

IVO THIJSEN
HAS VAN GOETHEM

BIER BOEK MET SCHUIM



**VOOR PROEVERS, ONTDEKKERS
EN FANS VAN BIER**

Inhoudsopgave

De schuimende wereld van bier

HOOFDSTUK 1

9

Over bierlanden en biercultuur

HOOFDSTUK 2

41

Duitsland

WELKE BIEREN MOET JE GEDRONKEN HEBBEN?

42

63



Tsjechië

WELKE BIEREN MOET JE GEDRONKEN HEBBEN?

76

88

België

WELKE BIEREN MOET JE GEDRONKEN HEBBEN?

94

106

Verenigd Koninkrijk

WELKE BIEREN MOET JE GEDRONKEN HEBBEN?

122

146

Nederland

WELKE BIEREN MOET JE GEDRONKEN HEBBEN?

156

169



Schuim

VOOR PROEVERS, ONTDEKKERS & FANS

Het schuim uit de titel van dit boek is de meest kenmerkende factor van bier. Geen andere drank is getooid met een schuimkraag die zo lang in stand blijft. Daardoor is het een zeer bepalende factor in hoe bier gedronken en geschonken wordt.

Elk land heeft zijn eigen voorkeuren voor schuim. Duitse bieren worden getapt met een stevige schuimkraag die boven het glas uittorent, de Nederlanders willen twee vingers schuim dat is afgestroken met een schuimkraag en de Britten willen het liefst een zo klein mogelijke schuimkraag, omdat er dan meer bier in het glas past. De Tsjechen serveren zelfs een *Mliko* (melk) waarbij een glas met louter schuim wordt getapt.

Schuim op bier geldt ook als een maatstaf van kunde voor de barkeeper. Het schuim kan aangeven of het glas goed schoon is gemaakt en of diegene bedreven is in het uitschenken van bier. Het tappen of schenken van bier is een complexe taak, waarbij temperatuur, schenksnelheid, valhoogte, productkennis en timing bij elkaar komen. Elk bier heeft zijn eigen koolzuurinhoud en eiwitstructuur, waardoor elk bier weer anders ingeschonken dient te worden. Een ander formaat glas zorgt weer voor een andere dynamiek, en vereist een andere verhouding tussen bier en schuimkraag. De kunst van het bierschenken is een onderdeel van het genieten van

een goed glas bier. Als de bediening een bier met de perfecte schuimkraag voor je neerzet, waarbij elke slok een randje ‘brugs kant’ afzet op de binnenkant van het, hierdoor zichtbaar schone glas, weet je dat je ergens bier aan het drinken bent waar het goed is.

Schuim is synoniem met bier. In de Engelse taal wordt het woord ‘suds’ (schuim) letterlijk ook voor bier gebruikt. Aan de schuimkraag van je bier kun je ontzettend veel zien over waar het bier vandaan komt, hoe het is uitgeschonken, hoe goed de barkeeper zijn kunst verstaat, maar het ziet er met name gewoon erg sierlijk uit. Het is de bekroning van het bier en de kroon op het werk van iedereen – van de boer die het graan of de hop oogstte, via de brouwer, tot de kastelein – die ervoor heeft gezorgd dat je dat mooie glas bier voor je op tafel hebt staan.

Dit *Bierboek met schuim* is niet zomaar een bierboek. Het is een belevingsboek, om jou nog meer van bier te laten genieten. Je duikt in de wondere wereld van bier, en we nemen je mee langs de vijf grootste brouwculturen van Europa: de Duitse, Belgische, Engelse, Tsjechische en Nederlandse biercultuur. Een internationale kroegentocht dus, waardoor je meer te weten komt over bier (en je tijdens borrels allerlei feiten en anekdotes over deze beste drank ter wereld kunt opdissen).

Met Bierproeven.nu en Bierbewustzijn.nl geven wij al jaren proeverijen, trainingen en

HOOFDSTUK 1

van basis-
cursus tot
biercultuur

**DE
SCHUIMENDE
WERELD
VAN BIER**



Waarom is bier de beste drank ter wereld?

