

**BIER**

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van  
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos *uitgevers* via  
[www.amboanthos.nl/nieuwsbrief](http://www.amboanthos.nl/nieuwsbrief).

**RICK KEMPEN**

# **BIER**

Ambo|Anthos  
Amsterdam

De paragraaf ‘(Abdij)bier’ Gerstewijn’ verscheen in vrijwel gelijke vorm in *Minder Trammelant in Bierland* (2007, uitgave van Mitra Slijterijen), geschreven met Marco Philipsen.

De paragraaf ‘Vegetariërs en bier’ is een bewerking van een column die eerder in *Het Parool* verschenen is (27 mei 2017).



ISBN 978 90 263 3941 7

2017 © Rick Kempen

Omslagontwerp, omslagillustratie en illustraties

binnenwerk © Lennart Wolfert

Foto auteur © Mats van Soelingen

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

# INHOUD

VOORWOORD • Bier zegt u? 7

INLEIDING • Wat is bier dan, en waar komt het vandaan? 11

- 1 Bier in wording 19
- 2 Bier in de tijd 73
- 3 Bierculturen en bierlanden 108
- 4 Biersoorten nader beschouwd 131
- 5 Bierverpakkingen 180
- 6 Bier proeven 197
- 7 Bierfouten 225
- 8 Bierbehandeling 235
- 9 Bier aan tafel, bier in de keuken 254
- 10 Bier en gezondheid 272

NASCHRIFT • De biertoekomst 281

Dankwoord 289

Bronnen 291

Register 293



## VOORWOORD

# BIER ZEGT U?

De allereerste keer dat ik het mooiste dranklokaal ter wereld binnenstapte, De Engelse Reet in de Begijnensteeg te Amsterdam, kon ik kiezen uit vijf bieren van de tap. Dat wil zeggen: men tapte een ‘bolleke’ De Koninck, en Heineken pilsener in vier verschillende formaten glas. Het ‘fluitje’ en het ‘colaatje’ waren vooral in zwang bij de kroegeigenaren uit de buurt op hun wekelijkse stapavondje (deur in, deur uit) en bij hen die ’s maandagsavonds op leven en dood zaten te toepen – de grappen en rondjes vlogen in moordend tempo over de ronde tafel. Het ‘vaasje’ (buiten de hoofdstad ‘Amsterdammertje’ genoemd, elke provinciaal ontmaskert zich er telkens weer als zodanig mee) was het standaardglas. En dan was er nog het ‘tulpje’, voor de echte heren, want dat kostte hetzelfde als een vaas, maar er zat minder in. Van de fles schonk men Van Vollenhoven’s Stout en enkele Belgische bieren zoals BelleVue kriek, Westmalle dubbel en tripel.

7

Bier speelt al meer dan dertig jaar een belangrijke rol in mijn leven – niet dat mijn leven erom draait, maar het is er vaker wel dan niet. Twee jaar nadat ik De Reet binnenstapte mocht ik er als werkstu-

dent aan de slag en al gauw werd het een fulltime betrekking. Hoe serieus de eigenaar van De Reet (de vierde generatie Teun van Veen) een goed glas bier nam bleek wel uit het feit dat hij mij bijna anderhalve dag taples gaf: liters bier hebben we verspild, totdat ik het vaasje precies met de onderkant van de schuimkraag op de helft van de ster van het Heineken-logo tapte, een ferme bolling zonder gaatjes of belletjes bovenop. Voor de vaste gasten was – en is – het een van de zekerheden van het leven: bij De Reet krijg je een pils om U tegen te zeggen, voor de nieuwkomers een teken dat het met de koffie, wijn en tosti's ook wel snor zit. Ik begon respect voor bier te krijgen en legde ziel en zaligheid in elk getapt glas.

