
VERLOREN

BIEREN

VAN
NEDERLAND

ROEL MULDER



S

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING - 4

PILSENER - 6

WAAROM PILS GAAT VERDWIJNEN

PRINCESSEBIER - 14

OP ZOEK NAAR EEN RAADSEL

GRUIT - 25

HET BEGIN

HOPPENBIER - 35

BROUWEN WORDT EEN VAK

KUIT - 48

HOLLANDS SUCCES

LUIKS - 62

VARIATIE IN ZWARE TIJDEN

MAASTRICHTS OUD - 80

OUD EN ZUUR

KONINGINNEBIER - 96

HET TRIESTE VERHAAL VAN EEN PIONIER

BEIJERSCH - 112

DUITS BIER NEEMT HET OVER

EXTRA STOUT - 126

GEZOND EN VERSTERKEND

OOST-INDISCH - 140

BIER IN DE KOLONIËN

LAGER - 154

IEDEREEN AAN DE ONDERGIST

OUD BRUIN - 170

HET ZUIDEN

GRAND PRESTIGE - 184

WEDEROPSTANDING

TOT SLOT - 196

TOELICHTING BIJ RECEPTEN - 198

LITERATUURLIJST - 202

REGISTER - 206

INLEIDING

BIERDRINKERS HOUDEN VAN GESCHIEDENIS. PAK EEN WILLEKEURIG BIERFLESJE UIT DE KOELKAST OF HET SCHAP VAN DE SLIJTER: DIKKE KANS DAT ER EEN JAARTAL OP HET ETIKET STAAT. OF DE AFBEELDING VAN EEN ABDIJ OF KASTEEL. EEN RETROVORMGEVING, HET WOORD 'AMBACHTELIJK', GOTISCHE LETTERS OF EEN STADSWAPEN.

Zelfs de allernieuwste, allerhipste microbrouwers stralen uit dat ze een verhaal hebben, van bijvoorbeeld drie vrienden die in een kelder begonnen zijn en de wereld gaan veroveren met robuuste, in de tijd verankerde bierstijlen als stout, IPA, porter of gose. Het liefst op te drinken in een kroeg met glas-in-loodramen of in een aangevreten fabriekspand met stalen stoelen en industrieel design.

Ik heb bier leren drinken ergens na mijn zestiende, eind jaren negentig. Echt bier was in die tijd bij voorkeur juist Belgisch bier. Alles daaraan, om te beginnen de enorme variëteit aan merken, verraadde een eeuwenoude brouw- en drinkcultuur. Met heiligen, kabouters en trekpaarden. Als het even kon door de abt persoonlijk gebrouwen. Daar stak Nederland met zijn slappe, kleffe pils toch schril bij af.

In juli 2013 zat ik, op zoek naar totaal andere dingen, digitaal te grasduinen in een oude Nederlandse krant, tot ik ineens een advertentie van een bierhandelaar zag, uit 1893. Gewoon een of andere slijter in mijn geboortestad Gorinchem, maar het had ook ergens anders geweest kunnen zijn. Te koop: prinsessebier 1e soort, dubbel princessen, dubbel gersten, jong oud, minnebier. Gersten lager. En Van Vollenhoven's Extra Stout 'voor Bloedarmen, Maaglijders, Zwakken en Kraamvrouwen'. Ik zat daar voor mijn beeldscherm en dacht: wat was dit in hemelsnaam voor bier?

Ik deed een zoekrondje op internet, maar ik kon niks vinden over deze rare biersoorten. Er waren geen boeken over. Zelfs de beroemde Engelse bierschrijver en -promotor Michael Jackson wist van de oude Nederlandse bieren niet veel meer te melden dan dat ze verdwenen waren, 'en wij weten niets van hun samenstelling, hun bereidingswijze, hun geur en smaak'. Nederland had kortom toch geen eigen biergeschiedenis? Maar zag ik hier niet met eigen ogen het tegendeel?

Voor zover je al iets van de geschiedenis van bier hoort, gaat dat meestal over het buitenland. Over de India Pale Ale, die zo sterk gehopt is omdat hij per schip naar Azië vervoerd werd. Over het Reinheitsgebot uit 1516, waar al het Duitse bier aan schijnt te moeten voldoen. Over die bierkoning Gambrinus die dezelfde persoon zou zijn als een of andere Brabantse hertog.

