

VAN DE STREEK

RAY SIMOEN

Naar de bron van het bier

Een serie over Limburgse makers van streekproducten en hun specialiteiten.

Een fervent liefhebber van speciaalbieren was hij al lange tijd. Maar hij wilde meer dan nippen van bokalen abdijbier. „Via een onderzoek naar de stamboom van onze familie ontdekte ik dat mijn achternaam uit de bierbrouwerswereld komt”, zegt Fred Penners in zijn huis in Munstergeleen. „Een bierbrouwerij werd vroeger panhuis genoemd, naar de ketels en pannen, waarin gebrouwen werd in de middeleeuwen. De beheerder van de pannen noemde men penner of pender. De namen Penris, Penders of Penners zijn hiervan afgeleid.” Die kennis ontlokte weer andere vragen. „Hoe zouden mijn voorouders hun bier gebrouwen en geproefd hebben?” Hij startte een onderzoek naar boeken over bierbrouwen en recepturen. Op tafel voor hem liggen twee herdrukken van oude bierboeken: Het door W. van Lis geschreven *Brouwkunde* uit 1745 en *De Bierbrouwer* van J. Buijs uit 1799. Veel hulp kreeg hij van de Sittardse archivaris en verzamelaar van oude recepten Peer Boselie. Ook andere bierliefhebbers werden gegrepen door zijn enthousiasme voor de Stichting Brouwboerderij Munstergeleen die de 40-jarige milieudeskundige in 2009 oprichtte. Een website werd gemaakt, archieven werden uitgeplozen. En de gedreven bierman bouwde met vrijwilligers achter zijn huis een eigen panhuis. „Op basis van historische tekeningen heb ik op kleine schaal een panhuis gebouwd, waar bier wordt gemaakt zoals in de middeleeuwen. Ik kan maar 30 liter maken.” In een hoek staat een stoof, die met hout wordt gestookt. Daarin een pan, waarin water met gemalen graan en kruiden wordt gekookt. Met een soort vergiet worden ‘het bier’ gescheiden van de borstel. Het bier wordt erna in houten vaten gedaan om te rijpen. „De kwaliteit van het bier is nogal wisselend. Komt vooral ook door het houtvuur.

Waar het vuur langer het bier verwarmt, treedt meer karamellisatie op en dat maakt het bier wat zoeter.” Sterk bier dronken de middeleeuwen niet. „Hoe meer tarwe ze konden gebruiken, des te hoger het alcoholpercentage, maar tarwe was duur. Dus dronken ze ‘dun bier’ van circa 1,5 procent. Dik of zwaar bier brouwden ze in de abdijen en in de brouwerijen van de rijken. Maar dun bier was beter dan water, dat ongezond was.” Vlakbij zijn panhuis heeft Penners ook een tuin met kruiden aangelegd. Met toverkruidachtige namen als hysop, alruin, absint, duizendblad, moerasrozemarijn en gagel. „Kruiden dienden ook om het bier meer smaak te geven en de houdbaarheid te verlengen. Hop had men niet, dat was vaak te duur. Pas in de 19de eeuw wordt hop meer en meer gebruikt.” De ambities reiken verder dan in de achtertuin middeleeuwse biertjes maken. Penners’ stichting geeft ook demonstraties brouwen en proefavonden. „We reizen naar mensen om hun bieren te laten proeven en te vertellen over de biergeschiedenis.” Met het verdiende geld worden onderzoek en de aanschaf van materialen, studiemateriaal en grondstoffen (hop en mout) betaald. Inmiddels zijn ook contacten gelegd met het IVN en de Stichting Historische Landbouw. „Zij weten erg veel van oude graansoorten als emmer, zwarte haver en eenkoorn.” Voor de komende Oktoberfeesten in Sittard wil hij samen met het café de Gats en cultuurhistoricus René Haustermans in het museum De Domeinen een expositie houden over de geschiedenis van het bier en het brouwen. „Het Oktoberfeest moet meer zijn dan alleen maar bokalen bier hijsen. Oorspronkelijk was het een feest om te danken voor de goede oogst.”

Stichting Brouwboerderij Munstergeleen,
www.brouwboerderij.nl, tel; 06-36182785



Fred Penners brouwt bier in zijn eigen panhuis in Munstergeleen.