Dat bier meer is dan een dorstlesser die je gedachteloos weg klokt werd mij pas echt duidelijk toen ik, na enkele jaren bij Café Hoppe te hebben gediend, bij de Amsterdamse speciaalbiergroothandel Bier&cO ging werken. Zij importeerden bieren – alles behalve pilseners, maar daarover later veel meer – uit de hele wereld, het leeuwendeel natuurlijk uit België. Al die bieren hadden hun eigen verhaal en, belangrijker, hun eigen smaak en voorkomen. Pas hier werd mij duidelijk hoe groot de diversiteit en smaakvariëteit van bier eigenlijk is, en hier kreeg mijn fascinatie voor bier vorm. De gedachte dat al die verschillende bieren waren samengesteld uit grofweg telkens dezelfde vier basisingrediënten (water, graan, hop en gist) ontroerde me. Hoe een brouwer, als ware hij een chef-kok of een schilder, van tevoren overdenkt wat het resultaat zal zijn als hij deze mengeling van granen gebruikt, of toch liever die, en wat daar dan voor hop bij te doen (en wanneer) – en dat dit telkens weer kan leiden tot een compleet nieuwe smaaksensatie: het fascineerde mij mateloos.



Sindsdien heb ik veel over bier gelezen, festivals en brouwerijen bezocht, in vrijwel elk bierglas dat ik tegenkwam heb ik mijn neus gestoken. Een heuse ‘bierbibliotheek’ bouwde ik op: enkele plankjes vol boeken en geschriften, en twee manshoge koelkasten met een verzameling rariteiten en tranentrekkende lekkernijen, alsmede wat rondslingerend proefmateriaal. Zelf een bier brouwen heb ik, behalve een verplicht nummer tijdens de opleiding tot Gediplomeerd Biersommelier, nooit gedaan. Er is een ideaalbeeld dat ik niet verstoren wil: de fascinatie en bewondering voor de brouwer en zijn scheppende kunst gaat ver, en er moet wat te fantaseren overblijven.

9

Natuurlijk, wijn is ook een mooie drank, zelfs al hebben daar Fransen met hun voeten in gestaan. Maar laten we eerlijk wezen: een wijnmaker heeft bij lange na niet de invloed op het eindproduct die een brouwer heeft. Eerst is hij afhankelijk van de geplante wijnstokken: die kun je niet, als je eens zin hebt in iets anders, zomaar even vervangen. Dan is er dat beroemde ‘terroir’: hiermee bedoelt men alle lokale factoren die de wijn en vooral de wijnstok kunnen beïnvloeden. Met uitzondering van ‘geen water geven’ behoort de wijnboer er niet toe. De ligging van de wijngaard is onveranderlijk, terwijl dit wel het eindresultaat beïnvloedt (veel of weinig zon, regen of wind) en hoewel de weersomstandigheden allesbehalve onveranderlijk zijn kan de wijnmaker op zijn kop gaan staan: hij kan die niet beïnvloeden. Pas bij de keuze voor handmatig of machinaal plukken, wanneer dat gebeuren gaat, en of hij het geperste druivensap op houten vaten, betonnen of stalen tanks laat rusten, begint hij zijn invloed te la-

ten gelden. Maar de brouwer heeft een bijna onbegrensde vrijheid in de keuze van grondstoffen, bereidings- en rijpingswijzen – zijn creativiteit wordt amper gehinderd door onbeïnvloedbare omstandigheden. De Amerikaanse brouwer Jim Koch (Boston Beer Company, van het bekende Samuel Adams Boston Lager) bracht het mooi onder woorden toen hij een wijnmaker vergeleek met een minnaar die alleen van de missionarishouding weet, terwijl de brouwer de gehele *Kama Sutra* op z'n duimpje kent.

