt gebruikt voor de Israëliëse munteenheid.

Oude Egypte

Het Oude Egypte wordt doorgaans omschreven als de periode tussen 3400 voor Christus en het begin van de Romeinse overheersing rond 30 voor Christus.



In het oude Egypte was brouwen een taak voor de vrouwen.

Oude Griekenland

De oude Griekse beschaving start rond 3000 voor Christus maar komt pas na 1900 voor Christus tot volle bloei. Zij duurt tot aan de Romeinse overheersing.

In het **Babylonische** tijdperk heersen zowel Hammurabi als Nabuchodonosor als ware bierkoningen. De Babyloniërs overtroffen de Sumeriërs door maar liefst twintig bieren te produceren. Koning Hammurabi (1728-1686 voor Christus) wordt beschouwd als de eerste wetgever uit onze geschiedenis. Daarvan getuigt onder meer zijn wetboek dat op een zuil in Susa is ontdekt. Hierin aanvaardt hij de **shekel** (shé betekent graan) als wettig betaalmiddel. Eén shekel heeft een waarde van 360 graankorrels.

Drie paragrafen van de 360 die het wetboek van Hammurabi telt, hebben rechtstreeks betrekking op het bier. Een eerste tekst bepaalt dat een dienaar gestraft en in de rivier geworpen wordt als zij het bier niet betaald wil hebben met shekels of graankorrels, of de prijs ervan verhoogt bij betaling met graankorrels. Een tweede paragraaf legt vast dat herbergiers die geketende misdadigers in hun zaak toelaten, tot de doodstraf worden veroordeeld. Hammurabi gaat zelfs nog een stap verder en stelt dat priesters die een herberg openen of zelfs maar bezoeken, worden veroordeeld tot de brandstapel.

Over de oorsprong van het bier in het **oude Egypte** tast men in het duister. Vast staat dat bier er werd beschouwd als een geschenk van de goden. Men wil evenwel geen enkele god tegen de borst stoten, zodat meerdere goden (de Nijlgoden Habi, Osiris, Isis en de zonnegod Re) geëerd worden omdat zij het bier aan de wereld hebben geschonken.

Algemeen wordt aangenomen dat de farao's konden kiezen uit een viertal soorten, allen op basis van brood: zythum (algemeen verspreid licht bier), dizythum ('dubbele'), carmi (gezoet bier) en korma (gemberbier).

Peluse, een dorpje in de Nijldelta nabij Port Saïd, is het brouwcentrum van het oude Egypte. Van hieruit wordt de gerstewijn verscheept naar Griekenland. De naam Peluse is ook nauw verbonden met deze van Ramses II, bijgenaamd de faraobrouwer. Meer dan andere farao's aanbidt hij Amon-Re. Jaarlijks offert hij maar liefst 466.308 amforen of kruiken bier voor de eredienst, wat neerkomt op naar schatting één miljoen liter bier.

In het **oude Griekenland** en het **Romeinse rijk** zegeviert de wijn. Het bier is er zoveel als de drank der armen en barbaren. Krijgslieden en handelaars brengen het bier vanuit Alexandrië naar de overzijde van de Middellandse Zee. Omstreeks 400 jaar voor Christus wordt in Phaestos en Heraklion (Kreta) een muntstuk geslagen met een gerstaar. Dergelijk initiatief wijst op een zekere verering van de godin Ceres, omdat het meer gebruikelijk is dieren op muntstukken af te beelden. Winnaars van atletiekproeven worden bovendien beloond met een hoeveelheid graan of gerst.

Romeinse Rijk

Het Romeinse Rijk is het gebied dat de Romeinen van 30 voor Christus tot 476 na Christus onder hun heerschappij hebben gebracht.

Galliërs

Gallië is de streek die door de Romeinen wordt afgebakend tussen de Alpen, de Rijn, de Atlantische Oceaan, de Pyreneeën en de Middellandse Zee.

