

Wat dronken zij?

De negentiende-eeuwse bierrevolutie in Utrecht

Kees Volkers (1954) studeerde historische geografie aan de Universiteit van Utrecht en werkt sinds 25 jaar als zelfstandig journalist en omgevingshistoricus. Hij doet met name onderzoek naar en publiceert over historische en geografische onderwerpen met speciale interesse voor de stad en de provincie Utrecht, industrieel erfgoed, fietsen, spoorwegen, bier en voetbal of combinaties daarvan. Daarnaast schrijft hij wandelgidsen en is hij deeltijds bierbrouwer.

Het zal zelfs de grootste wijnsnob niet zijn ontgaan: de biercultuur beleeft hoogtijdagen. In Nederland is onlangs de 500e brouwerij bij de Kamer van Koophandel ingeschreven en er zijn honderden verschillende bieren op de markt. Hoe anders was dat nog maar kortgeleden: in 1980 telde ons land 15 brouwerijen en bestond het bieraanbod voor 99% uit één biertype: pils.¹

De huidige ontwikkeling komt geheel voor rekening van kleinschalige, ambachtelijke brouwerijen. Met deze 'craft beer-revolutie' keren we terug naar oude tijden. Want het bieraanbod was vroeger zeer divers. Toch ging het begin negentiende eeuw niet zo goed met de Nederlandse brouwerijen. Er werd steeds minder bier gedronken en veel brouwers stopten ermee. De komst van de 'ondergistende bieren' gaf de biercultuur halverwege de negentiende eeuw echter een enorme impuls. Althans, in het begin. Pas later zou duidelijk worden welke funeste gevolgen dit had voor onze biercultuur.

Voorspel

In de eerste helft van de negentiende eeuw hadden Nederlandse bierbrouwers het moeilijk. De vraag liep terug als gevolg van de toenemende concurrentie van koffie, thee, chocolade, wijn en likeuren. De lagere klasse gaf zich massaal over aan de jenever. De Nederlandse brouwers liepen achter bij hun collega's uit andere landen en de bieren hadden geen beste reputatie. 'Het had de naam slap te zijn en als drinkers wél sterk bier wilden, dan grepen ze meestal naar bieren uit het buitenland'.²

Niettemin konden in Utrechtse 'koffijhuizen' vele soorten bier worden verkregen. De 'inlandse' bieren waren in te delen in wit of bruin, en in verschillende sterkten (en dus prijsklassen). Verder was er een onderscheid in zoete, bittere en zure bieren. Daarnaast was er een breed aanbod van 'uitlandsche' bieren. Populair in deze tijd waren vooral 'Engelsche' en 'Brabandsche' bieren. De prijs van deze bieren was een stuk hoger, maar hun reputatie ook, en zeker in de betere koffiehuisen waren zij zeer gezocht. Opvallend is dat Duitse bieren op de kaart vrijwel ontbraken.

hem geschonken vertrouwen waardig te maken. Voorts is bij hem te bekomen, Versch Nieuw MINERAAL-, FIL-NAUER- en SAIDSCHITZER BRONWATER, Opregte en Oude ENGELSCH BIEREN, als Brown-Stout, London-Porter en Schotsche Ale. J. P. LOTZ, UTRECHT, 7 Julij 1838 Jansdam N^o. 338.

Algemeen Handelsblad, 10 juli 1838.



Cafézaal in het Haagsche Koffijhuis ca. 1875. HUA, Collectie beeldmateriaal, 31495.

Het Koffijhuis

De aangewezen plaats om begin negentiende eeuw bier te drinken is het 'koffijhuis', de voorloper van onze cafés. Het zijn aanvankelijk chique gelegenheden, die zich onderscheiden van de ordinaire 'tapperijen'. Het begrip koffiehuis wordt echter al snel algemeen; in de meeste worden ook bier en andere dranken geschonken en vaak kan je er een maaltijd gebruiken. Het onderscheid verschuift naar 'nette en minder nette' koffiehuisen.

De betere bieren worden geserveerd in de betere koffiehuisen. Van der Monde geeft in 1842 een overzicht van de betere koffiehuisen in Utrecht: De Nieuwe Bak op de Lijnmarkt, het Noord-Hollandsche Koffijhuis en het Hollandsche Koffijhuis rond de Domtoren, Suisse op het Wed, De Zon op het Oudkerkhof, het Haagsche en Utrechtsche Koffijhuis, alsmede de Vogelstruis op het Vreeburg en de Koornbeurs op de Neude.³ In al deze koffiehuisen zullen de betere 'uitlandsche' bieren te drinken zijn. Ze serveren ook 'Hollandsche' bieren, maar deze behoren tot de goedkope soorten. Koffiehuisen van geringer allooï schenken vooral de Hollandsche bieren.