- 10 Terug naar De Engelse Reet, dat officieel 'De Pilsener Club' heet: hier lijkt het permanent ergens in de jaren vijftig van de vorige eeuw te zijn. Toch heeft ook deze tijdcapsule zich niet kunnen ontworstelen aan de revolutionaire veranderingen die het bieraanbod sinds het begin van dit millennium heeft doorgemaakt. Bier, in al zijn facetten, maakt fundamenteel deel uit van het DNA van deze monumentale kroeg en wie er nu binnenstapt heeft de keuze uit acht verschillende bieren van de tap en bijna twintig van de fles. Dat is een hele prestatie voor een knijpje dat feitelijk te weinig vloeroppervlakte heeft om een horecavergunning te krijgen – maar die heeft De Reet al sinds 1893 en geen ambtenaar kan er iets aan doen. Het aanbod komt van over de hele wereld: bier van kleine Nederlandse brouwerijen, Duitse, Schotse, Amerikaanse en natuurlijk Belgische bieren vindt u er. Er is, sinds ik daar in 1985 mijn eerste vaasje bestelde, veel veranderd op biergebied. Veel van die veranderingen maakte ik niet alleen mee, ik droeg er vaak een steentje aan bij. Ik heb veel over bier geleerd en die kennis wil ik graag met u delen, opdat u uw eigen ontdekkingstocht in wat ik 'Bierland' noem kunt gaan maken.

## INLEIDING

# WAT IS BIER DAN, EN WAAR KOMT HET VANDAAN?

De legendarische coach van Liverpool Football Club, Bill Shankly, verwoordde het ragfijn toen hij vaststelde dat voetbal geen zaak van leven of dood is, maar veel belangrijker dan dat. Hetzelfde geldt voor bier: het is het smeermiddel van de maatschappij en de bron van onze beschaving. Zonder bier zouden we nog steeds met onze karige bezittingen achter lastdieren aan zeulen, opgejaagd door zon, regen en elkaar, op zoek naar een volgende verblijfplaats om noten en bessen te verzamelen en met wat geluk een konijn te verschalken. Godlof is daar bier: niets meer of minder dan een drank van granen, water, gist en hop – die bij toeval is ontdekt.

11

Zo'n tienduizend jaar geleden ontdekte men in Mesopotamië, de streek tussen de rivieren de Eufraat en de Tigris, dat je in het wild groeiende granen niet alleen kon opeten, maar ook kon cultiveren: planten en tot bloei brengen. Oefening baart kunst, en de mens leerde landbouw te bedrijven. Men had al geleerd granen te verwerken en er gemakkelijk te verteren voedingsmiddelen van te maken: de kunst van het broodbakken gaat nog enkele tienduizenden jaren verder terug. Doordat de mens niet

langer naar de in het wild groeiende granen op zoek hoefde te gaan, bleef er tijd en energie over om het kunstje te perfectioneren. Een bijkomend voordeel was dat men op grotere schaal kon gaan werken. Werden graankorrels eerst nog tussen twee keien in de hand gekneusd, nu werden er molens gebouwd die het meel ook nog eens veel fijner wisten te malen. Generaties lang had men dat ruwe meel met water aangemaakt en van het ontstane papje iets wat vaag op brood lijkt gebakken. Nu ontdekte men dat er, als je zo'n papje een tijdje liet staan, een proces op gang kwam waarvan dat papje ging 'rijzen'. Als je daar brood van bakte bleek het niet alleen smakelijker, het was nog voedzamer ook. Onbewust maakte de mens kennis met wilde vergisting.

Op zeker moment zal zo'n papje iets te lang zijn blijven staan: het schuimende en borrelende spul zal er niet appetijtelijk hebben uitgezien, maar een durfal proefde ervan en dat viel niet tegen. Er was iets mee gebeurd, iets wat smaakte naar meer: door de wilde of spontane vergisting was namelijk een beetje alcohol aangemaakt. Hoe het ook zij, zo ongeveer zal bier zijn uitgevonden. Het is daarmee enkele duizenden jaren ouder dan wijn.