Ik wilde weten wat dat prinsessebier en al die andere biersoorten geweest waren. Ik ontdekte al snel nog veel meer van dit soort advertenties. Zo begon, tussen de bedrijven door, een zoektocht naar die 'verloren bieren'. Ik leerde al snel een paar dingen: de Nederlandse biergeschiedenis was een grotendeels onbeschreven blad, hoewel er genoeg te vertellen was. Vooral de variëteit aan biernamen en -soorten was veel groter dan ik ooit had verwacht. Wat er aan literatuur was, ging echter vaak over de brouwerijen: wie wanneer welk pand kocht voor

hoeveel geld, en dat soort dingen. Voor mijn onderzoek belangrijke informatie, maar ze vertelden me niet echt wat ik eigenlijk wilde weten, namelijk: wat voor bier maakte men toen eigenlijk?

Wat ik sowieso leuk vond: heel veel biermythes die je altijd verteld krijgt, bleken helemaal niet waar te zijn. Hertog Jan was geen mythische bierkoning, bockbier is geen herfstbier en Heineken won in Parijs in 1875 de medaille die nog altijd op het etiket prijkt niet met het pils dat ze nu maken. En passant bleek dat van zo'n beetje alle andere jaartallen op de etiketten van de vaderlandse brouwers er geen een klopt.

Ook leerde ik veel van de biergeschiedenis van de landen om ons heen. In Engeland is bijvoorbeeld al veel diepgravend onderzoek gedaan. Een belangrijke les van de uitkomsten daar is dat biersoorten, ook al houden ze dezelfde naam, door de jaren ontzettend kunnen veranderen. Zo was in 1838 een Londense Mild X Ale een goudkleurig hoppig bier van 7,4%, maar in 1945 was het bier met diezelfde naam van precies dezelfde brouwerij slechts een donker slap drabje van 2,8%.

Bier is veranderd onder invloed van innovatie, techniek, accijns, wetgeving, prijzen, ondernemerschap, oorlog en vrede. Middeleeuws gruitbier verdween door de komst van hop. Gerst verdrong andere granen als haver en tarwe. Stoommachines verdrongen paardenkracht. Wilde gisten moesten wijken voor de inzichten van Pasteur. Met bier werden ooit oorlogen gewonnen, en bier zat ooit in het verdorhoekje omdat iedereen met opgeheven pink koffie zat te drinken of zich bezatte aan de jenever. Allemaal aspecten die in dit boek aan bod zullen komen.

Misschien wel het belangrijkste: ik hield die advertentie uit 1893 in m'n hoofd. Met dat prinsessebier en die andere soorten. Ik wilde weten hoe dat bier gemaakt werd en hoe het smaakte. Daar kwam bij dat ik zelf begon bier te brouwen, gewoon thuis in de keuken en met hop uit eigen tuin. Wist ik toen ik begon nog niet eens het verschil tussen bovengisting en ondergisting, al snel leerde ik al die brouwtermen die je nou eenmaal nodig hebt om het maken van bier en de eigenschappen van het eindresultaat te

beschrijven. Begrippen als wort, bostel, stamwortgehalte en IBU vlogen me om de oren. Het is een beetje als koken of autorijden: ook daar kun je wel over lezen, maar je snapt het allemaal veel beter als je het zelf een keer gedaan hebt. Wees niet bang: ik wilde een boek schrijven waar iedereen die weleens een speciaalbiertje drinkt, en meer niet, al veel plezier aan zou beleven. Die onvermijdelijke brouwtermen komen vanzelf wel langs op een manier dat je ze snapt. Achterin geef ik een kort overzicht van hoe ik zelf brouw.

Een groot voordeel van zelf brouwen was, dat ik dan meteen die historische recepten kon uitproberen. Brouwers van nu bleken met die oude handschriften die ik vond namelijk niet vanzelf uit de voeten te kunnen. Ik moest al die oude gegevens vertalen naar iets wat een bierbrouwer, amateur of professional, kan snappen en brouwen. Dat bleek nog lastig genoeg. Nederlandse brouwgegevens en -recepten zijn schaars. Het is echter gelukt, want wie blijft zoeken vindt die gegevens wel. Voor dit boek heb ik onderzoek gedaan in kranten, boeken en brouwerijarchieven, zowel online als ter plaatse. Ik ben gaan kijken bij de schaarse overblijfselen die er overal in het land nog zijn: duistere eestzolders, lagerkelders, de bruinste kroegen.