'Opregte Engelsche en differente Nederlandsche bieren'

Voor Den Nieuwen Bak adverteerde regelmatig: in 1820 met 'oprepte Engelsche bieren als dubbele Bruin Stout Porter, dubbele Ale, en 'differente beste Nederlandsche bieren'.⁴ In tegenstelling tot hun latere reputatie waren deze Engelse bieren stevig gehopt en zwaar in de alcohol. En dus duur. De Vergulde Bot, 'staande op het Oud-Kerkhof aan de Botmarkt' adverteerde met 'oprepte Brabandsche en andere inlandsche Witte en Bruine Bieren, op kruiken en bij de vles'. Het ontbreken van Engels bier lijkt er op te wijzen dat dit een net iets minder chique koffiehuis was.⁵ In 1838 adverteerde J.P. Lotz, slijter aan de Jansdam, met 'Opregte en Oude Engelsche bieren', zoals Brown-Stout, London-Porter, Schotsche Ale alsmede Burton-Ale. In bierstad Burton-upon-Trent maakten ze toen al de rijk gehopte IPA (India Pale Ale).⁶

De Engelse bieren werden meestal expliciet genoemd, dit waren de topbieren. Brabantse en Hollandse bieren werden vooral met hun herkomstgebied aangeduid.⁷ Het meest genoemd waren de Lambiek, een zuur bier van spontane gisting (in de openlucht), en Faro, een gezoete versie daarvan. Andere bieren die we in Utrecht tegenkomen zijn Brussels Gerste, Gentse Uitzet (blank en bruin), Diester en Leuvens. Hollandse bieren met een goede reputatie waren Princessebier (de Hollandse IPA) en Nieuw Licht: relatief stevige bieren met een alcoholpercentage tussen de 4 en 5 procent.

De 'inlandsche witte en bruine bieren', die vaak lokaal gebrouwen werden of door brouwerijen uit naburige steden, waren de standaardbieren voor dagelijks gebruik. Ze waren minder zwaar, goedkoop en werden veel gedronken. Er werd weinig voor geadverteerd, uitgezonderd speciale (seizoens) brouwsels als gemberbier en aalbeziënbier (aalbessen).

Van Koffijhuis tot Bierhalle

A. Justema, die een slijterij en koffiehuis had op de Neude, adverteerde in 1848 met een 'Nieuw Bierhuis Berigt'. Naast 'Aalbessenbier' en 'meer andere soorten van In- en Uitlandsche Bieren' vroeg hij speciale aandacht voor 'Echt Kitzinger-' en 'Beijers Bier'. Dat waren nieuwe biersoorten, die rond deze tijd erg in zwang raakten. Duitse bieren bovendien! Wat waren dat voor bieren?

Bier uit Kitzingen

De eerste vermeldingen van Kitzinger bier komen we in ons land tegen in 1835 in Amsterdam, waar Das Deutsche Theater en Zur Stadt Iserlohn dit bier aanboden. In Utrecht zal dit bier dus ook wel eerder dan 1848 te proeven zijn geweest. Hoe dan ook vormden de jaren 1840 de periode waarin dit bier in ons land begon door te breken.⁸ De stad Kitzingen vormde met Erlangen, Kulmbach en Neurenberg de bakermat van het 'Beijers Bier', dat een ware revolutie zou ontketenen. In deze Beierse steden wist men de ondergistende brouwmethodete cultiveren, die principieel afweek van de gangbare bovengistende methode.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk
Dagblad, 21 juli 1848.



Advertentie uit 1875 van fa. Justema op het Neude (nu Voorstraat 4 en 6). Het pand links is slijterij, rechts het Bayerisches Bierhaus. HUA, Collectie beeldmateriaal, 38202.

Het nieuwe bier: ondergistend

De belangrijkste voorwaarde voor de ondergistende methode is een constante, koude temperatuur (5-7 graden Celsius). Hierdoor zakt de gist naar de bodem (ondergistend); bij de traditionele wijze van vergisten vormt zich echter een gistdeken op het bier (bovengistend). Belangrijke bijkomende voordelen van een koude vergisting zijn minder kans op infectie - een groot probleem voor de brouwers, vooral 's zomers - en een mooie klaring. Beijers bier is dus niet troebel, langer te bewaren en constanter van kwaliteit dan de vaak instabiele bovengistende bieren. Ook vormt zich een mooie schuimkraag op het bier, omdat tijdens de lange rijping meer koolzuur wordt gevormd. Ondergistend brouwen kan echter alleen maar bij lage temperaturen en een lange rijpingstijd. In Beieren werden de ideale omstandigheden bereikt in Felsenkeller: in de rotsen uitgehouwen kelderruimtes. Hoewel deze omstandigheden in Nederland ontbraken, werden er al snel pogingen gedaan dit bier tijdens de wintermaanden na te brouwen.⁹ Het zou nog tot 1867 duren voordat in Nederland de eerste echte Beijersche Bierbrouwerij in bedrijf kwam.

30 cent de flesch

In het begin waren Beijersche bieren een curieus luxeproduct, maar al snel begonnen ze aan een opmars. Koffiehuizen en bierhandelaren profileerden zich in advertenties met deze bieren. Zo kon men in 1850 bij Justema op het Neude een soirée bijwonen met een goochelaar, onder het genot van een 'Beijers bier van Ehemann, versch van 't vat' (Ehemann was de eigenaar van de Kitzinger-brouwerij). In De Beurs op de Lijnmarkt, kostte een kruik Echt Beijersch 35 cent, tegen 10 of 12 cent voor een Hollandse Gerste, Bruin of Wit. In de Nieuwen Bak, ook aan de Lijnmarkt, betaalde men in 1852 30 cent 'de flesch' voor Beijersch Winterlager van Kitzingen. Aan de Oudegracht bij de Weesbrug werd een depot voor Echt Beijersch bier ingericht en een restaurant op het Oudkerkhof prijsde haar echt Kitzinger Somerlager aan, net als restaurant Suisse op 't Wed.¹⁰ Ook in koffiehuis de Witten Arend bij de Tolsteegpoort kon men Beijersch 'en andere lekkere buitenlandsche bieren' drinken, een fles Kitzinger kostte er 30 cent en Brusselse Pharao (Faro) 25 cent. Bij Rasch op de Pausdam waren eerste kwaliteit Engelsch en Beijersch bier te verkrijgen. Het Amsterdams Koffiehuis aan het Vredenburg rekende ook 30 cent voor een fles Kitzinger.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk
Dagblad, 1 november 1867.



