

Bier met zoethoutsmak... Vreemd?

Nee hoor, dit was vroeger heel normaal!

BIER ALS RITUELEN-DRANK

Wie had dat gedacht: een verhaal over bier in Onkruid. Begrijp ons niet verkeerd, ook wij drinken zo nu en dan een alcoholische versnapering... Maar er blijkt toch meer achter bier te zitten dan wij dachten. In de vorm van oeroude rituelen en tradities.

Fred Penners, zytholoog en oprichter van Stichting Brouwboerderij, nodigde ons uit om een kijkje te komen nemen op zijn brouwboerderij. Wij reisden naar Munstergeleen (Zuid-Limburg) en raakten in de ban van het bier.

TEKST & FOTO'S: TAMARA VLOT

Fred Penners: "In 2009 heb ik een stichting opgericht, Stichting Brouwboerderij, die onderzoek doet naar de historie van bier, naar het bier ten aanzien van ons dagelijks leven en naar oude recepten. Daarnaast proberen wij ook een aantal gebruiken die spelen rondom het thema bier en de oude recepten weer een nieuw leven in te blazen en dus ook die oude gebruiken levend te houden.

Oude tradities

Een mooi voorbeeld daarvan is het Oktoberfeest, dat bekend staat om het bier. Maar het grijpt ook terug naar een heel oude traditie. Dan moeten we kijken naar de tijd vóór de Romeinen, dus toen de Germanen en de Kelten hier nog actief waren. In die tijd was het namelijk een offerfeest. Het bier dat tijdens zo'n Oktoberfeest geschonken wordt, noemen ze ook wel het Märzenbier, het bier van maart. Het is het laatste bier dat gebrouwen wordt in het officiële brouwseizoen. Dit seizoen loopt van Sint Michaël (29 september) tot St. Joris (23 april). Het laatste bier dat het voorgaande jaar gebrouwen is (dus maart/april), wordt offered aan de goden. Je moet het Oktoberfeest dus zien als een oogst-dankfeest. Dat is een van de voorbeelden van een traditie rondom bier, met een veel diepere betekenis dan mensen vaak denken.

Er was eens...

Als we dan verder kijken naar de geschiedenis van het bier, dan zien we dat bier ontstaan is tussen de 3000 en 5000 jaar voor Christus, althans het bier zoals het uiteindelijk hier bij ons in Nederland terecht is gekomen. Maar tegelijkertijd hebben ze ook over de hele wereld, met uitzondering van Australië, bier gebrouwen. Wel overal met producten uit eigen land. In Afrika hadden ze bijvoorbeeld bananenbier, dus met banaan als basisgrondstof. Je had in Zuid-Amerika, zoals in Mexico, Pulque dat van de Agave cactus gemaakt werd. In Bolivia werd van mais Chicha gemaakt. En in de Aziatische landen werd niet alleen rijstbier gebrouwen maar ook bier van gierst. Dat kennen we tegenwoordig als de trosgierst die we aan de



papagaaien geven, die hele kleine korreltjes. Maar vroeger werd gierst puur alleen gebruikt om bier te brouwen. Het Lepcha-olk, dat aan de voet van de Himalaya woont, heeft speciale velden (met irrigatiekanalen) voor gierst aangelegd, waar alleen bier van gemaakt wordt. Bier heeft een gelijktijdige ontwikkeling meegemaakt over de hele wereld.

