

Stichting
Brouwboerderij

Fred Penners
Munstergeleen
Tel. 06 - 36 18 27 85
www.brouwboerderij.nl



historisch MET KRUIDEN VAN EIGEN ERF *bier brouwen*



Varken Sjuul weet het al. Zodra hij gerommel hoort in de brouwerij, weet hij dat zijn favoriete tussendoortje, bierbostel, eraan komt. Hij moet nog even geduld hebben. Zytholoog en bierbrouwer Fred Penners in het Limburgse Munstergeleen is nog niet zover. Historisch bierbrouwen is een geduldkarweitje.

Tekst **ESTHER VAN MIDDENDORP** | Fotografie **LODE GREVEN**



BOVEN De stookketel wordt gevuld met vijftig liter water.

RECHTS Fred stookt het vuur op onder de ketel.

Fred Penners brouwt bier op historisch verantwoorde wijze. Zoals het honderden jaren geleden al gedaan werd in elk brouwhuis op het platteland. De smaak verschilde per brouwsel, het procedé was altijd gelijk. Stap voor stap laat Fred het zien.

In de hoek van de tot brouruimte verbouwde voormalige varkensstal staat de waterketel, met een capaciteit van vijfenzeventig liter. Fred heeft de ketel gevuld en stookt het vuurtje eronder op. Het water moet warm worden, 'bloedwarm', zoals het in de historische beschrijvingen staat. Fred: "Dat is een graad of vijftig. Thermometers had men toen nog niet, dus werd er gevoeld met de elleboog. Als de temperatuur nog net te lijden was, was het goed." Zover is het nog niet.



Water wordt
verwarmd
tot het danst,
en zingt



KRUIDEN

Fred: "In principe kun je stellen dat de meeste kruiden die gebruikt worden in de keuken, ook gebruikt kunnen worden in bier."

In Freds eigen collectie zitten nu ongeveer 25 soorten kruiden, waaronder de zeer zeldzame moerasrozemarijn, gagel en absint. Het streven is de collectie uit te breiden naar 75 verschillende soorten. "Kruiden die gebruikt kunnen worden zijn bijvoorbeeld naast absint, anijs, bijvoet, boerenwormkruid, citroenmelisse, duizendblad, eikenschors, gagel, Griekse alant, jeneverbes, koriander, lavendel, marjolein, majoraan, (moeras)rozemarijn, munt, salie, smeerwortel, vlierbes en zoethout. Sommige kruiden werden beschouwd als heilig terwijl andere kruiden toegevoegd werden omwille van hun geneeskrachtige werking. Daarnaast werden in het verleden soms ook leden van de nachtschadefamilie gebruikt, zoals bilzekruid en doornappel. Deze hadden een hallucinerend en roesverwekkend effect. Datzelfde gold voor de giftige *Atropa belladonna*, de wolfskers of slaapbes. Vanwege hun giftigheid mogen deze kruiden vandaag de dag niet meer gebruikt worden.

Uiteraard werd en wordt er ook met vruchten gebrouwen. Denk aan perzik, appel en de bekende kersen voor het kriekbier. Behalve kruiden en planten behoorde ook honing tot de favoriete elementen. Voor de geneeskrachtige werking, de extra suikers die omgezet worden in alcohol en de smaakverzachtende werking."



De tussentijd besteedt Fred aan het malen van het gerstemout. Uit de grote zak haalt hij zo'n twaalf kilo graan. Het graan wordt, met de hand, grof gemalen. Fred: "De vezels van het graan vormen zo het filterbed."

Zodra het water op temperatuur is, schept Fred het met de 'jager', de schepemmer over in de tobbe. Na een paar scheppen water mengt hij het geschoten graan met het warme water. Een zoetige lucht vult het lokaal. "Wat je nu ruikt, is de typische geur van een brouwerij." Het achtergebleven water wordt verder doorverwarmd, tot zo'n tachtig graden oftewel 'tot het water danst en zingt'. Met een enorme zelfgemaakte beukenhouten roerstok wordt het graan geroerd. In de soep die ontstaat zijn de enzymen die van nature op de graankorrels voorkomen actief geworden. Ze zetten het zetmeel om in suikers. Na drie kwartier, als de

Als het water 'bloedwarm' is het op temperatuur.



LINKS Voor vijftig liter water dient Fred twaalf kilo gerstemout grof te malen.

BOVEN Het geschoten graan wordt toegevoegd aan het water.



STICHTING BROUWBOERDERIJ

Gruitbier? Het zegt slechts weinigen nog iets. Recepten en kennis van het brouwen van bier zoals dat honderden jaren geleden ontdekt werd, zijn in de vergetelheid geraakt. Om dit stukje cultuurhistorie te bewaren richtte Fred Penners (42) in Munstergeleen in 2009 de stichting Brouwboerderij op. Fred volgde een tweejarige opleiding tot zytholoog, de evenknie van de vinoloog op biergebied. Hij kocht en verbouwde een voormalig varkensstalletje tot brouwruimte, en richtte hem in zoals dat aan het eind van de Middeleeuwen gebruikelijk was. Daarnaast legde hij een kruidencollectie aan. De kruiden die in het verleden veelvuldig werden gebruikt, zijn nu vaak moeilijk verkrijgbaar. De stichting Brouwboerderij verwijst naar het agrarische verleden: "Veel brouwerijen zijn ontstaan als neeventak op de boerderij. Deels om knechten in rustiger perioden aan het werk te houden, maar zeker ook om zelfvoorzienend te zijn. Bier was de drank van alledag. Elke boerderij had zijn eigen recepten." Dit jaar bracht Stichting Brouwboerderij onder de naam 'Pannes' zijn eigen biologisch bier op de markt, gebrouwen op basis van de pre-historische granen Eenkoorn en Emmertarwe. Restanten van deze granen zijn gevonden tijdens archeologische opgravingen in de regio.