Langzamerhand maakte men zich de kunst van het vroege brouwen eigen: de mens werd er steeds beter in om een dikke brij te bereiden waarvan je zelfs in een andere staat van bewustzijn kon komen. Het bleek voedzaam als brood, maar je kon het niet lang bewaren. Soms was de smaak warm en rijk, zoetig en vertroostend – andere keren leek het snel zuur te worden en moest je er kruiden, bessen of honing aan toevoegen om het toch te kunnen nuttigen. Het werd een welkome aanvulling op

het dagelijkse dieet, dat bovendien snel te maken was. Daarmee vormde het een extra reden voor mensen om op een en dezelfde plek te blijven – het ingezette beschavingsproces was niet meer te stoppen.

Zo ontdekte men ook dat er als je de graankorrels voordat je ze vermaalde natmaakte en warm hield al snel een klein plantje uit begon te ontkiemen. Als je de kiemende korrels dan boven een vuurtje verwarmde en droogde bleek niet alleen dat het plantje stopte met groeien, maar ook dat de korrels gemakkelijker te malen waren en veel meer suikers bevatten dan voorheen. Tegenwoordig noemen we dit mouten en gebeurt het in hele grote fabrieken, maar toen viel vooral op dat een papje met meer suikers sneller het bewustzijn veranderde – er werd meer alcohol aangemaakt en je werd er eerder dronken van.

13

Van gist – en dat dit een eencellig organisme is dat suiker eet waarna het alcohol uit plast en windjes van koolzuurgas laat – had men nog geen weet. Wel ontdekte men dat als je wat van de schuimende massa bewaarde en aan een volgend papje toevoegde, de kans dat je een grofweg gelijk smakend resultaat kreeg fors toenam. Bepaalde vrouwen – de bierbereiding is eeuwenlang een vrouwenaangelegenheid geweest – bleken er bedreven in dan anderen, en zij gingen zich er zelfs beroepsmatig op toeleggen. Hoe goed zij echter ook waren, de bieren van die tijd zouden wij nu niet als zodanig herkennen. Het zullen vooral dikke brijpapjes zijn gebleven die men met een rietje uit een kalebas dronk om de brokjes te vermijden, vaak aangezoet, en zeker zonder de nu zo kenmerkende bittere smaak die van de hopplant komt. Maar: het beviel goed!

Mede doordat de opgedane brouwkennis aan volgende generaties werd doorgegeven, werd het schrift verder ontwikkeld: een van de oudst bewaarde geschreven teksten ter wereld betreft een reclame voor bier, en het oudste geschreven recept ter wereld is een bierrecept. Dit recept werd rond 1800 voor Christus opgetekend in de Soemerische ‘Hymne voor Ninkasi’ en is dus nu bijna vierduizend jaar oud. Bepaalde bieren werden alleen door priesters gedronken; ‘onder invloed’ konden die met Het Hogere in contact komen.

- 14 Bier droeg zelfs zozeer aan de beschaving bij dat de eerste warenwetten ter wereld er betrekking op hebben: als een Egyptisch brouwster bier van lagere kwaliteit verkocht voor de prijs van bier van hoge kwaliteit, dan werd zij zonder pardon in haar eigen handelswaar verdronken.

De kunst van het bierbrouwen verspreidde zich over de wereld en bereikte ook onze contreien. Dat trof, want de omstandigheden in Noord-Europa bleken ideaal voor het maken van bier. Goede wijn wilde hier maar niet lukken: het was te koud om voldoende goede druiven voor de productie van wijn te telen. Maar gerst en tarwe, die in de loop der eeuwen de beste brouwgranen bleken, groeiden hier in overvloed. Ook was de gemiddelde temperatuur in Noord-Europa vrijwel ideaal voor de wilde gisten in de lucht om de suikers uit de granen in alcohol om te zetten – het moet daarvoor niet te warm zijn, terwijl de gisten die druivensuikers opeten dat nou juist weer prima vinden.