Bier versus wijn

Want bier was toen en is nu nog steeds de meest gedronken drank in Nederland. Er wordt gemiddeld tussen de drie á vier keer zoveel meer bier gedronken dan wijn. Bier wordt vaak gezien als een alcoholische versnapering voor het voetvolk, terwijl wijn meer iets is voor de hogere klassen. En dat is van oudsher ontstaan. Bier werd gemaakt van producten van hier. Van granen, want die konden we hier verbouwen. De kruiden haalden we uit de bossen, de akkers en de weilanden en daar konden we samen met het graan het bier mee maken. Wijn moest over het algemeen geïmporteerd worden, daardoor was het exclusiever en was het voorbehouden aan de rijkere. Je merkt wel dat er steeds meer speciaalbier brouwerijen komen, mensen bestellen namelijk sneller een speciaalbiertje op het terras omdat er een bierkaart is. Daarnaast is het smaakpalet bij de bieren breder dan bij wijn, van extreem zure Geuze bieren tot extreem bittere IPA's en alles wat er tussenin zit. Zure wijn is niet goed meer en bittere wijn bestaat niet, dus je hebt bij wijn minder keuze in smaak. ►

Breed smaakpalet

Als mensen zeggen dat ze geen bier lusten, dan hebben ze nog niet het juiste bier geproefd. Juist vanwege het brede smaakpalet van extreem zoet naar extreem zuur naar extreem bitter en alles wat daar tussenin zit, is er voor iedereen wel een bier die hij/zij lekker vindt. Bier was vroeger meer dan alleen het gerstenat dat wij in het glas hebben zitten. Veel bieren hebben een historische achtergrond. Denk bijvoorbeeld aan bier waar het kruid Gagel in zit (één van de bestanddelen van gruit, de voorloper van hop), dat alleen met toestemming van Staatsbosbeheer geplukt mag worden. Daarnaast heb je abdijbier, bier met honing, Geuze bier... Dit laatste bier is trouwens bijzonder omdat het met wilde gisten gebrouwen wordt. Nou ja, de Lambiek wordt met wilde gisten gebrouwen, de Geuze bieren zijn daar weer een mengeling van. Dan heb je bijvoorbeeld de IPA bieren nog. IPA staat voor India Pale Ale en is ontstaan tijdens de VOC-periode. Men wilde de bieren meenemen tijdens hun boottochten, maar dat bier moest wel houdbaar blijven. Om de houdbaarheid te verlengen werd er meer hop aan toegevoegd. En die hop gaf juist weer extra bitterheid aan dat bier en zorgden er ook voor dat het bier dorstlessend was.

bier met een gerecht. Wij geven advies aan restaurants over welk bier ze bij welk gerecht zouden kunnen serveren. Een heel gemakkelijk voorbeeld is dat als je wit vis of wit vlees op het menu hebt staan, je er het beste een Geuze- of witbiertje bij kunt schenken; een fruitig en lichtzurig biertje. Een zware jongen, denk bijvoorbeeld aan een trappist, gaat vaak samen met een tournedos. De kunst is dat de smaken elkaar moeten versterken. Bier moet het gerecht naar een hoger niveau tillen en andersom.

Onsmakelijk verhaal

De eerste alcoholische drank is waarschijnlijk Mede geweest. Deze drank wordt gemaakt van honing, wat betekent dat de suiker direct te bereiken is door de gist. Je moet je namelijk voorstellen dat waar je ook bent, er van alles door de lucht vliegt. Zo ook schimmels en gistcellen, zonder dat we daar besef van hebben. En gist gaat op zoek naar een suiker om op te eten en poept vervolgens alcohol en CO₂ uit. Dat is waarvoor wij de gist gebruiken. Je hebt dus de lucht waar de gist in zit, maar de granen bevatten nog geen suiker. Je kunt een graankorrel plukken en er op kauwen, maar je zal in eerste instantie niks zoets proeven. Dat komt omdat de suiker verstopt zit in de vorm van zetmeel. Wat hebben we nodig om zetmeel om te zetten in suikers? Enzymen! Deze enzymen zitten gedeeltelijk in het graankorreltje zelf, maar bijvoorbeeld ook in ons speeksel. Dat eerder genoemde Chicha werd op die manier gemaakt. Men kauwde op die maiskorrels, zodat het zetmeel omgezet kon worden in suikers. De gekauwde maiskorrels werden daarna in een bak gespuugd, er werd water aan toegevoegd en vervolgens werd het gekookt. Het was dus gelukkig wel hygiënisch, het klinkt alleen maar heel onsmakelijk. Bij het brouwen maken we gebruik van mout. Dat gaat naar een mouterij waar het graan in een bak met water wordt gekieperd. Daar ontkiemt het graan alsof het op het land terecht is gekomen. Tijdens dit kiemproces komen de eerste enzymen vrij, want de plant heeft zelf ook suikers nodig om te kunnen groeien.

Het zetmeel zal daardoor omgezet worden in suikers. Om dat kiemproces te stoppen, spreid je de korrels uit over een vloer en blaas je er warme lucht overheen. Bij een hogere temperatuur gaat een gedeelte van die suikers al een beetje karamelliseren en heb je het donkere mout. Hoe lager de temperatuur, hoe lichter het mout en de kleur van het bier. Natuurlijk mogen er ook best ongemoute granen bij, zoals bijvoorbeeld Emmertarwe. Dat is een heel oude graansoort, de voorloper van de huidige tarwe. Gerst is weer een heel ander soort graan en je hebt ook nog spelt, rogge, mais, gierst enzovoorts. Maar je zal er toch altijd gemoute granen aan toe moeten voegen. De verhouding is 60% gemout en 40% ongemout, dan zitten er namelijk voldoende enzymen in om die 40% ook om te kunnen zetten in suikers.

Het magische proces

Die granen worden in een hoeveelheid water verwarmd volgens bepaalde temperatuurstappen, zo tussen de 40 en de 65 graden. Tijdens deze stappen komen er ook enzymen vrij. Vervolgens wordt het vloeistof verwarmd tot net boven de 70 graden, deze temperatuur doodt de enzymen en zorgt ervoor dat het omzettingproces stopt. Daarna kunnen we het hele zaakje gaan filteren. Vroeger werd dat gedaan door een wilgentenen mandje in zo'n ketel te zetten zodat de bierborstel, de pulp, er in achter bleef en het vloeistof er doorheen liep. Tegenwoordig zit er standaard een filter in de bodem van zo'n ketel. Het vloeibare bestanddeel wordt daarna gekookt. Dit is nodig om een gedeelte van het vocht te verdampen, waardoor het suikergehalte in verhouding hoger wordt en uiteindelijk het alcoholpercentage stijgt. Daarnaast wordt het gekookt om het steriel te maken. Tijdens het kookproces werden vroeger de kruiden en tegenwoordig de hop toegevoegd. Kruiden hadden voorheen een bepaalde heiligheid. Ze werden met heel veel eerbied geplukt en toegevoegd aan het bier. Enerzijds om de houdbaarheid van het bier te verlengen en anderzijds om er een andere smaak aan te geven.

Na het koken moet het vloeibare goedje afkoelen. Nu gaat het met een koelspiraal, vroeger gebeurde dat in een koelschip. Dan werd het jongbier naar een grote bak gepompt dat onder de dakvensters in de brouwerij stond. Daar kon de wind overheen blazen om het af te koelen en er goede gisten aan toe te voegen. Wanneer het bier afgekoeld was, werd het in een houten kuip gedaan. Daar gebeurde het gistingsproces. Tegenwoordig gebeurt dat met een gesloten systeem waar de gisten aan toe worden gevoegd, elke brouwerij heeft zijn eigen gist want ook gist geeft smaak aan het

Bier gezonder dan water

Vroeger, en dan bedoelen we de tijd dat koffie en thee nog heel exclusief waren, was het heel gebruikelijk om bier te drinken tijdens het eten. En dat gold zelfs voor zuigelingen, die kregen een heel klein beetje bruin bier. Dat was ook geen bier zoals wij dat nu kennen met een alcoholpercentage van vier/vijf procent, maar zo'n half of een procent, nagenoeg te verwaarlozen. Waarom dronken men bier? Omdat het tijdens het brouwproces gekookt werd, wat betekende dat alle ziektekiemen en bacteriën gedood waren. De mensen konden in die tijd alleen maar water uit de gracht of uit putten drinken en daar liepen ook vaak de riolen op uit, dus in die zin was bier een stuk gezonder. Naast dat bier als voedingsstof gedronken werd, werd het als geneesmiddel gebruikt door er geneeskrachtige kruiden aan toe te voegen. Met geneeskrachtig kun je denken aan bijvoorbeeld zoethout dat de keel verzacht, aan salie dat infecties bestrijdt, aan citroenmelisse bij spijsverteringsklachten, aan borage dat bloeddrukverlagend werkt... Eigenlijk alle kruiden die ook in de keuken gebruikt kunnen worden of voor geneeskrachtige doeleinde.

Zytholoog

En juist doordat er nu zoveel speciaalbieren hun opkomst maken, wil de stichting het bier drinken bij het eten ook stimuleren. Vaak schakelen mensen die graag bier drinken, bij het eten ineens over op wijn. In 2012 ben ik afgestudeerd als gediplomeerd zytholoog. Dit is vergelijkbaar met een vinoloog, iemand die heel veel weet over wijn en welke wijnen gecombineerd kunnen worden met gerechten. Alleen combineert een zytholoog juist

bier. Kijken we weer naar de tijd van de Kelten en de Germanen, dan zie je dat ze toen niet wisten wat gisten waren. Ze zagen wel dat het vloeistof spontaan begon te 'koken'. Zo noemden ze dat want ze zagen bubbeltjes uit het vloeistof opstijgen, ook al hadden ze er geen vuurtje onder. Op een gegeven moment hadden ze door dat wanneer ze een goede gist in een pot hadden, ondanks dat men niet wist dat het een gist was, en ze zetten die pot dicht bij

De vier elementen

Bij het brouwen van het bier werk je met de vier elementen van de natuur. Je hebt water nodig (als grootste grondstof), je werkt met de vruchten der aarde (de granen en de kruiden), je werkt met de lucht (enerzijds om het vuur aan te houden en anderzijds de gisten in de lucht) en je hebt vuur nodig (om de temperatuurstappen te kunnen doorlopen). Door samen te werken met de vier elementen brouw je eigenlijk iets mystieks, iets bijzonders. Vroeger, in de tijd van de Kelten en Germanen, werd het bier door de Druïden gebrouwen. In Zuid-Amerika waren het de Sjamanen, want die stonden in contact met de spirituele voorvaderen. Ze konden de kracht geven om dat bier te laten gisten. Ondanks dat men niet wist wat gisten was. Uiteindelijk is dat brouwproces steeds belangrijker geworden.

om door het nieuwe bier heen te roeren. Ze hadden geen idee wat ze deden, maar het werkte!

een nieuwe pot die ze gemaakt hadden, dan ging het vanzelf goed. Want die oude pot had de nieuwe pot geleerd hoe het ook moest 'koken'. Nog wat later werden er stokken in gedaan die ze hadden ingekerfd. Die werden eerst in de oude ketel gezet, zodat de gistcellen zich konden nestelen aan die stok, en werden vervolgens gebruikt

Reinheitsgebot

Zoals eerder vermeld zorgt hop voor de smaak en de langere houdbaarheid. Maar de hop is eigenlijk pas populair geworden vanaf 1516, omdat toen het Reinheitsgebot van kracht is geworden. Dit hield in dat bier alleen maar gebrouwen mocht worden van mout, water, gist en hop. Waarom dit gebod? Hop maakt moe, daar staat het ook om bekend. Toen dit Reinheitsgebot van kracht werd, kwamen op hetzelfde moment de protestanten en de gereformeerden op. En heel veel kruiden die toen aan bier werden toegevoegd waren voedzaam, werkten geneeskrachtig en je raakte ervan in hogere sferen (werkten licht hallucinerend). Sommige kruiden hadden daarnaast nog een andere uitwerking: ze waren lustopwekkend. En dat was natuurlijk een doorn in het oog van de gereformeerden en de protestanten. Hop heeft precies een tegenovergestelde werking, het onderdrukt de lust en maakt moe. Dus door het verbieden van de andere kruiden behalve hop, had men dat ondervangen.

Historische recepten

De stichting verdiept zich ook in historische recepten. Voor die recepten gaan we naar archieven en verdiepen we ons in een aantal oude boeken. In het Nederlands is er heel weinig op schrift gezet, het oudste boek komt uit 1745. Maar in Duitsland is heel veel historisch materiaal te vinden, en ook in het Engels en in het Frans zijn boeken verschenen. Bovendien kun je via internet een heleboel opsporen,

Oudste recept

Het oudste recept dat gevonden is, is een recept rond 1800 voor Christus. Het is een recept op basis van een hymne, een gedicht aan Ninkasi, de Soemerische godin voor het brouwen van bier. We hebben het nog niet geprobeerd, maar er is wel al een vertaling van zodat we het recept ooit nog een keer na kunnen maken. Voor 90% zijn die producten namelijk nog te verkrijgen.

zodat we het recept kunnen maken en om te kijken wat het oplevert. Ook kunnen we het op de ouderwetse manier doen, dus echt met een hout gestookte ketel om de invloed ►



van die ketel op het bier te onderzoeken. En dan willen we ook nog weleens gebruik maken van spontane gisting. Laten we het buiten aan de lucht afkoelen en zien we wel welke gisten er in terechtkomen. Maar wat we hier brouwen is puur voor onderzoek om te kijken hoe het bier gesmaakt heeft.

Zelf aan de slag

Behalve de kruiden en fruitsoorten, werd vroeger alles wat je in de keuken kunt gebruiken toegevoegd aan het bier. Je kunt het zo gek niet bedenken of het werd wel door de een of de ander uitgeprobeerd. Bier met dropsmaak, bier met muntsmaak... Zoethout heeft namelijk een dropachtige smaak en de plant van de citroenmelisse of de munt maakte het bier heel verfrissend. Je zou zelf eens aan de slag moeten gaan. Je kunt beginnen met hele eenvoudige pakketten waar alles al in zit. Je hoeft het dus alleen nog maar te koken, te laten gisten en je bent klaar. Langzaam kun je gaan werken met echte granen, het zelf malen van de granen... Zo kun je steeds een beetje uitbreiden. De meeste ingrediënten zijn

Proeverij

Om het behoud van onze biercultuur onder de aandacht te brengen, en inkomsten te genereren voor onderzoek, kun je onder andere bij de stichting terecht voor een bierproeverij op locatie. Genietend met vrienden, familie of collega's kun je ervaren waar het bij een echte bierproeverij op aankomt. Je gaat bier bekijken, ruiken, proeven en beoordelen. Laat je verleiden door het verleden en maak een smakelijke reis door de tijd. Proef de veelheid aan verrassende biersmaken, op basis van vaak eeuwenoude recepten. Tijdens de proeverij maak je op een luchtige manier kennis met vele wetenswaardigheden uit de wondere wereld van het bier.

Dus ben je woonachtig of op vakantie in de omgeving van Limburg en heb je interesse in een bierproeverij, dan komt de stichting met hun zorgvuldig geselecteerde bieren naar je toe, op de door jou gewenste locatie.

te verkrijgen of je kunt ze zelf verbouwen in de tuin. Na een week of zes kun je het resultaat al proeven.

Je hebt op het internet een forum:

www.hobbybrouwen.nl. Daar is heel veel informatie te vinden over het brouwen van bier. Er zitten mensen op die al 30 of 40 jaar ervaring hebben met het brouwen van bier, er zijn mensen te vinden die als hobbybrouwer begonnen zijn en inmiddels professioneel brouwen. Er zitten ook mensen op die heel veel verstand hebben van geneeskrachtige kruiden en daarmee willen experimenteren. Een heel gemêleerd gezelschap dus."

Stichting Brouwboerderij

Telefoonnummer: +31 (0)6-36182785

Website: www.brouwboerderij.nl

