

Typisch Nederlands bier

Het is een bekend verhaal: in ons land werd vroeger door iedereen, jong en oud, bier gedronken, al was het maar omdat, in een tijd zonder waterleidingen en rioleringen, het water zo ongezond was. Maar wat is echt Nederlands bier? Daar wordt sinds kort uitgebreid onderzoek naar gedaan. Doel: de herintroductie van vergeten biertjes.

door **René Zanderink**, voorzitter Ark van de Smaak

Een Haarlems recept uit 1407 vormde de grondslag voor Jopen Koyt, een bier dat door brouwerij Jopen Bier uit Haarlem sinds enkele jaren wordt gemaakt. Het gaat hier om gruitbier, waarbij gruit een kruidenmengsel is met de niet-alledaagse moerasstruik gagel als hoofdbestanddeel.

Eigenaar Michel Ordeman van Jopen Bier vertelt hoe hij aan gagel komt: 'Eenmaal per jaar gaan tien gelukkigen samen met mij in de Brabantse Kempen in augustus bij volle maan in hun blote kont de gagel afknippen. Daarvoor heb je een vergunning nodig, want het is een zeldzaam plantje dat alleen volledig gecontroleerd gesnoeid mag worden. Voor de aanmelding bestaat een wachtlijst.'

Goed voorbeeld doet goed volgen. Tegenwoordig wordt ook met gagel, maar dan uit het Nationale Park de Meinweg bij Roermond, Roerdaler gagelbier gemaakt, en maakt verder de Hillegomse brouwer Klein Duimpje gagelbier.

Dat past goed in het streven om Nederlandse traditionele bierstijlen te reproduceren en opnieuw op de markt te brengen. Een samenwerkingsverband van diverse bierliefhebbers, bedrijven en organisaties onder de naam Campagne Nederlandse Bierstijlen beijvert zich daar sinds 2012 voor.

Bieranalyticus Freek Ruis van Brouwerij Witte Klavervier uit Zwolle zegt erover: 'Ons doel is de promotie van Nederlandse historische bierstijlen en biergeschiedenis. Die kennis willen wij verspreiden. Maar de vraag is natuurlijk: wat zijn onze unieke bieren en bierstijlen? Hoe kom je daar achter?'

Mouterijen

Dat is geen eenvoudige klus en je loopt, volgens internationaal bierkeurmeester Derek Walsh, sowieso tegen een aantal forse beperkingen op. 'Immers, de oorspronkelijke hop en gist zijn er niet meer, de mouterijen – waar het graan wordt ontkiemd en daarna gedroogd – niet en misschien ook die granen niet meer.'

Bovendien is het niet eens zo gemakkelijk de geschiedenis van het Nederlandse bier boven water te krijgen. 'Om die waarheid te achterhalen, komen drie stromingen – om maar eens in biertermen te blijven – bij elkaar: de smaakliefhebbers,

de creatieve brouwers en de historici, en het is nog een hele klus om die allemaal op één lijn te krijgen,' aldus Walsh.

Dat alles gezegd zijnde, is er in ieder geval een aantal biersoorten waarvan vaststaat dat die exclusief tot het Nederlandse erfgoed behoren. Het al genoemde gruitbier is er daar één van. Michel Ordeman preciseert wat daar aan kruiden in hoort: 'Gruit was een mengsel van tien bestanddelen waaronder de zogenaamde negen groene kruiden die al bij de Germanen heilig waren en aan de godin Freija waren gewijd. In het gruit zaten: duizendblad, kattenkruid, heide, wilde (moeras) rozemarijn, salie, bakelaar (laurierbessen), (dennen)hars, slangenkruid (serpentien) en koriander. Met daarnaast dus als hoofdbestanddeel gagel.'

Haver

Een tweede uniek Nederlandse biersoort is kuitbier of haverbier. De eerste die dat herontdekte was Freek Ruis. Hij vertelt: 'Het oude kuitbier bestond voor ongeveer de helft uit haver. De verhouding 3:6:9 voor respectievelijk tarwe, gerst en haver wordt genoemd. De hoogtijdagen van het kuitbier lagen in de vijftiende eeuw – er was veel export, met name naar het huidige België. De familienaam Kuitenbrouwer stamt daarvandaan.' Kuitbier verdween in de negentiende of twintigste eeuw, maar wordt inmiddels opnieuw gebrouwen. Ruis' brouwerij verkoopt het onder de naam Koyt-Kuit-Kuyt, en de Campagne Nederlandse Bierstijlen heeft onlangs alle Nederlandse bierbrouwers opgeroepen



Gagel, gebruikt om gruitbier te kruiden.

Bierbrouwen leeft weer

Zelf op commerciële basis bier brouwen is hip, werd onlangs in de *Volkskrant* geconstateerd. Na decennia waarin bier vrijwel synoniem was met pils, en ook nog voor het overgrote deel afkomstig van vier grote multinationals, is er een opleving gaande waarbij allerlei nieuwe soorten bier worden geïntroduceerd.