Zo werd bier de drank van onze streek – het verdrong metertijd de gefermenteerde geitenmelk en vergiste honingdran-

ken, zoals ‘mede’, waarmee we ons tot dan toe hadden vermaakt. Bier brouwen werd een onderdeel van het huishouden en dus waren het eeuwenlang wederom de vrouwen die zich dagelijks aan de ketel zetten om het huishouden van voldoende bier te voorzien. Ook dat bier zouden wij nu niet gemakkelijk herkennen: het bevatte zeer weinig alcohol en was overwegend bitterzuur vanwege het snelle bederf en de gebruikte kruidenmengsels zoals ‘gruit’ waarmee men nou juist dat bederf probeerde tegen te gaan.

Bepaalde vrouwen waren erg bedreven in de brouwkunst, met als gevolg dat de burens bij hen niet weg waren te slaan. Zij bedachten dat ze er wel geld mee konden verdienen en stelden hun huiskamer open als dranklokaal: het werden publieke huizen (van de Engelse vertaling, *public house*, stamt het woord pub af) waar Jan en alleman tegen betaling kon komen drinken van de huisgemaakte voorlopers van ons bier. Een Duitse vrouw, de abdis, componiste en wetenschapster Hildegard von Bingen, schreef in de elfde eeuw dat bier er een heel stuk beter op werd als de kruidenmengsels werden ingeruild voor hopbellen. De oliën uit de bloemen van deze *humulus lupulus*, ofwel de hopplant, bleken bier langer houdbaar te maken. Daarbij gaven ze ook nog eens een nieuwe, fris-bittere smaak aan de drank, die daarmee een stap dichterbij het bier was gekomen zoals wij dat inmiddels kennen. Er zouden nog vele stappen volgen, en bier zou uiteindelijk volksdrank nummer 1 worden. Over die volksdrank gaat dit boek: alles wat u erover zou moeten weten, en een beetje meer.

Iedereen die volledigheid nastreeft in een boek over bier is gedoemd te mislukken, dus dat streven heb ik niet. Wel wil ik de lezer graag ‘de ultieme inleiding tot bier’ bieden, en wel zo dat volstrekte beginners en vergevorderden er beiden iets aan hebben. Vooral wil ik mijn passie voor bier proberen op u over te brengen. Daarbij wil ik graag mijn eigen visie op, en gedachten over, bier en alle randverschijnselen met u delen. Er schuilt een echte bierfrik in mij, en die wordt in dit boek op u losgelaten.

16 Zo zijn gemaakte keuzes puur persoonlijk: de beschreven bierstijlen zijn weliswaar niet lukraak gekozen, maar er zijn er meer níét beschreven dan wel. Ook het hoofdstuk ‘Bier in de tijd’ is grotendeels het resultaat van puur persoonlijke keuzes.

Een bewuste keuze is het ook geweest om geen bieren met smaakbeschrijvingen in dit boek op te nemen. Er bestaan al genoeg drukwerken met eindeloos veel plaatjes van flesjes en glazen, voorzien van smaaknotities waarin je je de ene keer wel, de andere keer niet herkent. Smaak is dermate persoonlijk dat ik u hoogstens wil helpen uw smaak onder woorden te leren brengen zodat u uw eigen smaakvoorkeur leert kennen.

Om dezelfde reden vindt u in dit boek geen brouwerijbeschrijvingen. Voor mij geldt dat als je één brouwerij hebt gezien, je ze eigenlijk allemaal wel hebt gezien. Verder ben ik van mening dat iedere brouwerij en brouwzaal feitelijk een voetnoot is bij Anchor Brewing Company, San Francisco.

Mijn belangrijkste streven is geweest om u een praktische handleiding te bieden, waarmee u zelf(standig) op reis kunt gaan door wat ik liefkozend Bierland noem. Hoewel ik deze



term al jarenlang gebruik heeft het maar een haartje gescheeld of hij haalde dit boek niet. Mijn redacteur stelde onomwonden dat hij het begrip niet kende en niet zomaar begreep, en dat dit dus voor veel lezers zou gelden. Daar had ik niet bij stilgestaan. Het is de valkuil van elke expert of specialist, ongeacht het onderwerp: iets wat voor de expert in kwestie de gewoonste zaak van de wereld is, wordt door anderen grotendeels als gezwatel ervaren.