Het opvallende is: hoe dichter ik met mijn beweringen bij het oorspronkelijke recept wist te komen, hoe beter het smaakte. Die brouwers van vroeger waren niet gek, ze hadden over hun bieren nagedacht en hun werkwijze vloeiende voort uit jarenlange ervaring. Vandaar dat dit boek niet compleet is zonder een groot aantal recepten, van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw. Iedereen kan nu dus hands-on aan de slag met de historie van Nederlands bier. Maak een zo getrouw mogelijke reconstructie of laat je inspireren voor nieuwe wegen.

Geen zin om zelf te brouwen? Geen nood. Geniet van het aanbod dat er al is en lees dit boek simpelweg om de bieren van nu in hun historische context te plaatsen.

PROOST...

1

PILSENER

WAAROM PILS GAAT VERDWIJNEN

Het is misschien raar, maar ik begin dit historische verhaal met een voorspelling: pils heeft zijn langste tijd gehad. Pils, het goudgele spul dat je kent van het café, van evenementen, van de rijen blikken Schultenbräu en Landbräu in de supermarkt. Pils, waarvan sommigen zelfs doodleuk beweren: 'Pils is geen bier.' Maar pils is wel degelijk bier, op z'n tijd zelfs best lekker, en het maakt een cyclus door die alle grote bieren hebben doorgemaakt: van grote populariteit tot een zachte dood.

EEN SCHRAAL AANBOD

In 1980 waren er maar vijftien bierbrouwers in Nederland, die op twintig locaties hun goudgele product van de lopende band lieten rollen. Marktleider Heineken had, inclusief de merknaam Amstel, 58% van de markt in handen. De meeste cafés hadden maar één tap: die van de brouwerij die de eigenaar was van het pand en die er dus de dienst uitmaakte. Het pils van de verschillende brouwers was bovendien steeds meer op elkaar gaan lijken. Het blad

Koopkracht kon tussen de diverse merken geen enkel verschil ontdekken: 'In tegenstelling tot wat de brouwers beweren in hun reclaimslogans, is pils in Nederland één pot nat.' Volgens het blad had het pils de voorgaande jaren steeds meer van zijn karakteristieke smaak verloren. 'Opzettelijk voegen de bierbrouwers steeds minder hop toe, omdat een minder uitgesproken smaak beter verkoopt.' Op de kwaliteit had *Koopkracht* echter op zich niets aan te merken. Met andere woorden: je proefde niets, maar je ging er ook niet aan dood.

De Belgische brouwerij Artois, die sinds 1968 vanuit Valkenswaard in Nederland actief was, moest voor de Nederlandse markt hun Stella-pils afzwakken, omdat ze het anders niet verkocht kregen. De reden was, zo zeiden ze, dat de Nederlander alleen pils kent 'en dan pils met niet te veel smaak, pils dat moet kunnen vloeien en dat niet te veel mag kosten'.

Dit was de 'pilswoestijn' of zelfs de 'bier-Sahel' waarin een paar verstokte bierliefhebbers naar meer variatie snakten. En er was verlossing: vlak over de

grens, in België, maakten maar liefst 144 brouwerijen wel meer dan duizend verschillende bieren. Voor wie daar even heen reed en goed rondkeek, ging een wereld open van donkere abdijbieren, prachtige geuzes, fruitige krieken en obscure saisons. Ook in Duitsland en Engeland viel er veel te ontdekken en te genieten.

Een van de eersten die hier achter kwamen, waren de stichters van café Jan Primus in Utrecht. Deze eerste kroeg voor 'bierologen' in Nederland had bij opening in 1974 maar liefst dertig bieren op de kaart. Het waren de jaren dat uitbaters van dit ontluikend soort biercafés in het weekend zelf naar België reden om daar in te slaan. De vaderlandse brouwers en groothandelaren hadden immers bijna niets interessants in hun merkenportefeuille.

