

Voltooid verleden tijd?



Bier is een product dat door de mensheid al duizenden jaren wordt gemaakt. En hoewel de Romeinen niet tot grote bierdrinkers gerekend kunnen worden, waren de Germaanse volken dat des te meer. De manier waarop de Germanen het bier maakten is in basis gedurende de tijd niet meer wezenlijk veranderd. In dit proces worden granen (meestal gerst) eerst tot kieming gebracht. Na een korte tijd van kieming worden de granen gedroogd met hete lucht. Door dit proces, dat eesten heet, wordt mout gevormd. De mout wordt daarna geplet of vermalen en met water vermengd waardoor het zogenaamde 'wort' ontstaat. Dit mengsel wordt verhit en gaat daarna in principe spontaan gisten, waardoor alcohol ontstaat. Aan dit mengsel werden en worden nog steeds voor, tijdens of na de gisting verschillende kruiden toegevoegd zoals jeneverbes, gember, kummel en/of anijs.

In de vroege middeleeuwen werd bier in de regel gewoon thuis gebrouwen, voor eigen

consumptie. Later nam deze huisnijverheid af en zijn gespecialiseerde brouwers bier gaan maken. Deze verschuiving werd mede mogelijk gemaakt door het gebruik van hop in het brouwproces. Dit gebeurde voor het eerste aan het eind van de dertiende eeuw. Het bier was door het gebruik van hop langer houdbaar. Ook werd vanaf de veertiende eeuw, in plaats van de spontane gisting, gist toegevoegd aan het brouwmengsel. Door deze innovaties kon er meer gebrouwen worden en over grotere afstanden worden getransporteerd. Bier werd daarmee een handels- en exportproduct. Overigens moet deze schaalvergroting niet overdreven worden. Naar huidige begrippen was deze schaal waarop werd gebrouwen nog steeds klein.

In Limburg had bijna ieder dorp wel een eigen brouwerij, of panhuis zoals ze in oude archiefstukken wel worden genoemd. In Wijlre staat al sinds 1340 zo'n panhuis. Althans, dat wordt vermeldt op het etiket van de bekende brouwer die bier brouwt waar Limburg trots op is. Te Mechelen werd rond 1730 een heel bijzonder panhuis gebouwd. Het is een

zogenaamde dwang-brouwerij. Het brouwen van bier was vaak gebonden aan allerlei rechten en plichten. Je mocht in die tijd niet zomaar bier brouwen voor de verkoop. Die toestemming kon je krijgen, pachten of kopen. In Mechelen was het zelfs zo dat alle inwoners alleen bier mochten kopen van deze dwang-brouwerij. Bier van buiten Mechelen mocht dus niet worden 'geïmporteerd'. Een ander bekend panhuis is gelegen te Wijnandsrade. Dit panhuis, dat naast brouwerij tevens herberg en winkel was, werd halverwege de achttiende eeuw bewoond door brouwer Hendrik Ritzen. Bekendheid geniet Hendrik echter niet zozeer als brouwer of herbergier maar als slachtoffer. Zijn brouwerij annex Herberg werd namelijk in de nacht van 19 op 20 april 1762 overvallen door de mythische bokkenrijders.

Gedurende de negentiende en begin twintigste eeuw nam het aantal brouwerijen zeer snel af. Deze teloorgang werd voornamelijk veroorzaakt door veranderingen in het brouwproces. Een daarvan was de omschakeling van hoge gisting naar lage gisting. Tot 1900 werd de gisting van het bier uitgevoerd bij kamertemperatuur. Dergelijk bier wordt bovengistend genoemd, omdat de gist komt 'bovendrijven'. Vanaf 1900 wordt bier echter bij lage temperaturen, ca. 8 graden, vergist. Dit wordt ondergistend bier genoemd. Hierbij ontstaat het zogenaamde pils, frisser van smaak en langer houdbaar.

Daarnaast werd stoomkracht geïntroduceerd in het brouwproces waarmee pompen en machines werden

aangedreven. Dit werden de zogenaamde stoombierbrouwerijen.

Door deze ontwikkelingen konden brouwerijen grotere hoeveelheden bier produceren, maar werd het brouwen van bier wel kapitaalintensiever.

Het gevolg van deze ontwikkelingen laat zich raden, de hoeveelheid brouwerijen nam in een rap tempo af. In 1907 telde de provincie Limburg nog in totaal 181 brouwerijen die samen ongeveer 250.000 hectoliter bier produceerden. In 1921 waren dit er nog 79 en in 1936 waren er nog maar 25 brouwerijen.

Als u meer wilt weten over de geschiedenis van de Limburgse bierbrouwers, kijk dan ook eens op www.rijckheytnl.nl

MEER INFORMATIE

Rijckheytnl is de archiefdienst voor de gemeenten Heerlen, Nuth, Simpelveld en Voerendaal en is het centrum bij uitstek als u meer wilt weten over de geschiedenis van deze regio. De studiezaal van Rijckheytnl is geopend van dinsdag tot en met vrijdag van 10.00 tot 17.00 uur en op zaterdag van 12.00 tot 16.00 uur. In de maanden juli en augustus zijn wij op zaterdag gesloten. Kijkt u eens op www.rijckheytnl.nl voor meer informatie.

Rijckheytnl
centrum voor
regionale geschiedenis