Dat de Romeinen wel degelijk bier kennen, wordt afgeleid uit archeologische vondsten nabij Namen. In de resten van een Romeinse villa met aanpalende brouwerij uit de derde tot vierde eeuw zijn enkele potscherven aangetroffen met het opschrift 'Cervesariis feliciter'. In het museum van Aarlen bevindt zich tevens een bas-reliëf waarop men brouwers aan het werk ziet.

Van de **Galliërs** is geweten dat zij meesters zijn in het brouwen van hun 'cervoise'. De benaming cerevisia is een samenstelling van cera (graan) en vise (sterkte). Mogelijk hebben de Galliërs de houten tonnen uitgevonden om hun bier te bewaren; voordien werden hiervoor steeds kruiken, amforen en ketels gebruikt. Bij de Germaanse volkeren hebben vooral de Bajuwaren een stevige reputatie op het vlak van bierbrouwen en -drinken. Naast de vier oerelementen (aarde, water, vuur en lucht) erkennen zij ook het bier. Niet zo verwonderlijk als men weet dat de Bajuwaren zich ophouden in wat later Beieren zou worden.

2. Middeleeuwen

Na ongeveer vijf eeuwen uit de geschiedenis verdwenen te zijn, duikt het bier plots weer op rond de achtste en negende eeuw. Hoewel bierbrouwen een typische huisnijverheid is, brengt Karel de Grote (771-814) daarin verandering. Hij stelt dat iedere inwoner moet toezien op de teelt van het graan dat moet gebruikt worden om later bier van te brouwen. Vanaf de negende eeuw zal deze artisanale industrie zich geleidelijk ontplooiën, zodat er al van brouwerijen kan gesproken worden.

Middeleeuwen

De middeleeuwen zijn het tijdvak tussen het einde van het Romeinse rijk (ca. 500 na Christus) en het begin van de 'nieuwe tijd' (ca. 1500 na Christus).

Gruit

Een goed gedoseerd kruidenmengsel van onder andere duizendblad, salie, gagele, gember, komijn en soms zelfs een vleugje dennenhars.

Pas vanaf de **middeleeuwen** gaat men de ingrediënten (gerst, tarwe en het kruidenmengsel **gruit**) met elkaar vermengen in een beslagkuip en vervolgens laten koken. In de doorbraak van dit productieproces hebben de monniken een voorname rol gespeeld. Zij raadden de bevolking immers aan om bier te drinken in plaats van het zwaar verontreinigde en niet-gekookte drinkwater dat een haard van infecties was en talrijke ziekten veroorzaakte, zoals cholera en tyfus.

Het middeleeuwse brouwproces lijkt ook op de fabricagemethoden die reeds in het tweede millennium voor Christus werden gebruikt in China. Men maakte er zelfs al een onderscheid tussen jong en ongefilterd bier en helder, geklaard bier. De Chinezen volgden de vloeibare brouwmethodes reeds op het ogenblik dat in het

oude Egypte nog op basis van een brood-brij werd gewerkt. Volgens de Chinezen bevatte bier twee elementen: het vloeibare dat neerdaalde en het geestelijke dat hen verhief.

In de middeleeuwen komt de biernijverheid tot ware ontplooiing in Beieren waar men ruim 500 kloosterbrouwerijen telt. Het bier moet vooral als voedingsbron worden gezien; het levert minder gevaar op voor infecties, omdat het water gekookt wordt tijdens het brouwen. De eruit vervaardigde bierpap is erg voedzaam en draagt bij tot een betere spijsvertering van zware maaltijden. Omdat vis en vlees te sterk gepekeld zijn, wordt massaal naar het bier gegrepen dat zo uitgroeit tot een volksdrank.

Ordonnantie

Een voorschrift of reglement dat door een plaatselijke gouverneur of burgemeester wordt uitgevaardigd. Het wordt ook wel eens 'decreet' genoemd. In België vaardigen Vlaanderen en Wallonië bijvoorbeeld decreten uit, terwijl het Brussels Hoofdstedelijk Gewest spreekt van ordonnanties.