Nu zijn Nederlanders vanouds sowieso gastronomisch gehandicapt, ben ik bang. Inwoners van een land waar je zo snel mogelijk je aardappels naar binnen schrokte en waar genieten van eten en drinken niet hoog op de agenda stond. Mijn opa vond het al raar als mijn vader op zijn brommer een kroketje ging halen bij de snackbar: thuis kun je toch veel goedkoper eten? Alcohol werd er veel minder gedronken dan in de buurlanden. Nederland heeft ook geen wijnvelden en ondanks de vele boomgaarden in de Betuwe bestaat hier geen cidercultuur. Het is een teken aan de wand dat de enige andere alcoholische drank van betekenis, het alom gedronken gedestilleerd, na de oorlog vooral populair was in de vorm van jonge jenever: de variant met zo weinig mogelijk smaak.

Na de Tweede Wereldoorlog was men hier wel bezig met een inhaalslag. Langzaam maakten ook de middenklassen in Nederland kennis met wijn, sherry en port. Daarnaast kwam frisdrank als Coca-Cola, Fanta en 7-up in de schappen. In de jaren zeventig kwam er vervolgens steeds meer kritiek op de 'consumptiemaatschappij', waarin grote bedrijven argeloze burgers met een bombardement van reclame zo veel mogelijk eenvormige fabrieksproducten wilden aansmeren. Klanten werden kritischer, mensen probeerden bewuster te consumeren en men ging

steeds meer 'ouderwets' zelf doen. De babyboomers haalden oma's oude ladenkast terug in de huiskamer, gingen doe-het-zelven en folkmuziek draaien.



▲ Reclameplaat van Jan Wijga, eind jaren dertig van de vorige eeuw.

En dan wil je ook wat anders dan altijd hetzelfde computergestuurde fabriekspils van Heineken en Grolsch. Het voorbeeld van café Jan Primus werd dan ook schoorvoetend gevolgd, door onder meer de kroegen Gollem in Amsterdam (1974) en Locus Publicus in Rotterdam (1977). Zowaar gingen een paar doorzetters zelf weer ander bier dan pils brouwen. In 1980 gingen de paters trappisten van de abdij Koningshoeven van Tilburg, die tot dan toe in samenwerking met de Artois-brouwerij vooral heel veel abdijpils maakten, zich voortaan op speciaalbier

concentreren. Het jaar erop nam een aantal werknemers van pilsfabriek Skol de oude brouwerij in Arcen over om daar Hertog Jan-bier te gaan brouwen. Er kwam een bockbierfestival, er kwam een bier-

heeft gedaan: hoeveel suiker en welke smaakstoffen bevatten het sap en de schil? Hij kan bij het wijn maken kiezen tussen rood en wit, hij kan de drank op eiken vaten leggen, maar verder zal hij jaar na jaar

min of meer dezelfde bourgogne of bordeaux van zijn akker halen.

Hoe anders is dat bij bier: de brouwer kiest zelf zijn granen, mag aan de hand daarvan bepalen hoe licht of hoe donker het bier wordt en hij mag beslissen met hoeveel hop en kruiden hij het bier op smaak brengt. Dan bepaalt hij zelf ook hoe sterk of hoe slap het bier wordt, hij heeft invloed op hoe zoet of hoe droog het wordt, en hij kan ervoor kiezen om het bier lang of kort te rijpen en eventueel nog te voorzien van bijzondere gisten of zelfs melkzuurbacteriën.

Daarom zijn er zoveel biersoorten mogelijk; niet alleen het gele en heldere pils, maar

ook donkere stout, kruidig witbier, fruitige kriek, zure geuze en machtige barley wine behoren tot de mogelijkheden.

Als bierbrouwer moet je eerst zorgen dat er suiker ontstaat. De wijnboer heeft het makkelijk: in druiven zit die al van nature. De brouwer moet het zetmeel in het graan in suiker omzetten.