Fred: "Een brouwhuis noemde men vroeger een panhuis. De brouwer werd penner of panner genoemd. Dat mijn achternaam Penners is, kan bijna geen toeval zijn. Bier zit blijkbaar in mijn DNA."





Het Duitse
scheldwoord
du Penner,
betekent
'jij luilak'



tweede gift water wordt toegevoegd, stijgt de temperatuur opnieuw. De ontstane graansoep is dan zo warm dat ook het laatste zetmeel wordt omgezet.

Terwijl hij roert vertelt Fred honderduit over bier brouwen, zijn grote passie. "Een brouwdag neemt circa zes tot acht uur in beslag. De meeste tijd gaat zitten in het schoonmaken, zowel ervoor als erna. Door het vele wachten kregen brouwers in de oude tijd weleens de naam lui te zijn, omdat ze dan 'zaten te niksen'. In het Duits is er zelfs een scheldwoord 'du Penner', wat zoveel betekent als 'jij luilak'. Penner is een oud woord voor brouwer."

Als Fred tevreden is over het mengsel wordt het tijd om te gaan filteren. Met een stuikmand filtert Fred het wort (de vloeistof) van de bostel (de vaste delen). "Dit is een laatmiddeleeuwse methode. Door de mand heel voorzichtig naar beneden te brengen in de tobbe, loopt de vloeistof die grotendeels vrij is van de geweekte granen in de mand. Tegenwoordig gebeurt dat met behulp van een ketel met dubbele bodem en aftapwater." Voorzichtig schept Fred het wort terug in de waterketel. Het vuur wordt opgestookt, zodat het mengsel gaat koken.

De bostel gaat in de emmer. Bij het hek van de wei staat varken Sjuul al vol ongeduld te knorren. Een feestmaal, voor hem en de kippen die maar wat graag een graantje meepikken.

LINKS Zodra Fred begint te roeren in de warme 'graansoep' vult de brouwerij zich met een kenmerkende zoete lucht.

ONDER De stuikmand zorgt voor een deling tussen het wort en de bostel.





Bierbostel! Varken Sjuul en de kippen laten

het zich heerlijk smaken.

Zodra het wort op temperatuur is, wordt het een uur lang gekookt. Dit is ook het moment om de kruiden toe te voegen. Een rondje door de al vrij kale kruidentuin levert een mooie oogst op: een handvol goudsbloem, heide, salie en lavendel.

Fred: "Dit is een mooie afspiegeling. Elk dorp had vroeger zijn eigen brouwerij en elk gebruikte zijn eigen lokale kruiden. Alles wat te plukken was, kon gebruikt worden. Kruiden werden toegevoegd om drie redenen. Ten eerste om het bier zijn bittere smaak te geven, in de tweede plaats vanwege de conserverende of geneeskrachtige werking en ten derde om smaakafwijkingen te maskeren."

Het kruidenmengsel dat door de brouwers gebruikt werd, noemde men gruit. In de grote steden was men verplicht om deze gruit te kopen van de lokale heer. De gruit vormde meteen één van de eerste vormen van belastingen of accijns op bier. Van die belasting werd een boekhouding bijgehouden. Om die reden kunnen we vandaag de dag nog vrij veel te weten komen over de kruidenmengsels die gebruikt werden. Zo weten we dat hop in eerste instantie onderdeel kon zijn van het kruidenmengsel. Veel kruiden hadden naast smaak en conservering een hallucinerende of lustopwekkende werking. Hop werkte wel conserverend en smaakversterkend, maar was



De kruiden worden fijngemaakt in de vijzel en dan toegevoegd aan het brouwsel. "Eén handje op een ketel is voldoende."





LINKS Na het afkoelen vult Fred het vat af.

BOVEN Na zes weken lageren is het bier klaar om gedronken te worden.

juist lustonderdrukkend en slaapverwekkend. Daarnaast is hop er in zoveel variëteiten en aroma's dat het al snel een standaardingrediënt werd en de overige kruiden verdrong.

Na een uur koken mag het brouwsel afkoelen. Tijd voor Fred om alvast wat te gaan opruimen en de eikenhouten vaten leeg te gieten. "Als er geen bier in de vaten zit, staan ze 'op water'. Dit doen we om krimpen en uitdrogen te voorkomen." Elk vat in Freds brouwerij heeft een inhoud van 15 liter. Aan het afgekoelde 'jongbier' wordt gist toegevoegd en dan gaat het het vat in om daar minstens zes weken te lageren. Daarna is het drinkbaar. "Het voordeel van eikenhout is het aroma, het nadeel dat zich nagenoeg geen schuim vormt op het bier." Gelukkig hoeven we geen zes weken te wachten. In het andere vat zit een prima biertje. Eveneens historisch gebrouwen van biologisch graan. Verantwoord en lekker. Proost! 

 **Bierproeverij** 

Fred verzorgt in Limburg bierproeverijen op locatie. Wilt u met uw familie, vrienden of collega's meer leren over bier en bierproeven? Boek dan een proeverij via www.brouwboerderij.nl