In 1867 kwam de Koninklijke Nederlandsche Beijersch Bierbrouwerij op de markt met Neerlands Beijersch. Collectie Kees Volkers.



Bierhuizen en -hallen

Kort daarop werden in de stad overal 'bierhuizen' geopend, die zich profileerden met hun Beijersche bieren. In april 1858 opende J. Muller aan de Lijnmarkt het Beijersch Bierhuis Gambrius, met Kitzinger bier van het vat en bier van de Koninklijke Brouwerij te Neurenberg. In de Choorstraat bood Beijersch bier- en koffiehuis Doctrina een soirée aan met 'de welbekende familie Buziau' en Winterlager uit Kitzingen. In 1860 opende G. Rieges in de Voorstraat zijn bier- en koffiehuis Stad Neurenberg en op het Voor Clarenburg stuntte Stad München met een fles Kitzinger voor 20 cent! In 1861 begon D.P. Rutten in de Lange Jansstraat bierhuis Amicitia en ongeveer tegelijkertijd opende A Kübler een Beijersch bierhuis in de Mariastraat. In 1864 prees J.H. Gros 'beleefdelijk' zijn nieuwe Bierhuis 'met restauratie' aan op de Ganzenmarkt. Het Beijersch Bierhuis van Jasink, eveneens aan de Mariastraat, beval Beijersch (Kitzinger, Erlanger en Neurenberger) aan à 30 cent de fles. Ondertussen behield het Engelsch bier nog steeds haar exclusiviteit, want een fles Scotch Ale kostte bij Jasink maar liefst 80 cent, bijna tien keer zo veel als het goedkoopste Hollandse bier. Een jaar later verkocht Jasink ook Beijersch Bockbier. Op de Neude vonden we in 1867 ook nog Bier- en Koffiehuis De Pool en bij de Hamburgerbrug Beijersch Bierhuis en Restauratie De Kerseboom.

En dit was nog maar het begin. Het Nederlandsch Koffiehuis aan de Potterstraat adverteerde in 1867 opeens met 'Amsterdamsch Beijersch Bier'. Op de Neude werd Amsterdamsch Beijersch Bier- en Koffiehuis Concordia geopend. In hetzelfde jaar begon H.P. Munnik aan de Ganzenmarkt bier- en koffiehuis De Zouaaf. Behalve een 'nieuw wellopend billart' en verschillende soorten van 'mondbehoefden' was hier 'goed Beijersch bier a 15 ct per glas' te krijgen, net als 'Neerlandsch Beijersch bier a 15 ct per glas, Faro, Lambiek en Maastrichtsch bier'. Het Neerlandsch of Amsterdamsch Beijersch kwam sinds dat jaar van de eerste Nederlandsche Beijersch Bierbrouwerij, gevestigd aan de Weesperzij in Amsterdam. De brouwerij mocht zich zelfs 'Koninklijk' noemen na een bezoek van Koning Willem III tijdens de bouw.

Allerhande bieren

Het is duidelijk dat de komst van het Beierse gerstenat de bierconomie een enorme impuls gaf. Dat wil niet zeggen dat de Hollandse, Engelse en Brabantse bieren nu van de tafel werden geveegd, integendeel! Dat zou pas veel later gebeuren. Het bieraanbod in de periode 1850-1870 was zeer breed, zij het met grote prijsverschillen.¹¹

PRIJZEN VAN BIJEREN	
VAN	
C. D. LOTZ,	
Brno W. SIEBENS.	
Oudkerkhof, wijk F. No. 84, Utrecht.	
Per dozijn Flesschen.	
Gambell Schotsch Ale	/ 6,50
Bass's India pale Ale	6,50
London Porter	5,50
Kitzinger Beijersch Bier	5,60
Neurenberger	5,60
Hollandsch Ale	2,70
Faro	1,65
Nieuw Ligt of Heumes	1,80
Amsterdamsch Wit van de Bierbrouwerij	
de Haan	1,40
Bruin Bier	1,20

NB. Gedurende de Feestweek voorhanden Houillon, Schildpadsoep, Bietstak en andere ver-verschingen.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk Dagblad, 11 juni 1861.

De advertentie uit 1861 van bierhuis Lotz en Siebers op het Oudkerkhof geeft de verhoudingen goed weer. De Engelse bieren bleven de duurste en waren ook de zwaarste. De Scotch Ale (roodbruin) en de India Pale Ale (met blanke mout) hadden alcoholpercentages van 7 tot 10%. De India Pale Ale - ook wel Burton Ale genoemd - was speciaal ontwikkeld voor de lange reis naar de tropen en voorzien van extra veel hop. De London Porter was een stevig bier van donkere, gebrande mouten. Daarna volgden de Beijersche bieren uit Kitzingen en Neurenberg. Deze waren gemaakt van licht gebrande mouten en hadden een alcoholpercentage van tussen de 4 en 6 procent. De lichtere variant was de

Winterlager. De Zomerlager had een hogere mout- en hopstorting (dus meer alcohol en bitters) om de zomer door te komen.