De pionierende thuisbrouwer had daarbij in de jaren tachtig nog wel wat moeilijkheden te overwinnen. Winkels met brouwbenodigdheden in kleine hoeveelheden waren er immers nog niet, al was het maar omdat het thuisbrouwen nog maar net uit de illegaliteit kwam. Menig hobbyist moest zich wenden tot de kippenboer om aan gerst – veruit het belangrijkste brouwgraan – te komen. Dit moest hij dan nog zelf mouten: natmaken om de korrels te laten ontkiemen en dan drogen achter de kachel of in de



⬆ *Het Bierreclamemuseum in Breda: bijna nergens is het bierverleden zo dichtbij. Eigenaar Jan Hemmer laat er prachtige litho's, pullen, uithangborden en nog veel meer zien. De Nederlandse brouwerijen die vertegenwoordigd zijn, zijn echter bijna uitsluitend de grote brouwerijen die het nieuwe 'Beierse' bier maakten. Zij maakten de meeste reclame.*

drinkersvereniging met de naam PINT en er was nog een laatste, niet onbelangrijke stimulans: het klinkt merkwaardig, maar in 1983 werd het verbod op thuisbrouwen opgeschort. Als er iets heeft gezorgd voor het aanzwengelen van een biercultuur, is het misschien dat laatste wel: welke microbrouwer van nu is niet thuis in de keuken of in de badkamer begonnen?

DE THUISBROUWERS

Zo'n Nederlandse thuisbrouwer in de jaren tachtig ontdekte meteen een van de schoonheden van het maken van bier: dat je als brouwer zo ontzettend veel keuzes hebt. Een wijnmaker is het grootste gedeelte van zijn tijd vooral boer. Hij verzorgt de struiken op het land, hij snoeit, bij sproeit, hij bemest. Dan wordt er geoogst en dan is hij afhankelijk van wat de natuur

oven. Zo ontstonden namelijk in de gerst de juiste enzymen om te kunnen brouwen.

Dan moest het zo ontstane mout in een grote pan een tijd worden geweekt in een badje van ongeveer 67 graden. Op ruwweg die temperatuur zetten namelijk de enzymen het zetmeel om in suiker. Door dit 'maischen' ontstond dan een zoet papje dat, met een boel geklieder met pannen en kaasdoek, van het graan moest worden gescheiden. Was dat eenmaal gebeurd, dan hoefde de zoete vloeistof alleen nog maar een tijdje gekookt te worden met een op de gok toegevoegde hoeveelheid hop, omdat er nog niet veel hobbybrouwhandleidingen bestonden. Door dit koken nam de vloeistof de smaak op van de hop en werd bovendien alles steriel. Vervolgens werd de hop er weer uitgehaald en moest alles zo snel mogelijk worden gekoeld, bijvoorbeeld door de pan in een emmer water met ijsblokjes te zetten.

De hobbybrouwer had nu een zoete, naar hop ruikende vloeistof verkregen, maar nog geen bier. Daarvoor zorgt de gist: die zet de suiker om in alcohol. De verschillende gisten waar brouwerijen over beschikken, waren in de jaren tachtig echter nog niet in kleine hoeveelheden te koop. Bakkersgist werkte gelukkig ook wel, maar dat gaf niet bepaald de lekkerste smaak. Een andere mogelijkheid was om gist op te kweken uit de gistsporen in het bier van de slijter, of zelfs uit biergistpillen uit de apotheek (goed tegen steenpuisten). Uiteindelijk kon de gist dan in een vat, goed afgesloten van de buitenlucht, een maand lang op kamertemperatuur zijn werk doen. Als er eenmaal genoeg alcohol was gevormd, was het bier.

ONDER- EN BOVENGISTING

De hobbybrouwer kon naar hartenlust variëren met recepten, maar één ding was bijzonder moeilijk: pils maken. Pils en nog een paar andere van oorsprong Midden-Europese soorten worden gemaakt met een speciale gist die werkzaam is bij lagere temperaturen, van zo'n 4 à 12 graden. De gisting met deze 'ondergist' duurt dan langzamer en is, op een moderne brouwerij, zo beter te beheersen. Voor de thuisbrouwer zijn

zulke temperaturen echter moeilijk langdurig haalbaar en het risico op rare bijsmaakjes is groot. Vandaar dat deze zich meer thuisvoelde bij de gisting op kamertemperatuur, met 'bovengist'. Die gistingstemperatuur is meteen het belangrijkste onderscheid in bierland. Ondergisting is pils en nog wat andere Duitse soorten zoals bockbier, en bovengisting is bijna al het speciaalbier. En het meeste historisch bier. Vandaar dat het in de hoofdstukken hierna vooral over bovengisting zal gaan.