Al in 1350 vaardigt München een stedelijke **ordonnantie** uit om het debiet van het bier te controleren. Brouwers die trachten de wet te omzeilen, mogen rekenen op lijfstraffen, fikse boeten, inbeslagname van hun eigendom en ontheffing uit de adelstand. Zij die slecht bier op de markt brengen, worden verplicht hun eigen vaten uit te drinken. Kenmerkend voor de middeleeuwen is de oprichting van gilden die waken over de kwaliteit van het bier en de tradities in stand houden. Ook zal de hop de gruit verdringen waardoor het gruitrecht (als inkomstenbron voor de schatkist) op de helling komt te staan.

Lage gisting

De term 'lage gisting' verwijst onder meer naar de lagere temperatuur (5–10°C) waarop het gistingsproces zich voltrekt. Ook zakt de gist na enige tijd naar de bodem van de gistkuip. (Zie verder pag. 51)

Kwaliteit, productie en verkoopprijs van de Beierse bruine worden geleidelijk gereguleerd. Zo is het onder meer verboden te brouwen van Sint-Joris tot Sint-Michiel, dat is van 24 april tot 24 september. Dit brouwverbod komt er nadat herhaaldelijk is vastgesteld dat zomerbier sneller verzuurt en bitter wordt. Overigens is de techniek van de **lage gisting** al sinds 1420 gekend in München. Tot in de negentiende eeuw zou de productie ervan beperkt blijven tot Zuid-Duitsland.

3. Tussen zeventiende eeuw en Tweede Wereldoorlog

In de zeventiende eeuw gaat het bierbrouwen zich sterker differentiëren en ontstaan er ook meer specifieke namen voor de verschillende soorten. Enerzijds zijn er de bieren van Antwerpen, Lier en Vlaanderen die in hoofdzaak met gerst gebrouwen worden. Anderzijds zijn er de overige, Brabantse bieren die een grote hoeveelheid tarwe bevatten.

Regio's

Lokale bieren worden heel sterk gewaardeerd en krijgen in de volksmond vaak de naam van de stad van herkomst mee. Zo wordt er gesproken van 'Brussels half en half', 'Antwerps gerstenbier', 'Leuvense witte', Henegouwse 'grisette', 'saison' uit Luik, 'caves' uit Lier, Mechelse of Herzeelse 'Uitzet', Dendermondse 'Kwak' of 'Hoegaards', 'Oudenaards', 'Zottegems' en 'Diesters' Bruin

Brouwerspaarden

Brouwerspaarden zijn relatief sterke paarden zoals de Brabantse en Ardense trekpaarden. Door kruising met andere soorten vergrootte het uithoudingsvermogen van deze paarden. Zij konden daardoor ook gemakkelijker heel wat meer kilometers per dag afleggen dan een gemiddeld Brabants of Ardens trekpaard. Een dagelijkse tocht van zowat 30-40 kilometer was niet ongewoon. Hierdoor konden kleinere brouwerijen hun bier vanop het platteland naar de grootsteden brengen en zo hun afzetmarkt vergroten.

Van bewaarmiddelen en een goed georganiseerde distributie was toen nog helemaal geen sprake. In elk dorp was er minstens één brouwerij, die bier leverde aan de plaatselijke gemeenschap. Het onderscheid tussen bieren van de verschillende dorpen of **regio's** werd in de eerste plaats bepaald door het gebruik van de grondstoffen die men ter plaatse kon winnen en de kwaliteit van het put- of bronwater dat werd gebruikt.



In het Brouwershuis te Brussel werd een achttiende eeuwse brouwerij gereconstrueerd.

De bierproductie was tot na de Eerste Wereldoorlog heel sterk regionaal en lokaal geïntendeerd. Alleen wanneer de brouwerij kon beschikken over typische **brouwerspaarden** werd het bier 'geëxporteerd' naar wat verderop gelegen steden en gemeenten.