Aan de staart van het peloton volgden de Hollandse bieren. Ook daar was een groot onderscheid in prijs tussen de gewone bieren en edeler soorten als Hollandsche Ale (op Engelse wijze gebrouwen), Princessebier (speciaal voor de bootreis naar Indië ontwikkeld en daarom zwaarder en hoppiger)¹² en Nieuw Ligt, een kwaliteitsbier van de Heumense brouwerij ('Heumes') onder Nijmegen. Het was geen zwaar bier, maar helder en duurzaam, en toebe-reid met vijf verschillende granen (tarwe, gerst, boekweit, haver en spelt).

De goedkoopste bieren waren Amsterdams Wit (van bierbrouwerij De Haan & Sleutels uit Amsterdam) en 'gewoon' bruin. Deze waren lager in de alcohol en vormden de standaardbieren die door lokale brouwerijen werden gemaakt. Ze werden door iedereen gedronken, vooral door minder draagkrachtige burgers.

Een blik op de bierlijst van het Amsterdamsch Koffiehuis op het Vreeburg is interessant vanwege de Vlaamse en Brabantse bieren die specifiek worden vermeld, naast enkele andere meer curieuze bieren. Kitzinger was er ook te krijgen, al was het net zo duur als de Dubbele Brusselse Lambiek. Uitzet was een Gentse specialiteit: een stevig helder bier, van louter gerstemout. Oud bruin had niets te maken met de slappe versie die een eeuw later op de markt zou komen, maar was een zurig 'belegen' bier dat lang had gelagerd. Curieuze bieren maakten ze toen ook al: het aangeprezen Koningsbier was gemaakt van aardappels! Minnen Bier was een donkere zoete stout, 'goed voor het zog'!

* * De Ondergeteekende heeft de eer te berigten, dat hij van bovengenoemden Handel in Buitenlandse Bieren in depot ontrangen, en tot onderstaande prijzen verkrijgbaar grataid heeft:

Dubb. Brusselch Lambiek p. fl. 30 Ct. p. halvo fl. 16 Ct.	
Idem Faro	20 11
Idem Gendse Uitzet	20 11
Idem Dietersch Bier	20 11
Konings Bier	20 11
Oud Mechelsch Bruin	18 10
Dubb. Antwerpach Gerate	16
Minnen Bier	26 14
Kitzinger Beijersch	30 16

Op verlangen kosteloos aan huis bezorgen.
F. H. RANSHUISEN.
Amsterdamsch Koffijhuis, Vreeburg.
Alwaar tevens gelegenheid is tot gebruik van bovengenoemde en andere soorten van Bieren.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk Dagblad, 1 juni 1858.

Een advertentie van het Haagsch Koffijhuis (van A.A. van de Bilt) aan het 'Vreeburg' bevestigde dat de Engelse bieren in 1869 nog steeds in hoog aanzien stonden. Ze waren bijna dubbel zo duur als de Beijersche en vier keer duurder dan de goedkoopste Hollandse bieren. Opvallende namen waren Haantjesbier, Minnebier en Falcon. De eerste was speciaal ontwikkeld door brouwerij De Haan & Sleutels als 'betaalbaar kwaliteitsbier'. Falcon-bier was gemaakt bij brouwerij De Gekroonde Valk in een poging om de Engelse bieren te evenaren en vooral bedoeld voor de export.

Neerlandsch Beijersch

Dankzij de spoorwegen was het vervoer van de Beijersche bieren een stuk makkelijker geworden. Nu in Nederland ook Beijersch bier werd gemaakt, nam het aanbod nog meer toe. Het Beijersche bier werd hierdoor snel goedkoper, in enkele jaren tijd zakte de prijs met ongeveer een derde. Het bierhuis van Joh. Rapp bood in 1867 'Beijersch bier' aan voor 20 cent de fles en 12 cent per glas. Er stond niet bij of dit 'opregt Beijersch' was of 'Neerlands Beijersch', maar dat begon al snel weinig uit te maken. Een jaar later adverteerde het Nederlandsch Koffiehuis aan de Potterstraat met 10 cent voor een glas Amsterdamsch Beijersch, dat bovendien 'ijskoud' werd geserveerd. Gekoeld bier, midden in de zomer (het was 29 augustus)! Koelmachines bestonden nog niet, dus zal het ijs uit het ijspakhuis van de 'Koninklijke' afkomstig zijn geweest en tegelijk meegeleverd met het bier. De bieren van de 'Koninklijke' - waar overigens een Duitse Braumeister was aangetrokken - bleken prima te voldoen. De brouwerij deed er zelf veel aan om de omzet te vergroten: in 1867 vestigde zij in Utrecht een eigen agentschap met een depot bij de Zandbrug (Oudegracht). Een jaar later opende de brouwerij een eigen bierhal op de hoek van de Jansstraat bij het Oudkerkhof.

Wiener en Pilsener

'Beijersch' was inmiddels een soortnaam geworden, die stond voor alle ondergistende bieren. Binnen de soort waren verschillende bieren op de markt en stond de ontwikkelingen niet stil. In 1868 presenteerde bierhuis Rapp 'fijn Wiener bier'. Het Wiener bier, ook wel 'Vienna' genoemd, was ook ondergistend, maar zachter, moutiger en lichter van kleur dan de bekende Beijersche bieren. Dit Wiener bier was een jaar later een sensatie op de internationale nijverheidstentoonstelling in het Paleis voor Volksvlijt in Amsterdam, waar ook Gerard Adriaan Heineken (van brouwerij De Hooiberg in Amsterdam) en de latere oprichters van de Amstelbrouwerij rondliepen. Hier werden zij geïnspireerd om ook ondergistend bier te gaan brouwen. Dat dit bier een jaar daarvoor al in Utrecht werd aangeboden, doet hier een levendige lokale biercultuur vermoeden.