DE KOMST VAN PILSENER

In 1980 was dus 99% van het bier in Nederland pils. Het leek wel alsof het altijd zo geweest was en niemand kon zich ook meer anders herinneren. In werkelijkheid was pils in Nederland nog maar net



De kaalslag op de biermarkt: bij de invoering van het nieuwe bierflesje in 1987 waren deze pilseners de belangrijkste bieren van Nederland.

een eeuw oud. De oudste vermelding die ik kon vinden, was in juli 1876 bij koffiehuis De Harmonie op de Trans in Arnhem, dat kortweg in de krant adverteerde met 'Heden pilsener bier'. Een jaar later had het Amsterdam bereikt, waar in het Paleis voor Volksvlijt echt pilsener bier werd getapt 'door echte, rechtstreeks aangevoerde Weener buffetmeisjes'.

Dat was nog ingevoerd pils, uit Duitsland of Tsjechië. In januari 1879 kwam de Amersfoortsche Beiersch-Bier-brouwerij, later Phoenix genoemd, als eerste Nederlandse brouwer met een pilsener bier. Ze won prompt een medaille op een nijverheidstoonstelling, een voorbode voor wat zou komen. Uit augustus 1881 dateert de vroegste advertentie voor het pilsener van Heineken. Dat was nog zonder hun zo vaak genoemde A-gist, want die werd pas in 1886 door dr. Hartog Elion opgekweekt. En die gouden medaille uit Parijs uit 1875 waar ze op hun etiket mee pronken, hebben ze dus ook niet met pils verdiend!

Het klinkt tegenwoordig misschien vreemd, maar pilsener was op dat moment zo'n beetje het duurste bier, op het zwaardere, donkere stout na. En pils was dus bij lange na niet het enige bier: in 1911 maakte pils slechts 12,7% van de productie van de Rotterdamse vestiging van Heineken uit.

Pilsener was een luxebier. In feite was het de laatste nieuwkomer in een assortiment van bieren die vanuit of via Duitsland hierheen waren gekomen en die aangeduid werden met de verzamelnaam 'Beiers'. Gedurende de negentiende eeuw hadden Kulmbacher, Kitzinger, Erlanger, Münchener, Dortmunder en Wener bier al hun weg naar Nederland gevonden. Eerst geïmporteerd, daarna nagemaakt door Nederlandse brouwerijen. Die nieuwe Beierse bieren duwden langzaam maar zeker de oude Nederlandse bieren van de markt: deze prinsesse- en gerstebieren werden van lieverlee als ouderwets en goedkoop gezien.

Niet alleen gingen de Nederlandse biersoorten verloren, maar ook de brouwerijen die ze maakten. Daar is een reden voor: kort gezegd gebeurde het maken van Beiers bier in een ander soort brouwerij. Dat was gedeeltelijk een technische kwestie: pils en

de andere Beierse soorten moesten bij lagere temperaturen gisten, omdat ze met ondergist werden gemaakt. Daarom vereisten ze koeling: eerst met grote ijsblokken, later met koelmachines. Bovendien moesten deze bieren vervolgens een paar maanden op vat rijpen, het 'lageren'. Er waren daardoor voor deze brouwerijen nieuwe stijl veel grotere investeringen nodig dan voorheen. Investerings die moesten worden terugverdiend. Er moest dus grootschalig en rationeel gewerkt worden. En er moest veel reclame worden gemaakt.

Reclame was een activiteit die in die tijd nog in de kinderschoenen stond. Voorheen waren bedrijven zo kleinschalig dat je gemakkelijk je brood kon verdienen met een goede reputatie in stad en streek, en eventueel met wat handelaren voor verder weg. Een uithangbord bij je bedrijf deed de rest en kwaliteit was de beste reclame. Vanaf de negentiende eeuw gingen bedrijven wel steeds meer adverteren in kranten, maar daarin was nog nauwelijks sprake van reclame in de moderne zin van het woord. Men kondigde prijzen en assortimenten aan, maar het was nog niet het bombardement van 'beleving' en gewiekste slogans dat we tegenwoordig te verstouwen krijgen. Hoogstens was er toen de strategie om in advertenties te beweren dat je product veel nagemaakt werd en dat alleen jij de echte Van Vollenhoven Stout kon maken.