Rond 1900 telt België ongeveer 3.200 brouwerijen. In die periode behoort het later ter ziele gegaan Wielemans uit Vorst (Brussel) zelfs tot de grootste en meest moderne Europese brouwerijen. Op het einde van de negentiende eeuw beschikte Wielemans – dat de



Het roerwerk in een vooroorlogse beslagkuip.

Spoorwegnet

Het pilsbier dankt zijn internationale doorbraak aan de uitbouw van het spoorwegnet. Als de inwoners van het Tsjechische Pilsen in 1842 voor de allereerste maal een helder en blond bier brouwen, valt dat enorm in de smaak. Twintig jaar lang blijft het een lokale specialiteit, maar als in 1862 de West-Boheemse spoorlijn wordt geopend, kan het goudblond op grote schaal worden uitgevoerd.

allereerste Belgische pils produceerde – reeds over een aansluiting op het **spoorwegnet** om zijn bier uitvoeren. Ende jaren dertig groeit Wielemans, samen met Ginder-Ale en Artois uit tot de grootste brouwerijen van het land. Maar het zal uiteindelijk Artois zijn dat einde jaren zeventig Wielemans overneemt.

De Eerste Wereldoorlog betekent een doodsteek voor heel wat brouwerijen. De koperen ketels, het materiaal en het wagenpark worden opgeëist door de Duitse troepen. Na de Eerste Wereldoorlog is het aantal brouwerijen gehalveerd. Brouwers die opnieuw willen starten, kijken aan tegen forse investeringen en de eerste samenwerkingsverbanden ontstaan.



Het Mouterij- en Brouwerijmuseum De Snoek in Alveringem toont een intact gebleven brouwzaal van voor de Eerste Wereldoorlog.

Het heldere pilsbier wordt alom gevraagd en veel brouwerijen stoppen met de productie van hun streekgebonden bieren. De brouwerijen die moeizaam de Eerste Wereldoorlog hadden getrotseerd en opnieuw waren gestart, krijgen tijdens de economische crisis van de dertiger jaren een nieuwe opdoffer. De daaropvolgende Tweede Wereldoorlog zal het aantal brouwerijen verder terugdringen; in 1946 blijven er nog slechts 775 bierfabrikanten over.

4. Jaar van het Bier – heden

1986, het 'Jaar van het Bier', heeft de Belgische brouwerijen ongetwijfeld een nieuwe dynamiek gegeven. Niet alleen werden geloof en vertrouwen in het eigen produkt versterkt, ook commercieel ging de biersector een nieuwe episode tegemoet. Na opeenvol-

Trappistenbieren

Alleen de bieren die onder toezicht van Cisterciënzermonniken worden gebrouwen in een Cisterciënzerabdij mogen trappist worden genoemd. Wereldwijd zijn er slechts zes brouwende Cisterciënzer- of trappistenabdijen. Die bevinden zich alle zes in België, namelijk in Achel, Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle en Westvleteren. (Zie verder pag. 56)

gende trends voor Duitse, Deense en Engelse bieren ging de Belgische consument opnieuw de bieren van eigen bodem ontdekken.

In een eerste fase begonnen de witbieren, onder impuls van het herontdekte Hoegaarden, aan hun opmars. Nadien volgden de trappisten- en de abdijbieren. Geïnspireerd op het succes van de echte **trappistenbieren** en de alom bekende abdijbieren (Affligem, Grimbergen, Leffe, Maredsous, Postel, Tongerlo) werden overal namen van abdijen, priorijen en kloosters opgediept, om toch maar een abdijbier in het assortiment te hebben.

Samen met de trend naar abdijbier ontwikkelde zich het segment van de sterke blonde bieren. Deze verschuiving naar speciaalbieren gebeurt hoofdzakelijk ten nadele van de pilsbieren, die zich in België weten te handhaven op een marktaandeel van zowat 70%.

Vanaf dat ogenblik gaat de concurrentie almaar sterker spelen en wie niet heeft gemoderniseerd – of niet voldoende kapitaalkrachtig is – moet de deuren sluiten. Tussen 1985 en 2000 voltrekt zich een concentratiebeweging in de Belgische brouwerijsector.