PRIJS-COURANT
VAN
BINNE- EN BUITENLANDSCHE BIEREN
van A. A. VAN DE BILT en Co.
Vreeburg, — UTRECHT.

•• Gerste-Bier, per flesch f 0,10. —
Dubbel Gerste-Bier f 0,12. — Haantjes-Bier
f 0,12. — Princesse-Bier f 0,15. — Nieuw
Ligt f 0,15. — Oud Bruin-Bier f 0,15. —
Brusselsche Faro f 0,15. — Zoete Hollandsche
Ale f 0,20. — Bitter Hollandsche Ale f 0,20. —
Minne-Bier f 0,20. — Nederlandsch Beijersch-
Bier f 0,20 — Kitzinger Beijersch-Bier f 0,25. —
Falcon Ale f 0,45. — Pale Ale (Bass en Co.)
f 0,45. — Burton Ale (Idem) f 0,45. — Extra
Stout (Porter) (Idem) f 0,45. — Allsopp's India
Pale Ale f 0,45. — Allsopp's Burton Ale f 0,45. —
Scotch Ale (Jn. Aitchison en Co.) f 0,45. —
India Pale Ale (Campbell en Co.) f 0,45. —
Strong Ale (Idem) f 0,45. — London Double
Stout (Courage en Co.) f 0,40.

Engelsche en Beijersche Bieren
worden ook per halve flesch afgeleverd, terwijl
alle soorten per fust zijn te verkrijgen.

Flesschen en Vaten worden in rekening ge-
bragt, doch tegen denzelfden prijs weder in
ontvangst genomen.

Utrechts Provinciaal en Stedelijk Dagblad, 17 mei 1869.



Op de Mariaplaats kon vanaf 1869 Weens bier gedronken worden. Foto G.L. Mulder, 1878. HUA, Collectie beeldmateriaal, 122917.

De 'verduitsing' van de horeca nam als gevolg van deze ontwikkelingen verder toe. Bij de Catharijnepoort maakte 'café' (toen een modieus woord) Drachenfels reclame voor Dresdener Feldschlössenbier. In 1869 opende Joh. Rapp een tweede 'Biersalon' aan de Mariaplaats, waar het Utrechtse uitgaansleven was geconcentreerd; hij adverteerde met Zomerlager en 'Weener bier'.

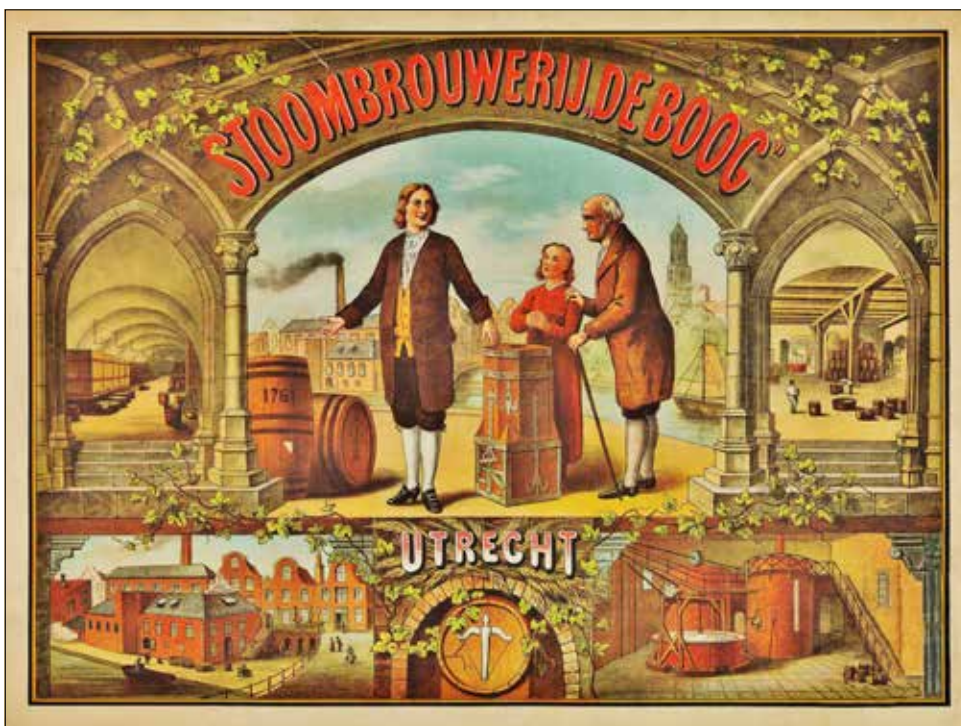
Het Wiener of Weener genoot in de jaren 1870 een grote reputatie, maar werd kort daarna overvleugeld door een nog lichter en verfijnder bier uit Bohemen: het Pilsener. Dit bier, in 1876 voor het eerst in ons land gesignaleerd, en in 1879 voor het eerst in Nederland gebrouwen in de Amersfoortsche Beijersch Bierbrouwerij, zou in de twintigste eeuw de wereld veroveren.

De Utrechtse brouwerijen

Voor de Utrechtse brouwerijen had de hierboven beschreven bierrevolutie grote gevolgen. In de negentiende eeuw telde de stad Utrecht nog meerdere brouwerijen. Van de tientallen die

Hoek Jansstraat en Pieterstraat tegenover het Oudkerkhof.
Zaterdag a. s. **OPENING** van de
NIEUWE BIERHALLE
der Konl. Nedl. BEIJERSCH-BIERBROUWERIJ te Amsterdam.