De nieuwe, grote brouwerijen wisten echter wel degelijk wat reclame was en vervaardigden posters, emaille borden, speelkaarten, asbakken en wat dies meer zij. Maar die reclame was enkel een afspiegeling van de over het algemeen veel rationelere aanpak van de bierbrouwerijen nieuwe stijl. Slimmere marketing, grootschaliger werken en een rigide beheersing van het productieproces stonden aan de basis van hun succes. Met gemak begonnen ze de oude, op ambachtelijke schaal werkende brouwerijen op te slokken: in 1890 telde Nederland nog 543 brouwerijen, aan de vooravond van de Eerste Wereldoorlog waren dat er 359, en toen die met een enorme graanschaarste voor een shake-out had gezorgd, waren er, in 1939, nog maar 99 over.



◆ Pilsener: ooit een herenbier. Utrechtse studenten in 1942.

Dan was er nog het product zelf. De Beierse bieren werden door de Nederlandse bierdrinkers beschouwd als beter, houdbaarder, steviger, helderder en kortweg lekkerder. Misschien hadden ze daarmee een punt, want op de manier van werken van de oude brouwerijen viel wel wat aan te merken, terwijl het Beierse brouwproces vanwege de lagere temperaturen en daardoor langzamer werkende gist veel beter viel te beheersen. Eind negentiende eeuw probeerden veel kleine brouwerijen alsnog om te schakelen op Beiers bier en de bijbehorende productiemethoden. Met name het gerste lager, een goedkope Beierse variant die nog wel wat weghad van het oude Hollandse bier, werd door grote en kleine brouwers met succes aan de man gebracht.

Dit was de tijd dat pils een luxebier was. Zoals dat echter gaat met producten met een goede naam, wil iedereen het wel hebben. Na de Eerste Wereldoorlog begon pils pas goed aan zijn opmars, in een land dat overigens steeds minder bier ging drinken. In 1929 bestond 67% van de productie van Heineken in Rotterdam uit pils, ruim vijf keer zoveel als 18 jaar eerder. Stadgenoot en belangrijke concurrent Oranjeboom zat in 1939 op 49% pils. Tegelijkertijd begon de kwaliteit te dalen. Het toevoegen van suiker en voordelige ongemoute granen als rijst en mais zorgde voor een goedkoper maar niet per se beter product.

PILS IS NIET MEER TE STUITEN

Terwijl steeds meer kleine brouwers er de brui aan

ORANJEBOOM PILSENER

1933

NAAR: BROUWBOEKEN IN ARCHIEVEN BIERBROUWERIJ ORANJEBOOM,
IN: STADSARCHIEF ROTTERDAM

MOEILIKHEID



	ORIGINEEL VOOR 312 HECTOLITER	MIJN BEWERKING 20 LITER
MOUTSTORTING	<p>Gewoon mout Mais</p> <p>4100 kilo (87,2%) 600 kilo (12,8%)</p>	<p>3,4 kilo pilsmost (87,2%) 500 gram mais (12,8%)</p>
HOP- EN KRUIDENSHEMA	<p>Krakenberger/Mendl</p> <p>58 kilo</p>	<p>52 gram Hallertau Mittelfrüh (60 minuten)</p>
KOOKTIJD	<p>Kooktijd</p> <p>Stamwortgehalte (OG)</p> <p>Eindgehalte (FG)</p> <p>Alcohol % vol.</p> <p>Vergistingsgraad</p> <p>IBU (bitterheid)</p> <p>EBC (kleur)</p>	<p>120 minuten</p> <p>1047</p> <p>1015</p> <p>4,16%</p> <p>68%</p> <p>25,2</p> <p>4,4</p>
TOEVOEGEN NA KOKEN	<p>Gist</p> <p>Ondergist</p>	



Laten gisten op koude temperaturen, van ca. 4 graden. Een paar maanden lageren. Op de etiketten stond 5% alc. vol. vermeld; dit percentage werd vermoedelijk tijdens het lageren bereikt.

moesten geven, begon het assortiment zich na de Tweede Wereldoorlog in rap tempo te versmallen in het voordeel van pils, zelfs ten koste van de andere bieren in Duitse stijl: Heineken staakte de productie van Münchener rond 1965, Dortmunder werd bij Oranjeboom het laatst gezien in 1968.