Welnu: Bierland is voor mij, en vanaf nu ook voor u, een metafoor voor alles wat met bier te maken heeft. Als het hommeles is in Bierland, dan is er een relletje tussen brouwerijen, of consumenten boycotten een bier, of de regering wil alweer de accijns verhogen. Wanneer ik zeg dat Bierland er mooi bij staat dan bedoel ik dat het geheel van bieren, brouwers, consumenten en liefhebbers zeer tevreden met zichzelf is – en terecht. Bierland is, kortom, het Umfeld van alles wat bier betreft.

En puur persoonlijk: Bierland is geen vastomlijnd gebied, meer een plekje in mijn hart.



## BIER IN WORDING

### **Het brouwproces stap voor stap: graan + water + hop + gist = bier**

Bier is een natuurproduct, gemaakt van louter natuurlijke ingrediënten. Duizenden jaren brouwervaring hebben ons gebracht tot een serie opeenvolgende stappen die, mits juist gezet, leiden tot een drank waarover je niet uitgesproken raakt. Belangrijk om u te realiseren is dat het niet uitmaakt of bier wordt gemaakt in een industriële brouwerij, een kleinschalig brouwcafé of bij u thuis in de garage: het proces is hetzelfde. De regels en valkuilen zijn dezelfde: eindelijk doet de grootte er niet toe. Brouwen is een vak en het brouwproces is een ambachtelijk proces dat hier stap voor stap wordt beschreven en uitgelegd.

19

Dit heeft dus niets te maken met de zogenoemde ‘thuisbrouwkits’ die tegenwoordig overal worden aangeboden, of de volautomatische brouwmachines die u kopen kunt. Die thuisbrouwkits, waarbij u niet veel meer hoeft te doen dan heet water toevoegen, zijn een soort kant-en-klare pannenkoekenmix: gemakkelijke valsspelerij. De volautomatische brouwmachines leveren zeer drinkbaar vocht, maar dat is even fantasievol en ambachtelijk als koffie uit een Nespresso-apparaat, en net zo duur.

### *Het brouwproces stap voor stap*

Brouwen begint bij het bewerken van een van de vier ingrediënten: graan. Dat kan één graan zijn of een mengeling ervan. Graankorrels kunnen uitgroeien tot een aar, en om die groei mogelijk te maken zit de ‘brandstof’ er alvast in: graankorrels zitten boordevol zetmeel. Aan dat zetmeel heeft een brouwer niets, die heeft suiker nodig. Om aan die suiker te komen laat hij een mouterij de graankorrels bewerken: het moutproces.

20

Bij het mouten laten we graankorrels kiemen door ze te weken in water en daarna lekker te verwarmen. Gefopt: ze denken nu dat ze mogen gaan groeien en maken enzymen aan die nu en later het zetmeel in hun binnenste in suiker omzetten. Maar zodra de kiem verschijnt stoppen we dit proces door de korrels fors te verwarmen, anders zou de plant in wording alle zetmeel opmaken.

Dit ‘stopproces’ heet eesten, en hoe hoger de temperatuur, hoe donkerder de mout gekleurd wordt. De kleur van de mout, of het mengsel van meerdere moutsoorten, bepaalt de uiteindelijke kleur van het bier – soms speelt fruit een rol, zoals bij een roodkleurige kriek.

Een mengsel van verschillende mouten, afhankelijk van het gewenste eindproduct, schroten (vermalen) we om gemakkelijker bij de suikers en het resterende zetmeel te kunnen. De vliesjes en kafjes laten we zitten: sommige brouwers gebruiken dit als ‘na-