Bier is de beste drank ter wereld, dat roep ik al jaren. Na water en thee is het de meest gedronken drank op aarde en verreweg de meest geconsumeerde alcoholhoudende drank. Bier is zo oud als de mensheid. Het zou zelfs maar zo kunnen dat de mensheid zich in de prehistorie heeft ontwikkeld van jager tot planter, omdat we de kunst van het brouwen leerden kennen. Daardoor voelden we de noodzaak om ons nomadenbestaan op te geven en ons te settelen op een plek. Het is tenslotte een hoop gedoe, steeds weer zo'n brouwinstallatie afbreken en mee op reis nemen.

Met bier is alles echt leuker. Bier verbreedert en brengt mensen al eeuwen samen, het zorgt voor mooie momenten en is een sociaal glijmiddel. Het zorgt vaak voor een rustmoment in de dag: relaxt een glas bier drinken, om even te ontsnappen aan de hedendaagse stress. Geen gezeur of serieuze zaken om over na te denken, gewoon een heerlijk glas bier en gezelligheid.

Als je een bier ziet, weet je nog niet hoe hij smaakt. Voordat je echt een oordeel kunt vellen, moet je je meer verdiepen in het bier en het proeven. Een bier kan goed gemaakt zijn, maar dat is nog geen garantie dat je het lekker vindt. Met bier kun je oneindig varië-

ren. Er is geen drank op aarde die zo divers is in kleur, geur, aroma en smaak.

ER WAS EENS... BIER

Onze voorouders maakten al duizenden jaren lang bier. Het eerste archeologische bewijs dateert van 13.000 jaar geleden, bij een opgraving in het huidige Israël. Dat is ongelooflijk lang geleden. De piramide van Cheops, bijvoorbeeld, werd zo'n vijfduizend jaar geleden gebouwd, toen maakten mensen dus al 8000 jaar lang bier.

Bier en brood waren een van de belangrijkste redenen voor de mens om zich te settelen. Met landbouw was een veel stabielere bron van voedingsstoffen dan de jager-verzamelaar bij elkaar kon verzamelen. Men vestigde zich in het zeer rijke gebied dat we nu het Midden-Oosten noemen, waardoor er een nieuwe vorm van samenleven ontstond, die nu als de bron van beschaving wordt gezien.

Omdat men landbouw ging bedrijven ontstond de behoefte bij te houden hoeveel zakken graan er waren geproduceerd. Dit betekende dat men ging schrijven. Ook wilde de koning, die het land beschermde tegen invalers, belasting innen. Daarvoor moest de oppervlakte van de akkers gemeten en berekend worden, waaruit de wiskunde zich ontwikkelde. Ook wilde men graag bijhouden wanneer het oogstseizoen zou beginnen, dit deed men aan de hand van de sterren. Taal, wiskunde



Basiscursus Bier

SCHENKEN, KIJKEN, RUIKEN, PROEVEN

Hoe meer je van iets weet, hoe meer je ervan kunt genieten. De valkuil van dit principe is, dat als je erg veel van iets weet, het juist lastiger kan worden ergens van te genieten, omdat snobisme altijd op de loer ligt. Dat door groeiende kennis de eenvoudige dingen niet meer goed genoeg zijn en er altijd gezocht wordt naar *the best next thing*, kan ook leiden tot een continu gevoel van ontevredenheid. Waak hiervoor, want niemand vindt het leuk om met een negatieve zeurende zuurpruim (nzz) bier te drinken.

De omgeving waar je bent draagt veel bij aan de beleving van bier. Zit je in een mooie Biergarten, dan smaakt het bier automatisch een stuk beter. En in een proeflokaal van de lokale brouwerij smaken de verse bieren uit de lagertank echt stukken beter dan wanneer je ze bij de slijter koopt.

TEMPERATUUR VAN BIER

De juiste temperatuur van bier is heel belangrijk. Persoonlijke voorkeur speelt een rol, maar de stelregel is in principe dat het alcoholpercentage de ideale serveertemperatuur is. Een bier met 5 procent alcohol smaakt over het algemeen het beste op 5 graden Celsius. Een tripel van 8 procent smaakt het best bij hetzelfde aantal graden. Oké, met dit advies zou een 0,0 bier dus bevroren gedronken

moeten worden, daarom wordt een ondergrens gehanteerd van vier graden, omdat alles daaronder zeer weinig smaak heeft.