Volgens de site Cambrinus.nl telt ons land nu weer 217 bierbrouwerijen, waarvan 92 hun brouwinstallatie huren. Alleen al dit jaar, aldus deze site, kwamen er (stand tot half mei) 22 nieuwe microbrouwerijen bij.

Dat is in feite een herstel van de oude situatie, want ooit kende vrijwel elke wijk en elke woonbuurt wel een eigen brouwerij. De afgelopen eeuw zijn er naar schatting enkele duizenden brouwers en ontelbare bieren van het toneel verdwenen, en bleven multinationals als Heineken over.

Een eerste ommekeer in het 'bierbrouwen' was al in de jaren tachtig te vinden met een toename van het aantal thuisbrouwers en enkele nieuwe lokale brouwers zoals brouwerij 't IJ in Amsterdam, de Arcense Bierbrouwerij en De Raaf bij Nijmegen, die onder andere ontstonden uit de krakers-scene, waar men het niet zo van de multinationals moest hebben.

De Liever Lokaal-trend leidde in de nieuwe eeuw tot een ontwikkeling waarbij elke gevestigde stad weer een eigen stadsbrouwerij kreeg en zelfs elke zichzelf respecterende gemeente een eigen brouwerij met streekbier.

Sindsdien is het verder crescendo gegaan. Bob Molenbroek, voorzitter Regio Noord-Holland van genietersvereniging PINT (Promotie Informatie Traditioneel Bier) stelt vast: 'Vrijwel elk zichzelf respecterend café heeft tegenwoordig naast een bier van de Grote Vier wel een bier van een kleinere brouwer – soms zelfs lokaal – op de tap. Kortom, in Nederland leeft het bierbrouwen weer en we tellen bovendien internationaal weer mee want Nederlands bier is de afgelopen jaren flink in de prijzen gevallen.'

Bier in de Ark?

Schiedamse moutwijnjenever is als Seen van onze traditionele dranken opgenomen in de Ark van de Smaak. Bier zit daar niet in en dat is eigenlijk vreemd, want bier is veel eerder onze nationale volksdrank dan jenever.

Er is de afgelopen jaren weliswaar naar bier gekeken, maar dat leidde niet tot opname in de Ark, soms omdat het biertje te nieuw was (geen traditie kende, door het gebruik van nieuwe kruiden en nieuwe soorten hop), en vaak omdat alle grondstoffen van het bier (hop, gist, granen) uit het buitenland kwamen – een uitzondering is onder andere het Gulpener bier.

Slow Food hoopt dat van elk type oernederlands bier één of twee brouwerijen tot de Ark van de Smaak kunnen toetreden. Uw zomeropdracht zou kunnen luiden: probeer eens op een terrasje een traditioneel lokaal gruitbier, haverbier (kuit) of witbier, liefst van eigen hop, te bemachtigen.



Brouwproces bij Jopen Bier in Haarlem.

een kuitbier te maken, volgens specifieke richtlijnen (zo mogen alleen oude hoprasen worden gebruikt).

Dan is er als typisch Nederlands, of liever Gronings bier: het kluinbier. Dit was bier dat in de stad Groningen werd gebrouwen en tweemaal zoveel graan bevatte als dun bier. Dit bier werd ook geëxporteerd, met name naar Holland en Friesland. Vanaf 1992 werd dit bier volgens het oude recept gebrouwen door de Groningse bierbrouwer Nico Derks, maar die productie werd in 1995 weer gestaakt. Kluinbier was het ingrediënt voor het maken van 'heet bier' (in Friesland kende men koffie bier, warme koffie met bier en kruiden, een soort glühwein dus).

Oergranen

Wie nog verder terug wil, kan ten slotte denken aan bier van oergranen. Tegenwoordig is speltbier net als speltbrood weer in opmars, maar het ligt meer voor de hand dat de Batavieren, Germanen en Tubanters die hier vóór de Romeinen bier dronken, bier uit eenkoorn of emmer/emmer gebrouwen hebben. Archeologische vondsten geven aan dat emmer hier verbouwd en gegeten werd, maar brouwde

men er ook bier van?

Ruis: 'We weten het niet. In Egypte werd het eerste bier gebrouwen uit gerst of emmer. In Duitsland wordt al tijdens Riedenburger Emmerbier gebrouwen en heeft men altijd oergranen zoals emmer en spelt geteeld, maar wij hebben na het tijdperk-Mansholt onze granen het land uitgedaan.'

Om helemaal compleet te zijn: vroeger werden in ons land ook witbieren gebrouwen (maar die zijn niet exclusief Nederlands, omdat ze ook in Duitsland en vooral België worden gemaakt) en de donkere porter en stout-bieren, die ook in Engeland en Ierland worden gebrouwen.



FOTO: WENÉ ZANDERINK