Utrechtsch Provinciaal en Stedelijk Dagblad 30 oktober 1868.



Plaat van brouwerij De Boog, vermoedelijk uitgegeven ter gelegenheid van de oplevering van het nieuwe brouwhuis in 1868, te zien linksonder. Op de centrale afbeelding is het jaar 1761 weergegeven, toen brouwer Willem de Cock (links) de brouwerij legateerde aan de Rooms Katholieke Armenkamer. Enige dankbare behoeftigen staan rechts van de armenkas. Collectie Kees Volkers.

ooit langs de Oudegracht stonden, waren er begin negentiende eeuw nog maar twee over: De Boog en De Aker. In de Franse Tijd was weliswaar nog een derde gestart, namelijk De Leeuw, maar die hield het maar drie jaar vol. Meer succes had brouwerij De Krans, die in 1840 werd opgericht aan de Nieuwe Kade; het was daarmee de eerste brouwerij die niet aan de Oudegracht was gevestigd.¹³

Een Utrechtse specialiteit

Typisch voor de achttiende en negentiende eeuw zijn de zogenaamde oude of belegen bieren. Dit waren vooral 'zure' bieren, die lang rijpten en daarna versneden werden met jong bier. Het was een ingewikkeld brouwproces. De bekendste was gewoon oud bruin. Maastrichts oud (Aajt) en Bredaas oud hadden een goede reputatie. De Brusselse Lambiek en Faro (gezoete versie) waren in feite ook 'belegen' bieren. Een bijzondere variant was het 'oud wit', dat in die tijd een Utrechtse specialiteit was. Het Utrechtse oud wit was in ieder geval ook buiten de stad bekend.¹⁵ Het werd zowel bij De Aker als De Boog gebrouwen. Oud wit werd gemaakt van blanke mout en had een relatief hoog alcoholpercentage. Vermoedelijk lag het een half tot heel jaar te rijpen en werd het daarna versneden met vers bier.

De Boog

De Boog was Utrechts oudste brouwerij (sinds 1584), die in 1761 via een legaat eigendom werd van de Rooms Katholieke Armenkamer. Behalve de productie van 'Hollandse bieren' (wit en bruin), werd in De Boog ook Lambiek en Faro gebrouwen.¹⁴ De Boog maakte rond 1840 een moeilijke tijd door, maar gedreven door sociale overwegingen besloot het bestuur opnieuw te investeren, de brouwketel te vernieuwen en moderne pompen aan te schaffen. In 1861 vierde zij het feit dat 100 jaar eerder de brouwerij aan de Armenkamer was nagelaten. Kort daarna werd een nieuw brouwhuis gebouwd op de werf. Ondertussen was op het achterterrein van de brouwerij een heel buurtje verzezen met woningen voor arme Roomse gezinnen; het is bekend geworden als De Zeven Steegjes.

De Aker

Brouwerij De Aker - ook wel De Keteltjes genoemd - bestond sinds 1681. Een inventarislijst uit 1844 van het magazijn van de brouwerij geeft duidelijkheid over de soorten bier die er toen werden gebrouwen: oud bruin, oud wit, vlootbier, 14' wit, 13/12' wit, 9' wit, 10' bruin, 4' bruin, en 2e pijlbier. Daarnaast produceerde De Aker ook bierazijn. Er waren dus negen soorten bier in voorraad, met name bruine en witte bieren, variërend in sterkte. Die sterkte werd uitgedrukt in de prijs (bijvoorbeeld wit bier van 14 stuivers was een 'dik' bier en bruin bier van 4 stuivers was een 'dun' bier. Vlootbier was een goedkoop bier bestemd voor de bemanning van vissers- en koopvaardijsschepen. Het goedkoopste was het bier van de tweede pijl, ook wel scharrebier genoemd. Daarvoor werd de bostel, dat is het restant van de grondstoffen waaruit het bier is gemaakt, nog een keer extra aangelengd met water. Als nevenproduct maakte De Aker bierazijn, dat een belangrijke grondstof was voor bijvoorbeeld katoendrukkerijen en loodwitfabrieken. Het werd in grote hoeveelheden op bestelling gemaakt, en het ging bepaald niet om tafelazijn!



Brouwerij de Krans rond 1914. HUA, Collectie beeldmateriaal, 55490.



Utrechts Provinciaal en Stedelijk
Dagblad, 21 december 1869.

De Krans

In 1840 startte bierbrouwerij De Krans aan de stadsbuitengracht. Door het slechten van de stadswallen was hier ruimte vrij gekomen voor nieuwe huizen en bedrijven. De brouwerij maakte deel uit van de invulling die J.D. Zoicher voor ogen had bij de herinrichting van de voormalige wallen. De nieuwe brouwerij had een witgepleisterde, neoclassicistische gevel. In april 1840 meldden de oprichters, de gebroeders Van der Sanden, dat zij 'reeds eenige bieren ter aflevering gereed hebben' en dat op korte termijn ook zwaardere bieren geleverd konden worden. Ze produceerden dus meerdere bieren, zowel lichtere als zwaardere. Mogelijk brouwden ze ook Lambiek en Faro.¹⁶ In 1861 zou de brouwerij worden overgenomen door de firma Van Dieren Bijvoet.

