

Stichting Brouwboerderij: behoud historische bieren



Stichting Brouwboerderij doet onderzoek naar de geschiedenis van bier, historische brouwrecepten en bier en zijn gebruiken. Daarnaast zet Stichting Brouwboerderij zich in voor het behoud van historische bieren en de (oude) gebruiken rondom het thema bier.

Aangezien niet alle kruiden en granen die voorkomen in de historische bierrecepten, verkrijgbaar zijn in de reguliere handel, worden deze hoofdzakelijk door onszelf gekweekt en geteeld. Bij het kweken en telen werken wij veelal volgens het biologisch dynamische gedachtegoed. Respect voor de aarde, planten, dieren, mensen en milieu staan hierbij centraal. Bij deze werkwijze houd men onder andere rekening met de samenhang tussen bodem, plant en dier en de stand van zon, maan en sterren.

Zo klinkt het misschien vreemd, als we het over bier hebben, om ook te spreken over genezing van ziektes, verhoogde seksuele lust, goddelijke mysterie, spiritualiteit en veranderende staten van bewustzijn. Toch waren dit voor bier alledaagse dingen. Bier was ooit een van de portalen naar de diepere geheimen van het universum. Bier is naar alle waarschijnlijkheid zelfs de oorsprong van de menselijke beschaving. Desondanks is bier ondergewaardeerd.

Want wie kent nog de smaak van een gruitbier? Of weet welk bier lekker smaakt bij een wildgerecht, of welk bier een goede combinatie vormt met een vispannetje?

Dat zijn er maar weinigen, want historische bieren worden bijna niet meer gebrouwen en bier wordt tegenwoordig maar zelden gecombineerd met een gerecht. Niet omdat het niet lekker zou zijn, of lastig te combineren met gerechten, maar bier is niet elegant genoeg en wordt gezien als drank van het voetvolk. Dit is vreemd, want volgens de statistieken drinkt, de gemiddelde Nederlander nog steeds 3 tot 4 keer zoveel bier als wijn.

Bier is van oudsher onze nationale volksdrank nummer 1. De reden hiervoor is simpel. Omdat bier gemaakt kon worden van ingrediënten die hier van nature groeien en voorkomen, zoals gerst, tarwe en diverse kruiden. Ook bij de maaltijden dronken wij bier. Elke dag weer, want naast het feit dat het lekkerder was dan water, was het ook veiliger, want het water in de meeste steden was ernstig vervuild.

Veel biersoorten zijn verdwenen, en in combinatie met gerechten, drinkt men meestal wijn. Maar ten opzichte van wijn is bier aan tafel, vandag de dag een evenwaardig alternatief.

Om het tijt te keren, richt Fred Penners in 2009 Stichting Brouwboerderij op. Vanuit een diepgewortelde passie wil Stichting Brouwboerderij, historische bierrecepten weer tot leven wekken en bier weer op de menukaart zetten. Dit doet ze door, historische brouwrecepten en de combinatie van bier en gastronomie weer onder de aandacht brengen van bierliefhebbers, hobbybrouwers, professionele brouwers, koks en restaurants.

Om het behoud van onze biercultuur onder de aandacht te brengen, en inkomsten te genereren voor ons onderzoek, kunt u onder andere bij ons terecht voor een bierproeverij op locatie.

Stichting Brouwboerderij komt naar je toe op locatie

Bij een volledig verzorgde bierproeverij op locatie kunt u, genietend met vrienden, familie of collega's, ervaren waar het bij een echte proeverij 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. U zorgt voor een locatie en wij komen met onze bieren naar u toe.

Wij heffen het glas op uw gezondheid. Proost.

Meer informatie over Stichting Brouwboerderij die gevestigd is in het Zuid Limburgse Munstergeleen. (Nederland), haar doelstellingen en activiteiten kunt u vinden op www.brouwboerderij.nl
Draagt u onze stichting ook een warm hart toe, like dan onze Facebookpagina.