In geval van twijfel geldt: liever iets te koud dan te warm. Bier dat te koud is wordt immers vanzelf warmer, maar andersom is het lastiger. Ook de buitentemperatuur is bepalend voor de juiste biertemperatuur: als het heet is, dan is koud bier gewoon lekkerder. Maar wat voor temperatuur het bier ook is, het smaakt sowieso beter met goed gezelschap.

JUISTE GLASWERK IS ESSENTIEEL

Een bier kan goed zijn gemaakt, alleen niet goed worden beleefd. Schoon glaswerk is een belangrijk onderdeel van een lekker bier. Dit klinkt simpel, maar in de praktijk blijkt een schoon glas soms een uitdaging. De definities van schoon glaswerk lopen nogal uiteen. Wanneer een glas vies is zie je dat eigenlijk direct na het spoelen. Als zich droge eilandjes vormen nadat je hem uit de spoelbak haalt is dit een teken van vet.

Bierglazen in de vaatwasser zetten is geen goed idee. Zelfs als je de glazen uit de vaatwasser spoelt met vers water blijft er altijd vet achter in de machine en daarmee ook in het glaswerk. Vet is destructief voor de schuimkraag en zorgt ervoor dat het schuim grote bellen vertoont en vervolgens snel inzakt.



BIERHUISWERK

Wanneer we lesgeven op de hotel-school, een mbo of een universiteit, is ons huiswerk altijd: zorg dat je zo veel mogelijk proeft. Je zult begrijpen dat ons dat tot populaire docenten maakt. Je hoeft niet in de boeken te duiken om meer te leren over bier. Gewoon veel proeven, met aandacht, en alle zintuigen aan het werk zetten. Als je dat een tijd doet, groeit je kennis vanzelf.



Heb je geen goed bierglas, gebruik dan een wijnglas

Bruine pretpalen & Groene cilinders

Bier uit de fles drinken onder het mom 'er zit toch al een glas omheen'? Uit de fles drinken is alleen een optie als je ijskoude pils drinkt of als er geen goed en schoon glas voorhanden is. Een passende reactie is ook: 'Bier drink je uit een glas, want alleen baby's drinken uit de fles.' Probeer bovendien maar eens een Weizen of een Duvel uit de fles te drinken. Het hoge koolzuurgehalte zal ervoor zorgen dat het bier enorm prikt op je tong en je bent continu aan het boeren. Bier uit een glas smaakt veel beter, omdat de aroma's beter tot uiting komen. Ook is de manier waarop het bier je mond binnenkomt erg belangrijk voor de smaakbeleving.

HOOFDSTUK 2

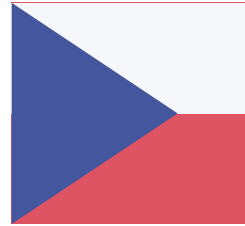
Duitsland,
Tsjechië,
België, VK,
Nederland

OVER BIERLANDEN EN BROUW- CULTUUR



Tsjechië

Bieren uit Tsjechië kunnen rechtstreeks uit de koelkast gedronken worden, pils wordt namelijk vaak wat kouder gedronken dan andere bierstijlen. Wanneer je het bierpakket hebt besteld, ga je genieten van een Urquell Pils en een Budweiser Budvar. Zorg dat je een schoon glas hebt en geniet van dit hoofdstuk over de uitvinders van de pilsenerstijl.



DO'S & DONT'S

Hoe bestel je een bier in de lokale taal? Velké pivo, prosím.

Hoe zeg je proost? Na zdraví!

Kenmerkende bierstijl? Bohemian pilsener, ook bekend als bleke pils.

Lokale bar-snack? Nakládaný Hermelín, een gemarineerde zachte kaas die lijkt op brie. Deze kaas wordt vaak gemarineerd, gebakken, gefrituurd of vers met ui, knoflook en paprika geserveerd.

Niet doen: Een oud restje bier in een nieuw bier gooien, een bier delen met een drinkgenoot door het over te schenken in een ander glas. Bestel liever beiden een nieuwe en voorkom dat je uit het café verwijderd wordt.