De Kroes

Met de oprichting van een 'Beijersch Bierbrouwerij' in Utrecht leek de bierrevolutie ook in Utrecht definitief bekrachtigd. Op de hoek van de Leidseweg en de 'Kroeselaan', zoals deze straat in 1869 nog genoemd werd, openden de gebroeders Van Eijck Utrechtsch en Beijersch Bierbrouwerij De Kroes. Ze waren er vroeg bij: slechts twee jaar na de 'Koninklijke', en twee jaar eerder dan Heineken en Amstel. En volgens de advertentie boden zij inderdaad Beijersch Bier aan. Of het werkelijk om een fulltime Beijersch Bierbrouwerij ging, is echter onduidelijk. Omdat er een fonkelnieuw gebouw werd neergezet - in de op dat moment in zwang zijnde Tudor-gotische stijl - ligt dat wellicht voor de hand. Daarentegen waren er wel meer brouwerijen in Nederland die zich



Briefhoofd brouwerij De Kroes, ca. 1870. HUA, Collectie beeldmateriaal, 38156.

opeens 'Beijersch' gingen noemen, maar slechts af en toe, en dan alleen in de winter, een Beijersch bier brouwden.¹⁷ Was dit bij De Kroes ook het geval? Op de beschikbare bouwtekeningen van De Kroes uit 1868 zijn geen ijs- en grote lagerkelders te zien. Wel op latere tekeningen, uit de tijd dat de firma Van Dieren-Bijvoet van De Krans de failliete boedel in 1888 overnam. De Krans presenteerde zich daarna ook als 'Bierbrouwerij en IJsfabriek'.

Neergang en opleving

De introductie van het 'nieuwe bier' ontketende zoals gezegd in de tweede helft van de negentiende eeuw een ware revolutie. Het leidde tot een herwaardering van bier en tot een sterke toename van de bierconsumptie. Utrecht telde omstreeks 1870 talloze bier- en koffiehuizen, vele naar Duits model, waar allerhande soorten bier werd geschonken, waaronder ook Engelse, Brabantse en Hollandse soorten. Utrecht zelf telde in dat jaar nog vier brouwerijen, die naast de traditionele Hollandse bieren ook eigen versies van Brabantse en Beijersche bieren produceerden. Kortom: de stad had een rijk bierleven!

Na 1870 werd echter snel duidelijk dat de nieuwe industriële brouwers de markt zouden gaan beheersen. De komst van de Koninklijke Beijersch Bierbrouwerij (1867) had al meteen een merkbaar effect op de Utrechtse biermarkt. Toen kort daarna in 1871 ook Heineken en Amstel en andere deze markt betraden en elkaar gingen beconcurreren op prijs, werd het 'luxeproduct' steeds betaalbaarder en begonnen de grote brouwers de markt steeds meer te bepalen. Om te concurreren met de goedkope Hollandse bieren introduceerden zij de Lager- en Gerstebieren. Die waren ook ondergistend, maar minder sterk (gebrouwen met minder mout) en dus goedkoper. Daarnaast werden soorten als Münchener en Dortmunder gelanceerd, die varieerden in moutigheid en hoppigheid. Met de komst van het Pilsener in Nederland na 1876 werd het aanbod aan ondergistende bieren steeds sterker. In de jaren 1870-1900 werden in Utrecht meer bierhuizen geopend, waaronder een Bayerische Bierhalle in de ruïnes van kasteel Vredenburg en enkele Maastrichtse Bierhuizen van brouwerij de Zwarte Ruit.¹⁸ In Amsterdam werd in sommige bierhuizen de bediening verzorgd door 'Elzasser Kelnerinnen in Landestracht' of 'Weener buffetmeisjes in nationaal costuum'.¹⁹ Of dat in Utrecht ook voorkwam is niet zeker, maar meestal werden dergelijke verkoopstechnieken snel gekopieerd.

De traditionele Hollandse bieren, maar ook die uit Engeland en Brabant, verloren snel terrein. De brouwerijen die op oude wijze nog traditionele bieren brouwden, kregen het steeds moeilijker. Overgaan op Beijersch bier vergde te grote investeringen, bovendien kregen zij op een nationale of zelfs internationale markt toch geen kans, omdat de grote brouwers agressief opereerden. In Utrecht was De Aker het eerste slachtoffer. De brouwerij stopte in 1876: 'ten onder gegaan aan de Brabantse en Beijerse bieren', meldt het jaarverslag van de Kamer van Koophandel. Zij had toen nog voorraden oud wit, oud bruin en 2e-pijl. De Boog hield het in



Bierviltje van brouwerij De Boog. Collectie Kees Volkers.

1897 voor gezien. Het jaarverslag van deze katholieke brouwerij meldde dat zelfs de pastoors het Boogbier niet meer dronken. Brouwerij De Kroes was ook te klein om in het grote geweld overleefd te blijven. Ze werd in 1888 overgenomen door de firma Van Dieren-Bijvoet (De Krans), die stevig investeerde in de brouwerij. In 1900 sloot De Krans haar oude brouwerij aan de Nieuwekade om zich op de Croeselaan te concentreren op Beijersche bieren. Tot ook zij in 1930 werd overgenomen door de ZHB (Zuid-Hollandsche Bierbrouwerij) in Den Haag. De Krans werd daarna onmiddellijk gesloten. Tussendoor probeerde aan de Bleekerskade (nu Westplein) brouwerij De Reus (1884-1895) nog voet aan de grond te krijgen op de Beijersche biermarkt, maar dit kleinschalige initiatief was bij voorbaat kansloos.

De ontwikkelingen op de Nederlandse biermarkt na 1870 laten zich kort samenvatten: de industriële brouwers drukten de traditionele brouwerijen in korte tijd van de markt en begonnen daarna elkaar te beconcurreren. De bierproductie richtte zich op steeds minder soorten, terwijl schaalvergroting en een lage prijs van levensbelang waren. De laatste brouwerij in de provincie die daar het slachtoffer van werd, was Phoenix in Amersfoort. In 1969 had zij weliswaar een recordproductie, maar die bestond vrijwel geheel uit Albert Heijn-pils.²⁰ Het eigen Phoenix-bier speelde een ondergeschikte rol. Naast pils werd nog wat oud bruin gemaakt (het zoete, ondergistende goedje). In 1970 werd de brouwerij gesloten. Rond 1980 had de Nederlandse biercultuur een absoluut dieptepunt bereikt. Het hele land telde nog maar 15 brouwerijen, die vrijwel allemaal maar één biersoort produceerden: matige, inwisselbare pilsener.²¹ Inmiddels echter waren enkele oprechte bierliefhebbers in den lande met initiatieven gekomen om oude bierstijlen, vooral uit België, weer naar Nederland te halen. Het Utrechtse café Jan Primus was in 1974 een van de eerste in Nederland die niet contractueel aan een Nederlandse pilsbrouwerij was gebonden en meer dan 30 bieren schonk, vooral oude Belgische stijlen. Het was de tijd dat de uitbaters nog zelf brouwerijtjes



De Phoenix-brouwerij te Amersfoort werd in 1970 gesloopt. Foto Fotocinehouse, Eemland Archief, 06490.

in België moesten afstruinen om deze bieren in te kopen. En ook nu duurde het niet lang voordat men doorhad dat we dit bier wellicht ook zelf konden brouwen! Dat gebeurde dan ook in 1981, met de heropening van de Arcener Bierbrouwerij. Voor het eerst in jaren was er een brouwerij in Nederland bijgekomen, een brouwerij die zich bovendien toelegde op het brouwen van bovengistende bieren. Het was het begin van een nieuwe bierrevolutie!

WEBSITES

Delpher: <http://www.delpher.nl>

Erfgoed Nederlandse Biercultuur: <http://www.nederlandsebierecultuur.nl>

LITERATUUR

Daane 2016 ► Marco Daane, *Bier in Nederland - een biografie*, Amsterdam/Antwerpen 2016.

Kleefkens 2001 ► Onno Kleefkens, *Opvallend Anders, De Amersfoortse Phoenixbrouwerij 1873-1970*, Amsterdam 2001.

Van der Monde 1842 ► N. van der Monde, *Utrecht en derzelver fraaije omstreken: beknopt overzicht dier stad en provincie*, Utrecht 1842.

Mulder 1857 ► G.J. Mulder, *Het bier scheikundig beschouwd*, Utrecht 1857.

Mulder 2016 ► Roel Mulder, *Oud Wit*. Op: verlorenbieren.nl (bierblog).

Mulder 2017 ► Roel Mulder, *Verloren Bieren van Nederland*, Houten 2017.

Volkers 2006 ► Kees Volkens, *Wandelen over de Bierkaai, bierhistorische gids van Utrecht, Zaltbommel 2006*.

Volkers 2016 ► Kees Volkens, *Utrecht Hop!, Bieren, brouwers en biercafés in de provincie Utrecht*, Houten/Arnhem 2016.

NOTEN

- 1 De gezaghebbende bron hiervoor is www.nederlandsebierecultuur.nl. Voor Utrecht en provincie zie Volkens 2016.
- 2 Mulder 2017, 15.
- 3 Van der Monde 1842, 228.
- 4 *Utrechtsche Courant* 01-12-1820.
- 5 idem 13-07-1821.
- 6 *Algemeen Handelsblad* 1838, diverse data.
- 7 Met Brabant wordt de streek rond Brussel bedoeld.
- 8 Over de opkomst van het Beijersch bier zie Daane 2016, 241 e.v.
- 9 In Maastricht hebben enkele brouwers wel gebruik gemaakt van de grotten in de St. Pietersberg.
- 10 De meeste advertenties zijn afkomstig uit het Utrechtsch Provinciaal en Stedelijk Dagblad. Zie ook Delpher, het krantenzoekbestand van de Nationale Bibliotheek.
- 11 Met dank aan de recente publicaties van Daane 2016 en Mulder 2017, die veel over de samenstelling van de vroegere bieren naar boven hebben gebracht.
- 12 Princesse was de Nederlandse versie van India Pale Ale, maar was er eerder (Daane 2016, 115 e.v. en Mulder 2017, 149).
- 13 Voor een volledig overzicht zie Volkens 2006.
- 14 Zie Daane 2016, 225-228, die zich onder meer baseert op Mulder 1857, de eerste die scheikundig onderzoek deed naar bier, onder andere in Utrecht.
- 15 Mulder 2016.
- 16 Zie ook Daane 2016, 228.
- 17 Daane 2016, 272.
- 18 Onder meer nog te zien op de Lijnmarkt en de Tolsteegbarrière.
- 19 In de zomer bedienden de kelnerinnen in dirndl-jurkjes ook buiten. Dit zedelijk bederf werd in Amsterdam al snel verboden. Zie Daane 2016, 313.
- 20 Kleefkens 2001, 101.
- 21 Volkens 2006, 100.