De brouwerij van Alken (behorend tot de Franse groep Kronenbourg) slaat de handen in mekaar met de Antwerpse brouwerij Maes en vormt in 1988 Alken-Maes, waarvan later ook de lambiekbrouwerij De Keersmaecker (Mort Subite) gaat deel uitmaken. In 2000 verkoopt de groep Danone, die ondertussen eigenaar was geworden van Kronenbourg, alle bieractiviteiten aan het Britse Scottish & Newcastle uit Edinburgh.

In Leuven vindt Artois, ook in 1988, een bondgenoot in zijn naaste concurrent Piedboeuf uit Luik en start daarmee de groep Interbrew. Nadien neemt Interbrew ook de brouwerijen van Hoegaarden (De Kluis) en Belle-Vue (Van den Stock) over. Vanaf de jaren negentig wapent Interbrew zich heel sterk voor de internationale concurrentie en dient de Belgische nummer één zich aan als de exportbrouwerij van de biercultuur. Klapstuk op de internationalisering van Interbrew is ongetwijfeld de fusie met het Canadese Labatt, waardoor Interbrew zich binnen de top vijf van de wereldbrouwerijen hijst. In 2000 verwerft Interbrew ook de Britse brouwerijgroep Whitbread-Bass, waardoor de Belgische bierfabrikant zijn positie op wereldvlak versterkt. Overnames worden verder gerealiseerd in Oost-Europa, Zuid-Oost-Azië en Duitsland.

Naast deze grote concentraties ontstaan er ook kleinere samenwerkingsverbanden van brouwerijen van speciaalbieren. Zo start-

ten Moortgat (Duvel) en Palm een gezamenlijk project voor het Steendonk-witbier. Later participeren zij ook in de Brugse brouwerij De Gouden Boom, waarin ook Rodenbach zeggenschap heeft. In 1999 wordt Rodenbach een volwaardige dochteronderneming van Palm. De Brabantse amberbrouwer gelooft resoluut in het voortbestaan van Rodenbach als een op wereldvlak uniek en authentiek bier. Palm spaart zich dan ook geen moeite om flink te investeren in de heropleving van de Roeselaarse brouwerij. In november 2001 verkoopt Duvel zijn aandeel in De Gouden Boom aan Palm, dat daarmee ook de abdijbieren Steenbrugge en Brugse Tripel in huis haalt.

Gelijktijdig duiken er ook steeds meer jonge brouwers op. Hier en daar worden herbergbrouwerijtjes opgericht, die een eigen bier brouwen dat vrijwel altijd exclusief in de eigen zaak kan worden gedronken.

In een gigantisch Belgisch bierlandschap met meer dan 1.000 of zelfs 1.500 en meer verschillende etiketten, grijpt de consument evenwel steeds vaker terug naar bekende merken. Het gaat dan niet zo zeer om merken die opgericht werden en intens ondersteund worden door marketing en publiciteit. De bierliefhebber kiest ronduit voor sterke merken, naam en faam hebben verworven doorheen de jaren. Het hoeft dan niet uitsluitend te gaan om 'oude' bieren maar om bieren van brouwerijen die jaar na jaar bewijzen dat zij een kwalitatief hoogstaand produkt kunnen afleveren.

Bovenal heeft de Belg aangetoond een bierliefhebber in hart en nieren te zijn. Het meest treffende bewijs daarvan is dat hij het smaakloze alcoholvrije gerstenat nooit een volwaardige plaats heeft gegund. Begin jaren tachtig wordt zelfs een toekomstig marktaandeel van 10-12% voorspeld; uiteindelijk klimmen alcoholvrije brouwsels nooit boven de 2,5% en halen zij nu nog nauwelijks een plaatsje in de Belgische statistieken.



Veel brouwerijen hebben geïnvesteerd in moderne technologie.

Een eventuele update van dit hoofdstuk is beschikbaar op www.beerparadise.be