De allerlaatste Hollandse bieren waren begin jaren dertig geruisloos van het toneel verdwenen. In het zuiden hielden een paar bieren het langer uit: de laatste brouwers in Zeeuws-Vlaanderen, die nog bieren als Java en gerste maakten, verdwenen in de jaren vijftig. In Maastricht leidde het vanouds befaamde Maastrichts oud bier, een prachtig rinzig product gerijpt op eiken vaten, nog een tijdje een wankel bestaan. Al in de jaren dertig schreef de krant: 'De jongere, moderne drinker schijnt het wat zuur te vinden.' Uiteindelijk werd het nuttigen van dit zurige, donkere bier 'ten leste gezien als een uitstervende gewoonte, een merkwaardige eigenschap van oudere mensen uit de volksklasse', waarna het in de jaren vijftig geruisloos verdween.

Ik heb eerlijk gezegd het idee dat de eerste hamburgers die McDonald's in 1940 maakte, de geweldigste burgers ooit moeten zijn geweest. Maar toen de goede naam eenmaal was gevestigd, begon men op alles te beknibbelen. De klanten kwamen immers toch wel, niet in het minst door een bombardement van reclame. En nu zijn de burgers kleffe, grijze lappen vlees op mufte kartonnen broodjes.

Ik vrees dat er met pils iets dergelijks is gebeurd. In de tijd van nauwelijks een eeuw had pils, een relatieve laatkomer op de biermarkt, zich omgevormd van een exclusief herenbier tot min of meer het enige bier van Nederland. Van een tongstrelende kwaliteitsdrank werd het uitgehold tot een smaakloos massaproduct. Dat was niet alleen de schuld van de brouwers, maar ook van de drinkers. Het moest vooral lekker wegdrinken, dat is wat de consument blijkbaar wilde.

Sinds begin jaren tachtig lijkt er verder weinig meer aan het product pils veranderd te zijn. Hoogstens is er nóg meer goedkoop supermarktpils bijgekomen, maar verder staat pils stil en kan het

nergens meer heen. De markt van het speciaalbier is daarentegen dynamisch, soms chaotisch en grillig, maar nog altijd groeiende. Pils is nog steeds hetzelfde en in de reclames ervoor gaat het dan ook nooit meer over de smaak of kwaliteit van het product. Dat laatste werd in de jaren tachtig en negentig nog wel eens geprobeerd, bijvoorbeeld in de tv-spots van Bavaria en Oranjeboom, waar in ieder geval beelden van gerstevelden en brouwketels voorkwamen. Maar blijkbaar hebben de pilsmakers geleerd dat de drinkers van hun bier daar toch niet in zijn geïnteresseerd, en dus kwamen er vooral campagnes waarin de nadruk lag op humor, gezelligheid of status.

Daarom denk ik, kortom, dat het einde van pils wel eens dichterbij kan zijn dan we denken. Een product dat meer dan 80% van de consumptie vertegenwoordigt, verdwijnt natuurlijk niet zomaar, maar pils zit precies in de hoek waar de bieren zaten die oorspronkelijk door pils verdreven zijn: bier voor de oudere generaties en voor de lagere klassen, beschouwd als ouderwets en vooral als iets van mindere kwaliteit.

Het is een cyclus. Geef het een jaar of twintig en het zal er in Nederland voor pils beroerd voor staan. En de mensen zullen dan denken: hoe smaakte dat pils nou eigenlijk in de hoogtijdagen? Is er nog ergens een recept? Precies zo ging het met de voorgaande bieren. Eén daarvan was het prinsessebier, waarvan ik zo graag de receptuur wilde vinden. Dat bleek veel moeilijker dan gedacht.



▲ Pils, zelfs Sinterklaas dronk het.