De grote verschillen ten aanzien van de andere bierculturen

- Tsjechen drinken het meeste bier per hoofd van de bevolking.
- Het is niet gebruikelijk om aan de bar plaats te nemen, maar aan tafel.
- Net als in delen van Duitsland krijg je standaard een nieuw bier geserveerd zonder daarom te vragen.

2019 CIJFERS BREWERS OF EUROPE TSJECHIË

Brouwerijen 617

Productie 21604000 HL

Export 3041000 HL

Consumptie per capita 142

Banen in bierbranche 5600



OPKOMENDE BIERSTIJLEN

1. Spiced / Herbed Beer (+30,2%)
2. Farmhouse Ale – Saison (+22,4%)
3. Pale Ale – New England (+19,3%)

Dorstige pilsdrinkers

TSJECHIË: THUISLAND VAN PILS

Tsjechen zijn dorstige mensen, ze drinken het meeste bier per hoofd van de bevolking. En niet zo'n klein beetje: een Tsjech neemt gemiddeld 140 liter per jaar tot zich en dat is dubbel zoveel als de gemiddelde Nederlander.

Negentig procent van de geconsumeerde bieren in Tsjechië is een lager. Dat is uniek in vergelijking met de rest van de bierculturen in Europa. Het is het thuisland van de pils en deze stijl is sinds zijn uitvinding in het stadje Pilsen uitgegroeid tot de meest geconsumeerde stijl ter wereld. Maar liefst 80 procent van alle bieren wereldwijd is een pils of een substijl van pils. De naam noch het recept werden gepatenteerd en daardoor werd de Tsjechische uitvinding al snel geïmiteerd over de hele wereld.

In vergelijking met andere biestijlen is pilsener een vrij nieuwe stijl. Het is uitgevonden in 1842 en dat is voor een biestijl zeer jong. De meeste stijlen vinden hun herkomst in de middeleeuwen. Pils was toentertijd een zeer nieuwe en innovatieve stijl, anders dan alle andere bieren. Tegenwoordig zouden we een dergelijke stijl een speciaalbier noemen. (Ironisch is het dus wel, dat nu juist alles wat geen pils is speciaalbier genoemd wordt, en pils gezien wordt als de standaard.) Bieren waren donker of amberkleurig doordat de

granen die nodig zijn om te brouwen boven een vuur gedroogd werden. Wat er echter uit de tanks kwam in 1842 was iets wat bierdrinkers nog nooit gezien of geproefd hadden. Een gouden drank met een mooie, volle witte schuimkraag, een heerlijke frisse smaak met een perfecte balans tussen zoetige mout(graan)tonen en een aangenaam bittere kruidige Tsjechische hop. Daarnaast was dit nieuwe bier helder, in tegenstelling tot andere bieren die troebel waren.

Dat pils de bierstandaard is geworden, is te danken aan de wereldwijd opererende pilsbrouwers, die ervoor zorgen dat de smaken van hun merk ontzettend dicht aansluiten op die van hun collega's. Mede door hun efficiënte brouwproces en overige processen kunnen zij hun product voor lage prijzen aanbieden. De smaak en het karakter van de internationale pilseners lijken niet op het origineel dat afkomstig is uit Tsjechië of Duitsland. Juist het gebrek aan een volle, krachtige smaak is voor deze stijl belangrijk, omdat veel mensen de toegankelijkheid enorm waarderen.

In pilsland onderscheiden we drie hoofd-categorieën, waarbij Nederland en België de bakermat zijn van de internationaal bekende stijlen als Stella, Jupiler en Heineken, die nu geschaard worden onder de stijl internationale pils.





BIERBOEK MET SCHUIM

Tot de rand toe gevuld met verhalen,
inspiratie en proeftips!

Van kwakglas, Budweiser en abdijbier
tot Oktoberfest en hoe je een halve liter
bestelt in het Tsjechisch: in *Bierboek met
schuim* nemen bierkenners Ivo Thijssen
en Has van Goethem je mee op een
vrolijke ontdekkingsreis langs de vijf
belangrijkste bierculturen van Europa.

Het beste te lezen met een koud bier in
de hand. Nieuwsgierig naar de bieren
in dit boek? Bestel de proefbox met de
QR-code.



9 789021 590264

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen