

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI
FILOZOFICKÁ FAKULTA

Katedra nederlandistiky

MAGISTERSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE
NIZOZEMSKÁ FILOLOGIE SE ZAMĚŘENÍM NA ODBORNÝ
JAZYK

**Vergelijking van de biercultuur in België en
Tsjechië**

The comparison of beer culture in Belgium and the Czech Republic

TEREZA SLÁDKOVÁ

Olomouc 2014

Vedoucí práce: Drs. Bas Hamers, M.A.

Prohlašuji, že jsem svou magisterskou diplomovou práci na téma “Vergelijking van de biercultuur in België en Tsjechië” vypracovala samostatně a citovala jsem všechny použité zdroje.

V Olomouci dne

Tereza Sládková

Na tomto místě bych chtěla poděkovat vedoucímu své bakalářské práce, panu Drs. Basi Hamersovi, M.A. za jeho trpělivost, pomoc při spolupráci a také za jeho užitečné připomínky k obsahové a formální stránce práce. Dále bych chtěla poděkovat svým belgickým známým, hlavně panu Johanovi de Sterke, kteří mi pomohli ve shánění zahraniční literatury o belgickém pivu.

Op deze plaats wil ik graag de begeleider van mijn scriptie, Drs. Bas Hamers, M.A., hartelijk bedanken voor zijn geduld, behulpzaamheid en nuttige opmerkingen met betrekking tot de inhoud en vorm van mijn scriptie. Verder wil ik graag mijn Belgische kennissen bedanken, vooral Johan de Sterke, die me de buitenlandse literatuur over het Belgische bier hielpen te verzamelen.

INHOUD

INHOUD	4
1. INLEIDING.....	5
2. Wat is een biercultuur?	6
3. Geschiedenis van het bier	8
3.1. Geschiedenis van het bier in de wereld	8
3.2. Geschiedenis van het bier in Tsjechië	13
3.3. Geschiedenis van het bier in België	24
4. Vergelijking van de biercultuur in België en Tsjechië	39
4.1. Bierstijlen	39
4.1.1. België.....	39
4.1.2. Tsjechië.....	45
4.1.3. Vergelijking	47
4.2. Schenken.....	48
4.2.1. België.....	48
4.2.2. Tsjechië.....	50
4.2.3. Vergelijking	51
4.3. Bierfestivals	52
4.3.1. België.....	52
4.3.2. Tsjechië.....	54
4.3.3. Vergelijking	55
4.4. Consumptie, productie en export.....	56
4.4.1. België.....	56
4.4.2. Tsjechië.....	57
4.4.3. Vergelijking	59
4.5. Tijdschriften	61
4.5.1. België.....	61
4.5.2. Tsjechië.....	62
4.5.3. Vergelijking	63
4.6. Nieuwe trends	64
4.6.1. België.....	64
4.6.2. Tsjechië.....	65
4.6.3. Vergelijking	66
5. Algemene vergelijking	67
6 CONCLUSIE.....	69
BIJLAGE	70
GEBRUIKTE BRONNEN	73
RESUME IN HET TSJECHISCH.....	79
RESUME IN HET ENGELS.....	80
ANNOTATIE	81

1. INLEIDING

België en Tsjechië zijn twee mogendheden wat bier betreft. Ik besloot de biercultuur in beide Europese landen te vergelijken omdat ik een bierliefhebber ben die uit Tsjechië komt en in België het Erasmus-programma heb doorgebracht. Daar heb ik ontdekt dat bier een integrerend deel van de Belgische bevolking en zijn cultuur is, net als in Tsjechië. Maar in elke land op een verschillende manier. Dat heeft me geïnspireerd om me in beide bierculturen te verdiepen en van verschillende kanten de biercultuur te bekijken. Dat heeft me nader gebracht tot wat beide bierculturen gemeenschappelijk en verschillend hebben. En dat is het doel van mijn scriptie – vergelijking van Belgische en Tsjechische biercultuur.

Biercultuur in België zowel als in Tsjechië, heeft een rijke geschiedenis en tegelijkertijd zijn ze een heel aktueel thema omdat ze zich steeds ontwikkelen. Daarom wilde ik mijn scriptie als volgt construeren.

Ten eerste wordt de biercultuur in het algemeen behandeld. Vervolgens wilde ik de geschiedenis van het bier beschrijven. Die heb ik in drie hoofdstukken verdeeld: “Geschiedenis van het bier in de wereld”, “Geschiedenis van het bier in België” en “Geschiedenis van het bier in Tsjechië”. Tenslotte wilde ik de biercultuur in België en Tsjechië uit verschillende kanten bekijken en de vergelijking uit verzamelde informatie te maken. Mijn scriptie wordt met “Conclusie” beëindigd.

België en Tsjechië hebben hun eigen specifieke kenmerken van de biercultuur en volgens mij kunnen beide landen van elkaar niet alleen op dit gebied leren. Het wordt gezegd dat Belgische bieren voor België zijn wat wijn is voor Frankrijk. België is een klein land, dat in twee taalgroepen en in provincies verdeeld wordt. Maar alles wordt verbonden door liefde en dat is de bierliefde. In Tsjechië houden mensen ook van hun bier en ze zijn er heel trots op. Ze demonstreren dat door het feit dat ze het meest bier ter wereld drinken.

Laten we ons maar in de feiten over het Belgische en Tsjechische bier en zijn cultuur verdiepen om te kunnen vergelijken wat voor hen gemeenschappelijk en verschillend is.

2. Wat is een biercultuur?

Biercultuur is een heel brede term waaronder iedereen zich verschillende begrippen kan voorstellen. Zoals de benaming zelf aanduidt, zijn verschillende aspecten, criteria, activiteiten of gebruiken rond bier, drinken of brouwen met de term biercultuur verbonden. Onder de verschillende aspecten waarnaar biercultuur verwijst, kunnen we biersoorten en biermerken rekenen. Tsjechië en België beschikken over een enorme variëteit van beide categorieën. Verder kunnen we smaken van het bier noemen, zoals de traditie of wijze van het brouwen.

Biercultuur omvat verder de heel belangrijke factor schenken. Voor schenken bestaat er het aantal regels, per land verschillend, wat later in de scriptie beschreven en vergeleken zal worden wat België en Tsjechië betreft. In welk milieu wordt bier geconsumeerd, van welke glazen, hoe zijn de kroegen, cafés of restaurants ingericht, dat alles zijn vragen die tot biercultuur behoren.

Biercultuur kan ook met cijfers verbonden zijn. Dankzij de statistieken weten we hoeveel bier wordt geconsumeerd, wat voor biercultuur ook als relevant beschouwd kan worden. In Tsjechië wordt regelmatig het meeste bier per hoofd van de bevolking geconsumeerd.

Biercultuur verbindt mensen, niet afhankelijk van leeftijd of sociale status en dat kunnen we bijvoorbeeld op bierfestivals zien, die zeker ook tot de biercultuur behoren. Binnen het kader van de biercultuur vinden ook nieuwe trends plaats, zoals de populariteit van mini-brouwerijen, nieuwe soorten bier etc. Bier en gastronomie is het duo dat in biercultuur niet vergeten mag worden.

Uit de bovenvermelde feiten kunnen we concluderen dat de biercultuur een groot en belangrijk fenomeen is. In België wordt de biercultuur zo gewaardeerd dat de Belgische biercultuur sinds 2011 opgenomen is in het immateriële erfgoed op de UNESCO werelderfgoedlijst.¹ Drie Belgische gemeenschappen Franse, Vlaamse en Duitstalige streven naar de toevoeging aan de lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid.²

¹ *Belgische biercultuur* [online]. [cit. 2014-06-17]. Verkrijgbaar uit: <http://www.gatz.be/belgische-biercultuur/>

² *Belgische biercultuur kandidaat Unesco werelderfgoed* [online]. [cit. 2014-06-17]. Verkrijgbaar uit: http://www.nieuwsblad.be/article/detail.aspx?articleid=DMF20140401_01050082

Maar om niet alleen in het algemeen te spreken, zullen we in het volgende hoofdstuk verschillende aspecten nader bekijken en vanuit Belgisch en Tsjechisch perspectief vergelijken.

3. Geschiedenis van het bier

3.1. Geschiedenis van het bier in de wereld

De oorsprong van een bepaalde vorm van bier kunnen wij in de jongere steentijd vinden. Mensen kenden het bier waarschijnlijk vroeger dan het brood. Het boek *České pivo* (Basařová, G., 2011, p. 18) vertelt over de mogelijke oorsprong van bier. Het regenwater kon in vaten met de resten van granen vloeien en na een tijdje vonden mensen daar een vergist bedwelmend product.

Het bier werd eerder door vrouwen gebrouwen. Aan het einde van de middeleeuwen begonnen mannen met het brouwen van bier. Voorheen domineerden vrouwen de hele keuken, maar sinds de techniek van brouwen zich ontwikkelde en bier het gewenste goed werd, namen mannen brouwen in eigen handen om in bier te kunnen handelen.

De Soemeriërs

Het bier ontstond waarschijnlijk in Mesopotamië, waar graan werd verbouwd in de 10^e tot de 7^e eeuw v.Chr.³ Mesopotamië strekte zich uit over het territorium van de Eufraat en Tigris (het gebied van het hedendaagse Irak). Daar leefden de oude Soemeriërs. Ze brouwden verschillende soorten bier en dronken het tijdens verschillende gelegenheden – het soort bier ‘sikaru’ werd bijvoorbeeld gedronken tijdens religieuze ceremonies en voor de geneeskrachtige effecten.⁴ De functie van het bier lag in het feit, dat het drinken van het vuile water soms heel gevaarlijk voor mensen was. Daarom hadden ze eerst het brood nat gemaakt en daarna giste de vloeistof enkele dagen in aardewerken kruiken. Voor de productie van ‘sikaru’ gebruikten de Soemeriërs honing en dadels om een goede smaak te bereiken.

De Babyloniërs

De Babyloniërs kenden 3 soorten bier: zwart, rood en dik. Mensen bereidden het bier door stukjes brood met water te begieten en te laten gisten. Deze informatie kennen we

³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 18

⁴ KENNING, David a Robert JACKSON. *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, 320 s. ISBN 978-80-7209-775-3., p. 7

dankzij de Tsjechische oriëntalist Bedřich Hrozný⁵. De meest vooraanstaande oud-Babylonische monarch – koning Hammurabi - bepaalde de doodstraf voor het namaken van bier.⁶ Deze wet van Hammurabi laat ons zien dat de heersers van toen hun bier al zeer waardeerden. Ook gebruikten ze het bier voor de economische ontwikkeling. Bier werd een bekend goed in de buitenlandse handel, met name met Egypte, waar bier erg populair werd.⁷

De Egyptenaren

Na de Soemeriërs begon men in grote mate met het brouwen van bier in het oude Egypte. De soldaten van de legers van de farao kregen elke dag bier. De oude Egyptenaren verbeterden het moutproces. In het oude Egypte werd de voedingsbasis gevormd door het volgende viertal: brood, knoflook, ui en bier. De Egyptenaren beschouwden het bier als een uitvinding van de goden. Tijdens de regering van de Ptolemaëen (332-30 v.Chr.)⁸ had Egypte het monopolie op de productie van bier en dankzij de belastingen verrijkte hij zich. Deze periode wordt beschouwd als de gouden eeuw van de Egyptische bierbrouwerij. Bierbrouwen reisde vervolgens van Egypte naar Griekenland.

De Romeinen

Rond 5000 v.Chr.⁹ kwam bier naar het zuiden van Europa. Daar werd bier in de eerste jaren van het Romeinse rijk gebrouwen. Het werd later vervangen door wijn. In het Romeinse rijk¹⁰ en het oude Griekenland plantten mensen volop wijngaarden aan, het klimaat was geschikter voor wijn. Bier werd beschouwd als een drank van arme mensen en barbaren. Maar de oude Romein Gaius Julius Caesar had bekendgemaakt dat bier

⁵ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 2

⁶ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 18

⁷ *Beer in the Ancient World* [online]. [cit. 2014-06-19]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ancient.eu.com/article/223/>

⁸ *Dějiny starověkého Egypta*. 1. vyd. v českém jazyce. Praha: BB art, 2003, 525 s., [12] s. obr. příl. ISBN 80-7257-975-4., p. 409

⁹ VANNESTE, Frederick: *Studie van de Belgische brouwerijsector (Studie van de Belgische brouwerijsector*. [online]. [cit. 2014-06-14]. Verkrijgbaar uit: <http://www.thesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm>

¹⁰ “Het Romeinse rijk is het gebied dat de Romeinen van 30 voor Christus tot 476 na Christus onder hun heerschappij hebben gebracht.” (<http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>)

“een gerespecteerd en krachtig drankje”¹¹ is. Vermeldingen over de bierhandelaars aan het einde van het rijk zijn steeds meer frequent.¹²

Indo-Europese volkeren

Van de 4^e tot de 6^e eeuw kwamen de Indo-Europese volkeren naar het Europese continent.¹³ De Belgen op het grondgebied van het huidige België en de Boii op het grondgebied van het huidige Tsjechië kenden verschillende wijzen om bier te brouwen. Deze en andere Indo-Europese volkeren gebruikten gerst, haver, tarwe en gierst voor de bereiding van bier. Als smaakstof gebruikten ze kruiden, zoals munt, kaneel, salie en alsem. Maar ongeveer in de 5^e eeuw begonnen de Europese kloosters met het bierbrouwen. Kloosters maakten bier uit hun eigen gerst en door de verkoop van het bier kregen ze de middelen voor hun religieuze activiteiten. In de loop van een paar honderd jaar verbeterden de monniken het bier en zo ontstond het bier dat enkele commerciële brouwerijen tot op de dag van vandaag produceren.

De Germanen

Tot de meest enthousiaste bierdrinkers behoorden de oude Germanen. Ze dronken bier bij alle gelegenheden. Het bier werd echter nog in de 17^e en 18^e eeuw geproduceerd door wie dan ook waar dan ook, dus de kwaliteit was matig.¹⁴ Maar de Germanen werden nog in de 20^e eeuw door enkele Duitse historici als de uitvinders van het bier beschouwd.¹⁵

De Finnen

Het bier was voor de Finnen ook heel belangrijk. In het Finse nationale epos Kalevala wordt in tweehonderd verzen de schepping van de wereld beschreven. Maar aan het ontstaan van het bier worden vierhonderd verzen geschonken.¹⁶

¹¹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 19

¹² NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2009, 143 s. ISBN 978-80-251-2019-4., p. 39

¹³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 19

¹⁴ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 20

¹⁵ NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2009, 143 s. ISBN 978-80-251-2019-4., p. 47

¹⁶ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 20

De Aziaten

Ook de Aziaten kenden de oude vorm van bier. Azië wordt beschouwd als de bakermat van hop. Op dit continent gebruikten ze o.a. gerst, rijst, bamboe, gierst en diverse specerijen voor de productie van bier.

De Amerikanen

De Indianen in Noord- en Zuid-Amerika gebruikten grondstoffen zoals maïs, rietsuiker, aloë of vergisting van ahornsiroop. Ze kenden geen graan, maïs was het belangrijkste. Tot nu toe kennen wij bier dat van maïs gemaakt is, bijvoorbeeld de Mexicaanse Corona.¹⁷

De Slaven

De Slavische stammen die Midden- en Zuid-Europa en het Oostzeegebied bewoonden maakten bier uit gerst, tarwe en haver. Voornamelijk de Letten blonken uit, ze gebruikten al hop. Het gebruik van hop kreeg een grotere omvang tijdens de Grote Volksverhuizing.¹⁸

Mensen gebruikten het proces van hoge gisting tijdens het brouwen tot de 16^e eeuw. De voorbeelden van bieren met hoge gisting zijn ‘ale’ of ‘tarwebier’. Na het hooggegiste bier komt lager. In 1530¹⁹ werden de bieren in Beieren namelijk geplaatst in diepe koude kelders zodat mensen het bier tijdens de zomer konden brouwen. De koelheid veroorzaakte dat de gisten naar de bodem zonken en het bier veel langzamer giste. Het bier kon dan langer opgeslagen worden.

Naast de kloosters brouwden mensen bier in zeer kleine hoeveelheden thuis. Het thuis gebrouwen bier trok bezoekers en zo ontstond de traditie van kroegen. In sommige families werd het bierbrouwen een traditie en zo ontstonden rond de 14^e eeuw de eerste Europese commerciële brouwerijen.²⁰

¹⁷ NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2009, 143 s. ISBN 978-80-251-2019-4., p. 65-66

¹⁸ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0. p. 20-21

¹⁹ KENNING, David a Robert JACKSON. *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, 320 s. ISBN 978-80-7209-775-3., p. 8

²⁰ KENNING, David a Robert JACKSON. *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, 320 s. ISBN 978-80-7209-775-3., p. 8

Maar het bier dat we tegenwoordig kennen, verscheen in de 18^e eeuw.²¹ De voorbeelden van de bieren, die tot op heden gebrouwen worden, zijn de Belgische Lambic, witte tarwebieren van Berlijn (die omgedoopt werden tot “champagne van het noorden”) en zware bieren uit Ierland.

Eerder werd bier alleen lokaal verkocht. Maar vanaf het jaar 1840, dankzij de bouw van spoorwegen, kon het bier per spoor vervoerd worden.²² Het bierbrouwen werd dankzij de nieuwe technologie een belangrijke industriële sector en de brouwerijen werden geleidelijk aan internationale handelsmaatschappijen.

In het midden van de 19^e eeuw vond er nog één verandering plaats. De brouwer Josef Groll, waarover ik later zal spreken, had bij toeval een glasheldere gouden lager in de Tsjechische stad Pilsen gemaakt. Dat was het eerste pils. Tot die tijd kenden mensen meer vertroebeld bier van donkerbruin of van rode kleur die hetzelfde was als de kleur van barnsteen.

Het boek *Encyklopedie piva* (Jackson, M., 1994) spreekt ook over de eerste brouwerij die met de massaproductie van het bier begon. Volgens het boek was dat Budweiser dat in 1876 in Amerika opgericht werd.

Rond 1870 werd de gemechaniseerde koeling ingevoerd. Dat hielp het bier een uitstekend verfrissend drankje te worden.²³

De patroon van de brouwers van de hele wereld is ‘Gambrinus’. Hij heeft het bier volgens de mythologie uitgevonden. In feite is dat alleen een verbastering van de naam Jan Primus²⁴, die in de 13^e eeuw de erevoorzitter van het Brusselse gilde van de Brouwers was en later koning Jan I.²⁵ Deze vorst werd vaak afgebeeld zittend op een vat bier met een drinkbeker in zijn hand.

Maar we zullen verder over twee relatief kleine staten, maar grote biermogendheden spreken – Tsjechië en België.

²¹ JACKSON, Michael. *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, 256 s. ISBN 80-85769-37-9., p. 7

²² KENNING, David a Robert JACKSON. *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, 320 s. ISBN 978-80-7209-775-3., p. 8

²³ KENNING, David a Robert JACKSON. *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, 320 s. ISBN 978-80-7209-775-3., p. 8

²⁴ Primus betekent “De eerste”

²⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 28

Eerst gaan we naar de Tsjechische republiek en haar geschiedenis van het bier en de biercultuur kijken.

3.2. Geschiedenis van het bier in Tsjechië

Al de pre-Slavische volkeren hielden zich bezig met het bierbrouwen op het Tsjechische grondgebied. De Booi kwamen uit het hedendaagse Frankrijk en Italië naar het grondgebied van Tsjechië in de 4e eeuw v. Chr.²⁶ De wereld kent Tsjechië als Bohemen, afgeleid van de Booi. Het meest waarschijnlijk kunnen we zeggen dat de kennis van het bierbrouwen naar het hedendaagse Tsjechië samen met de Gallische stam kwam. De Booi verbleven op het Tsjechische grondgebied tot ongeveer 48 v.Chr.²⁷

De Markomannen kwamen na de Booi op het Tsjechische grondgebied, maar ze hebben waarschijnlijk geen grote rol gespeeld wat bier betreft.

Bier had altijd deel van de dagelijkse voeding uitgemaakt. Allereerst was bier door hoge gisting gemaakt. Bier werd eerst op een zeer primitieve manier voorbereid. Het werd in de kamer gebrouwen en in een niet gekoelde ruimte gegist.

Oorspronkelijk werd bier door vrouwen gebrouwen, eveneens domineerden ze natuurlijkerwijs de hele keuken.²⁸ Maar sinds de 12^e eeuw, wanneer mout en bier lucratieve goederen zijn geworden, werd dit gebied door mannen overgenomen.²⁹ Het bierbrouwen werd naar afzonderlijke gebouwen overgebracht. Vrouwen werkten als hulpkracht tijdens het bierbrouwen, ze wassen bijvoorbeeld de vaten. Vrouwen verdwenen bijna uit dit gebied met de overgang naar industriële productie.

Het eerste verslag over bierbrouwen in Tsjechië wordt met het klooster Břevnov verbonden. Naar men zegt produceerden de lokale benedictijnen wijn en bier. Het verslag gaat over het feit dat de tweede Tsjechische bisschop Adalbert van Praag in 993

²⁶ *Bójové* [online]. [cit. 2014-01-22]. Verkrijgbaar uit: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Bojov%C3%A9>

²⁷ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 20

²⁸ In de oude tijden was het bier als volgt voorbereid: ten eerste, het water was met het mout gekookt, vervolgens was het gefiltreerd. Een populaire filtermateriaal was het haver stro. Daarna was het mengsel met hop gekookt. Toen het mengsel koelde af, de gisten waren toegevoegd en het bier was in de vaten gegoten. Na de gisting werd het bier soms herhaaldelijk gezuiverd, bijvoorbeeld met mierikswortel. (*Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notorický známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 3)

²⁹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 62

verbod het bier in het klooster Břevnov om te brouwen³⁰, waarschijnlijk vanwege het gebrek aan granen voor de gewone voeding. Het verbod werd opgeheven na twee eeuwen. Bier werd waarschijnlijk ook in andere, oudere kloosters gebrouwen. Maar de vermeldingen bleven niet behouden. Als de oudste brouwerij in Tsjechië en in heel Europa kunnen wij de brouwerij in Cerhenice beschouwen, die in 1118 opgericht werd.³¹

Als het oudste bewijs van de hopteelt op het Tsjechische grondgebied kunnen wij de stichtingsakte van prins Břetislav I. beschouwen. De stichtingsakte ontstond in de 11^e eeuw, de exacte datum is niet bekend.³²

In 1088 werd de stichtingsakte van het kapittel van Vyšehrad door de eerste Boheemse koning Vratislav II. uitgevaardigd. Het is het eerste historische document dat rechtstreeks in verband met het bierbrouwen kan gebracht worden.³³

Bier werd in deze tijden niet alleen door priesters, maar ook door mensen uit het Praagse gehucht bij een burcht gebrouwen. Daarover spreekt de stichtingsakte van prins Soběslav I van Bohemen in het jaar 1130. Volgens de stichtingsakte zou een tiende uit de brouwers uit het gehucht bij een burcht geïnd worden.³⁴

Over de populariteit van bier spreken ook andere wetten uitgevaardigd door prins Břetislav I in 1039³⁵. Dit zijn de wetten die bijvoorbeeld straffen voor de kroegbazen die dronkemannen verbergen omvatten, of de dronkemannen in de gevangenis gooien etc. Het thema bier verscheen ook in andere documenten en wetten.

De belangrijkste grondstoffen voor het bierbrouwen waren (en zijn dat nog steeds) water, hop en mout. Mout werd op het Tsjechische grondgebied van gerst, tarwe of haver gemaakt. Ongeveer vanaf het midden van de 18^e eeuw wordt voornamelijk gerst gebruikt.

³⁰ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 21

³¹ *Historie českého pivovarnictví: Data a fakta* [online]. [cit. 2014-01-22]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/historie-ceskeho-pivovarnictvi-data-fakta>

³² De prins Břetislav I. door de stichtingsakte een tiende voor hop uit Žatec, Stará en Mladá Boleslav toekende aan het kapittel van St. Wenceslas in Stará Boleslav.

³³ Aan de kanunniken van het kapittel van Vyšehrad wordt een tiende voor hop voor het bierbrouwen toegewezen. In deze stichtingsakte verscheent ook de bierbrouwerij Na Travníku, die direct onder Vyšehrad moest bevinden. (BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 22)

³⁴ Oorspronkelijk de tiende deel van hop. Ten eerste geïnd in natura, later in geld. (BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 22)

³⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 22

Volgens de historici werd op het Tsjechische grondgebied rood en zwart bier gebrouwen, die uit gerst waren gemaakt. Verder was er witbier, dat uit tarwe gebrouwen was. Sporadisch werd in Tsjechië ook havermout bier gemaakt. Bier uit gerst werd ook oud bier genoemd en had een lichtere bitterachtige smaak. Maar bier van toen was helemaal verschillend dan dat van vandaag. We moeten nadruk te leggen op bijvoorbeeld de korte houdbaarheid of slechtere hygiëne. Maar het märzenbier³⁶ werd sterker gehopt en daarom bleef het langer goed, zelfs enkele weken. De meerderheid van andere soorten bier daarentegen moest spoedig na de uitgisting geconsumeerd worden.³⁷

Bier was ook verschillend van elkaar afhankelijk van welk water voor het brouwen gebruikt was. Bijvoorbeeld in een deel in Praag werd lekker bier gebrouwen (van water uit de Moldau), terwijl in een ander Praags deel bier een slechte smaak had (gebrouwen van water van de Berounka).

In de vroege Middeleeuwen brouwden mensen bier zelf thuis en de recepten werden overgedragen van geslacht op geslacht. Maar met de stichting van steden begonnen stedelingen met de ambachtelijke productie. Het recht om bier te brouwen behoorde aan elk stedeling in de 13^e eeuw, die een huis binnen de stad of een buitenwijk bezat.

Karel IV maakte het in zijn Gouden Bul van 1356³⁸ mogelijk voor alle stedelingen van de stad om bier zonder beperkingen te brouwen.³⁹ Later ontstond een bevoorrechte groep stedelingen die het recht om bier te brouwen hadden. De groep ontstond dankzij de ontwikkeling van eigendomrechtsverhoudingen en ordes, die de stedelingen met hetzelfde beroep onder elkaar opmaakten.

Stedelingen beschouwden later het recht om bier te brouwen als hun eigen. Ze lieten niet andere stedelijke groepen of adel bier brouwen of mout voorbereiden. De steden bewaakten hun rechten zorgvuldig, omdat hun monopolie een bron van de rijkdom werd. Maar adellijke of vorstelijke standen wilden geen beroep uit te oefenen. De bevolking kon alleen ambachten uitoefenen die met landbouw verbonden waren. De vorsten werden rijk uit de koninklijke steden door de belastingen.⁴⁰

³⁶ In Tsjechisch “marcovní pivo” of “břežňák”, in Nederlands märzenbier. De benaming stamt uit het Duits.

³⁷ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemi koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 4

³⁸ „De Gouden Bul van 1356 was een document dat in 1356 door keizer Karel IV werd uitgevaardigd om het kiezen van de Duitse koning of keizer van het Heilige Roomse Rijk te regelen.“ [online]. [cit. 2014-11-22]. Verkrijgbaar uit: <http://thesaurus.babylon.com/Gouden%20Bul%20van%201356#!TB460Z3FQ6>

³⁹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 24

⁴⁰ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemi koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 5

Het recht om bier te brouwen werd in 1330⁴¹ in Praag en later ook in andere steden beperkt tot alleen de leden van de gemeente, die een huis binnen de stadsmuren bezaten, en niet tot de bewoners van de voorsteden. Het verbod gold zonder uitzondering, dus zelfs de hoge ambtenaren buiten de stadsmuren mochten geen bier brouwen of tappen, zelfs niet voor eigen gebruik. Het was hetzelfde in de herenhuizen of huizen bewoond door monniken of nonnen – ze mochten ook geen bier brouwen of tappen. De enige uitzondering waren de burgers die weliswaar buiten de stadsmuren woonden, maar tegelijkertijd eigenaar van een huis in de stad waren waarvan ze de belastingen betaalden.

In 1353 werd het eerste moutgilde in Brno gevestigd⁴², in Praag een paar jaar later. Keizer Karel IV zelf benoemde Wenceslaus de Heilige als de patroon voor mouters.⁴³ In de Luxemburgse tijden⁴⁴ was niet alleen het Tsjechische bier, maar ook hop populair en beroemd in heel Europa en werd met succes geëxporteerd.

Na verloop van tijd daalde het aantal huizen met het recht om bier te brouwen, de brouwers begonnen zich te verenigen in gezamenlijke brouwerijen. Deze brouwerijen waren beter uitgerust en iedereen die het recht had, kon daar bier brouwen. In 1398⁴⁵ besloot koning Wenceslaus IV dat alleen de moutsector een ambacht is. Het bierbrouwen werd alleen als handel beschouwd. Deze beslissing was een nadeel voor mouters, maar een voordeel voor bierbrouwers. Geschillen tussen deze twee groepen intensiveerden. Mouters wilden het alleenrecht hebben om bier te brouwen. Ze waren niet succesvol en het monopolie bleef alleen voor de moutproductie. Maar ook dat bracht hen aanzienlijke winst. Bierbrouwers mochten naast het bierbrouwen ook een ander ambacht uitoefenen.

Andere geschillen vonden plaats tussen de adel en stedelingen. Stedelingen stonden de adel niet toe om bier in steden te brouwen. De adel revancheerde zich met het verbod voor stedelingen om hogere posities te bekleden. Het geschil tussen de adel en

⁴¹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 24

⁴² BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 24

⁴³ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 5

⁴⁴ In Landen van de Boheemse kroon regeerde het Huis Luxemburg tussen de jaren 1310-1437 (*Lucemburkové* [online]. [cit. 2014-06-03]. Dostupné

z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Lucemburkov%C3%A9>)

⁴⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0., p. 25

stedelingen werd in 1517⁴⁶ beëindigd door de z.g. Sint-Wenceslaus akte⁴⁷. De adel verkreeg door deze akte het recht om tijdens 6 jaar voor eigen gebruik bier te brouwen. Dit privilege voor de adel bleef permanent verlengd. Dankzij de Sint-Wenceslaus akte ontwikkelden zich de adellijke brouwerijen, die het meest talrijk waren, terwijl de rechten van de stedelijke brouwerijen daalden.

In deze tijden ontstond ‘het exclusieve recht op productie en verkoop van gedistilleerde en alcoholische dranken’.⁴⁸ Het was een recht om brouwerijen, kroegen of brandewijnstokerijen binnen een bepaald gebied op te richten. Koninklijke steden kregen dit recht als eerste. Daarna volgden de hoge adel en andere gemeenten. Alcohol mocht in de steden met dit recht geïmporteerd worden, maar tegen kosten die door de gemeenteraad bepaald werden. In deze tijden reguleerden de stedelingen nog steeds het bierbrouwen op adellijke hoeven. Volgens het boek “Encyklopedie piva”⁴⁹ was (het een recht toen afzonderlijke gewesten om bier uit lokale brouwerijen te kopen gedwongen werden?).

De 16^e eeuw was een periode van bloei van het brouwersambacht. De heren-, stedelijke en ook kloosterbrouwerijen bloeiden. Bier werd voor ontbijt, lunch en ook diner geserveerd, zelfs bij de armste klassen.

Maar aan deze bloei kwam een eind door de Dertigjarige Oorlog (1618-1648)⁵⁰ en de stedelijke brouwerijsector bleef in verval tot de 19^e eeuw.⁵¹ Het verval deed zich niet alleen voor in Tsjechië maar ook in heel Europa.

In 1848⁵² werd ‘het exclusieve recht op productie en verkoop van gedistilleerde en alcoholische dranken’ veranderd. Vanaf dit jaar kon iedereen volgens de vorst een brouwerij tegen vergoeding oprichten. ‘Het exclusieve recht op productie en verkoop

⁴⁶ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,, p. 25

⁴⁷ in het Tsjechisch “Svatováclavská smlouva“

⁴⁸ Dit recht wordt in Tsjechisch “propinační právo” genoemd. In Latijns is het “jus educilli” en in Duits “das Propinationsrecht” (http://cs.wikipedia.org/wiki/Propina%C4%8Dn%C3%AD_pr%C3%A1vo; http://cs.wikisource.org/wiki/Ott%C5%AFv_slovn%C3%ADk_nau%C4%8Dn%C3%BD/Propina%C4%8Dn%C3%AD_pr%C3%A1vo). Helaas heb ik geen relevante vermelding met Nederlandse vertaling gevonden. Ik heb gesloten hierna ‘exclusieve recht om productie en verkoop van gedistilleerde en alcoholische dranken’ te noemen.

⁴⁹ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 27

⁵⁰ *Tricetiletá válka* [online]. [cit. 2014-05-24]. Dostupné z: <http://www.dejepis.com/ucebnice/tricetileta-valka/>

⁵¹ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 6

⁵² BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,, p. 26

van gedistilleerde en alcoholische dranken' werd in 1869⁵³ opgeheven. De bedrijfsactiviteiten werden niet meer vertraagd en nieuwe brouwerijen werden opgericht. Nieuwe ambachten werden volgens de 'wet van betreffende ambacht' beoordeeld.

Het mijlenrecht⁵⁴ hielp de middeleeuwse steden en hun ambachten, dus ook het bierbrouwen, zich te ontwikkelen. Het mijlenrecht werd vastgesteld tijdens de 12^e en 14^e eeuw.⁵⁵ Het betekende dat niemand behalve de burgers van de betreffende stad binnen één mijl hun producten verkopen of het ambacht uitoefenen mocht. 1 mijl vertegenwoordigde ongeveer 10 km.⁵⁶ Bier uit de bepaalde stad moest in kroegen in de omgeving van steden uitsluitend getapt worden. Buitenlands bier mocht ook niet in steden niet geïmporteerd.⁵⁷ Later werd 'het mijlenrecht' door 'het omtreksrecht'⁵⁸ vervangen. Dankzij het omtreksrecht waren de marktprijzen van goederen op hetzelfde niveau en dat bracht een stabiele winst voor stedelingen en de vorst, concurrentie was uitgesloten.

Dit recht werd gaandeweg gewijzigd en na het jaar 1700⁵⁹ was het tot de liberalisering van de markt gekomen. Bepaalde bevolkingsgroepen mochten bier voor eigen gebruik importeren, maar de hoeveelheid was beperkt.

De ontwikkeling en het verval van de Tsjechische brouwerijsector stond direct in verband met de algemene economische en politieke situatie van het land. Bijvoorbeeld na de Hussietenoorlogen (1^e helft van de 15^e eeuw) hield zowel de Tsjechische bierbrouwerij als de hele Tsjechische economie op zich te ontwikkelen.⁶⁰ Koninklijke steden werden door de onderdanige steden (waar het bierbrouwen door de adel werd ondersteund) ingehaald. Daardoor hadden de onderdanige steden en adellijke grootgrondbezitters op het einde van de middeleeuwen rijk geworden. Een ander voorbeeld is de situatie na de Slag op de Witte Berg in 1620, toen de ambachtelijke

⁵³ *Ottův slovník naučný: ilustrovaná encyklopaedie všeobecných vědomostí*. Praha: J. Otto, 1903, p. 772–774

⁵⁴ In het Tsjechisch 'mílové právo'

⁵⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0, p. 26

⁵⁶ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 25

⁵⁷ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 5

⁵⁸ In het Tsjechisch 'obvodové právo'

⁵⁹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0, p. 27

⁶⁰ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0, p. 30

bierbrouwerijen tenonder gingen.⁶¹ Toen de economie begon te verbeteren, kwamen de stedelijke brouwerijen. ‘Het exclusieve recht op productie en verkoop van gedistilleerde en alcoholische dranken‘ werd nooit opgeheven.

De legendarische brouwer František Ondřej Poupě voerde in de tweede helft van de 18e eeuw de eerste grote hervormingen van de Tsjechische bierbrouwerij in en legde de fundamente van het moderne bierbrouwen. Hij verbeterde de kwaliteit, bijvoorbeeld door mout uit gerst te produceren. Mout werd volgens hem “het lichaam van bier”.⁶²

In het algemeen hielp Poupě het hele proces van het bierbrouwen in Bohemen en Moravië snel te verbeteren en standaardiseren.⁶³ Deze brouwershervormer verbeterde de empirische wijze van bierbrouwen op wetenschappelijke niveau.⁶⁴

De temperatuurregeling van bier door een thermometer was in 1788⁶⁵ als een belangrijke hervorming van mijnheer Poupě doorgevoerd. Tot die tijd gebruikten brouwers alleen hun handen om de temperatuur vast te stellen. De volgende ontdekking van Poupě was het biergewicht dat tot vandaag gebruikt wordt. Mijnheer Poupě richtte ook de school van Tsjechische brouwers op en leidde een reeks opvolgers op.⁶⁶

Karel Napoleon Balling, de bierexpert van Tsjechische oorsprong, had ook een belangrijke bijdrage aan de moderne bierbrouwerij geleverd. Hij ontdekte de chemische regels van het gistingsproces.⁶⁷

Het monopolie van de stedelingen om bier in afzonderlijke steden te brouwen en tappen werd in 1788 opgeheven.⁶⁸ Kort daarna begonnen zich gemeenschappen of gilden te vormen. De gilden waren de verenigingen van ambachtslui en zelfstandige handwerkers van hetzelfde beroep.⁶⁹

De gilden zouden eerst de rechten van stedelingen verdedigen. Stedelingen begonnen dan hun eigen ordes te vormen. Deze ordes zorgden voor vele activiteiten met bier

⁶¹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 30

⁶² BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 66

⁶³ Hij heeft bijvoorbeeld aangegeven waar de locatie van de brouwerij zou gericht worden (van oost naar west), hij zette aan om alleen door brouwer doeltreffend gebruikte uitrusting te kopen etc.

⁶⁴ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 25

⁶⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 68

⁶⁶ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 25

⁶⁷ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemi koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 6

⁶⁸ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 27

⁶⁹ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemi koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 5

verbonden, bijvoorbeeld de kwaliteitscontrole van gebrouwen bier, de hoeveelheid bier die stedelingen brouwen mochten of toezien op de prijs van bier.

Pilsner Urquell⁷⁰ heeft een zeer belangrijke rol in het verleden gespeeld, het is een opvallend en belangrijk fenomeen in de geschiedenis van het Tsjechische en internationale brouwen. Daarom zal hier een paar regels aan deze brouwerij gewijd worden. De kwaliteit van bier dat tot die tijd door hoge gisting gemaakt werd, begon te dalen. Daarom besloten ze in Pilsen hun eigen stedelijke brouwerij op te richten.

De eerste partij werd in 1842⁷¹ in Pilsen gebrouwen. De oprichting van de Stedelijke brouwerij in Pilsen⁷² werd een belangrijke historische mijlpaal voor Bohemen en de hele wereld. De brouwer Josef Groll was uit Beieren voor de opstarting van de productie opgeroepen. Hij heeft daar de productie van ondergisting ingevoerd. De ondergisting was revolutionair. Die ontstond oorspronkelijk in het Deense Carlsberg. Het ondergegistete bier is scherper.⁷³ Het pilsener ondergegistete bier overtrof andere geïmporteerde bieren omdat het goudkleurig en gehopt was en door kooldioxide verzadigd.

Josef Groll bereikte een heldere vloeistof met een willekeurige combinatie van mout, water en omgevingsparameters. Volgens zeggen was hij zelf verrast – dankzij de lokale grondstoffen was het bier zelfs beter dan verwacht.⁷⁴ *“Het feit dat de Bohemen beroemd waren door de glasvervaardiging hielp mee bij de ontdekking van Groll. Tot deze tijd dronken mensen bier meestal uit aardewerken en metalen kroezen. Maar door het Tsjechische glas kon men de heldere, zuivere inkleuring van Groll’s nieuwe bier zien, dat snel ingang vond.”*⁷⁵

De stedelijke brouwerij in Pilsen legde grote nadruk op het feit dat zijn bier alleen in bedrijven met de beste reputatie getapt werd. Gaandeweg werd bier niet alleen meer in Tsjechische kroegen verkocht, maar dankzij de spoorwegen ook in heel Europa en Amerika.⁷⁶ De Europese brouwers wilden opscheppen dat ook zij het bier van Boheemse stijl, Pilsener type hebben.⁷⁷

⁷⁰ ‘Pilsner Urquell’ is een internationale naam, de Tsjechische naam is ‘Plzeňský Prazdroj’

⁷¹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 87

⁷² De officiële Tsjechische naam was ‘Měšťanský pivovar v Plzni’

⁷³ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 29

⁷⁴ SUSA, Z.: *Velká česká pivní kniha*. Středokluky: Zdeněk Susa, 2008, p. 13

⁷⁵ KENNING, D., JACKSON, R.: *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, p. 8

⁷⁶ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 88

⁷⁷ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 27

In Tsjechië is in het algemeen geschikt water voor het bierbrouwen, bijvoorbeeld, wat Pilsen betreft, zacht en sterk alkalisch water.⁷⁸ De oprichting en succes van de Stedelijke brouwerij in Pilsen leidde tot de oprichting van andere stedelijke en aandelenbrouwerijen. In navolging van de Stedelijke brouwerij in Pilsen (vandaag Pilsner Urquell) waren ook andere Tsjechische en Moravische brouwerijen op ondergisting overgegaan. Pilsner Urquell was zeker niet de enige succesvolle brouwerij in Tsjechië. Voorbeelden van andere populaire brouwerijen zijn Budweiser Budvar, Staropramen Smíchov of de brouwerij in Litoměřice.

In het midden van de 19^e eeuw begon de tweede etappe van de ontwikkeling van de technologische processen van bierbrouwen.⁷⁹ Het ambachtelijke brouwen eindigt en mensen gaan over naar de ondergisting. Het bier wordt van betere kwaliteit en houdbaarder. In 1859⁸⁰ eindigen de brouwgilden. De moderne stedelijke brouwerijen ontstaan, terwijl enkele kleine brouwerijen verdwijnen. De kleine brouwerijen waren oud en historisch gewaardeerd. Nieuwe brouwerijen brouwden grotendeels goedkoop en minder alcoholisch bier.⁸¹

Binnenlandse engineeringbedrijven specialiseerden zich in mouterijen en brouwerijen, daarom ontwikkelde zich het moderne industriegebied snel. De wereld was geïntereiseerd in de Tsjechische export, het bouwen van mouterijen en brouwerijen door Tsjechische bedrijven en ook in de Tsjechische brouwers als experts.

Tot de 19^e eeuw lagen de mouterijen bij de brouwerijen, maar dankzij de interesse kwamen de Tsjechen met het idee om mout voor export te produceren.⁸² Voor de Eerste Wereldoorlog kocht de hele wereld het Tsjechische mout.⁸³ Aan het einde van de 19^e eeuw nam de vraag naar gefilterd bier toe. Zonder filteren werd bier in het buitenland bijna onverkoopbaar.⁸⁴ Na 1868 stabiliseerde de kwaliteit van Tsjechisch bier en bijna overal streefde men naar de evenwichtige lichte kleur. Die bleef als goudgeel typisch voor Tsjechisch bier tot vandaag. In 1899 werd de eerste automatische machine voor de

⁷⁸ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 29

⁷⁹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 100

⁸⁰ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 100

⁸¹ JACKSON, M.: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994, p. 29

⁸² BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 101

⁸³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 105

⁸⁴ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 106

productie van bierflessen gebouwd.⁸⁵ Bestaande brouwerijen moesten vanwege de verandering van hoge gisting naar ondergisting herbouwd en gerenoveerd worden. Aan het einde van de 19^e eeuw ontstonden zowel kleine als grote brouwerijen. Er was veel concurrentie, zoals vandaag. Bier werd onder de fabricageprijs verkocht, brouwerijen richtten hun eigen kroegen op etc.⁸⁶

Vanwege de grote concurrentiestrijd bij de wisseling van de 19^e en 20^e eeuw verdween een aantal kleine brouwerijen.⁸⁷ De brouwerijsector ervoer samen met de Tsjechische landen zowel goede als slechte tijden, zowel roem als verval. De Eerste Wereldoorlog was een grote slag voor de succesvolle ontwikkeling, bijvoorbeeld door het gebrek aan grondstoffen of het vertrek van bierexperts naar het front. Er werd surrogaatbier van 2 of minder procent gebrouwen.⁸⁸

Dus de golven van welvaart en verval wisselden elkaar regelmatig af. De Eerste Tsjecho-Slowaakse Republiek was een periode van succes, dan kwam de crisis van de jaren '30 gevolgd door welvaart. De modernisering van brouwerijen en mouterijen ging door. Het flessenbier, dat geëxporteerd werd, werd voor een langere levensduur gepasteuriseerd. Het bierbrouwen werd ook naar grotere brouwerijen verplaatst. Toen kwam de Tweede Wereldoorlog.⁸⁹ De brouwerijsector stagneerde en daalde tijdens de oorlog, een aantal brouwerijen werd gesloten. Vanwege de Tweede Wereldoorlog kwam het tot grote verliezen, bijv. als gevolg van de annexatie van Sudetenland. Er werden opnieuw substituten in plaats van mout gebruikt en (het extract van het oorspronkelijke gehopte was veel verminderd?). Veel brouwerijen begonnen verliezen te lijden en sommige werden getroffen door de bombardementen. Brouwerijen en mouterijen verloren ook de buitenlandse markten. Na de oorlog, respectievelijk na 1948, kwam het tot de nationalisering van brouwerijen en mouterijen.⁹⁰

Na de Tweede Wereldoorlog stond de Tsjechische biersector voor de taak van vernieuwing. De brouwerijen, waar de productie gestopt was, werden niet onmiddellijk inwerkinggesteld vanwege het gebrek aan grondstoffen of materiaal voor reconstructie.

⁸⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 101

⁸⁶ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 107

⁸⁷ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 119

⁸⁸ De surrogaten waren bijvoorbeeld biet of maïs

⁸⁹ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 8

⁹⁰ *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992, p. 8

Waar de productie niet gestopt was, was een gedeeltelijke verhoging van de productie toegestaan.⁹¹

In de naoorlogse periode begon de productie na het jaar 1950⁹² te stijgen. De productie concentreerde zich in grotere bedrijven, de kleinere werden gesloten. Maar in de loop der tijd steeg het aantal restaurants- minibrouwerijen.

In het socialistische tijdperk werden brouwerijen en mouterijen langzaam gemoderniseerd, een snellere modernisering vond plaats pas na 1989.⁹³

Bovendien werden na 1989 mouterijen en brouwerijen geprivatiseerd, sommige werden teruggegeven in het kader van restituties. Naamloze vennootschappen, besloten vennootschappen met beperkte aansprakelijkheid, particuliere ondernemingen en staatsbedrijven ontstonden.⁹⁴ In de loop der jaren veranderden ook de eisen van de klanten. Mensen veranderden hun levensstijl en de vraag naar gebotteld bier steeg terwijl de vraag naar bier uit biervaten daalde. De positie van bier uit grote bierbrouwerijen veranderde dankzij uitbreiding van regionale merken en specifieke producten van de restaurant- minibrouwerijen.

Het bierbrouwen is ongetwijfeld een belangrijk onderdeel van de Tsjechische economie. Bier is ook een belangrijke factor van het binnenlands toerisme. Tsjechisch mout wordt ook met succes geëxporteerd.

⁹¹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 122

⁹² BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 133

⁹³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 126

⁹⁴ BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0,,,,, p. 123

3. 3. Geschiedenis van het bier in België

In dit hoofdstuk zullen wij het bier in België vanuit het historische perspectief bekijken. Hoe kwam het bier naar het grondgebied van het hedendaagse België?

Zoals we in het eerste hoofdstuk van mijn scriptie kunnen lezen, werd bier al in Mesopotamië, Soemerië en Babylon gebrouwen. Het bier vond daarna zijn weg ook naar Egypte. *“Uit diverse historische bronnen blijkt dat er omstreeks 2000 voor Christus in Egypte al veertien verschillende biersoorten werden gebrouwen.”*⁹⁵ Rond 5000 v.Chr.⁹⁶ kwam het bier naar het zuiden van Europa. Daar werd het bier in de eerste jaren van het Romeinse rijk gebrouwen. Het werd later vervangen door wijn. In het Romeinse rijk⁹⁷ en het oude Griekenland dronken mensen graag wijn. Ze plantten volop wijngaarden aan. Maar in het noorden van het rijk was het klimaat niet geschikt voor de druiven en mensen gingen granen verbouwen. Granen werden onder andere voor het bierbrouwen gebruikt. *“De oude Grieken en Romeinen maakten wijn en introduceerden het gebruik ook in Frankrijk en Iberië.”*⁹⁸ *In het onmiddellijke noorden is het mogelijk dat Keltische stammen bier brouwen in wat nu de Tsjechische republiek, Duitsland, België, Groot-Brittannië en Ierland is.”*⁹⁹ Bier werd als een drank van armen en barbaren beschouwd. Bier was betrekkelijk goedkoop, namelijk de helft of kwart van de wijnprijs.¹⁰⁰ De stam van de Belgae brouwde al bier toen de Romeinen naar het westen kwamen. Gedurende de jaren werd de invloed van de Romeinse cultuur heel sterk. Wij kunnen dat bijvoorbeeld in de taal vinden. De Keltische talen van de Galliërs werden door de Romeinse taal vervangen, de oorsprong van het Frans. Maar de invloed kunnen we ook goed zien wat bier betreft. In verschillende Belgische bieren kunnen wij kenmerken van wijnbereiding vinden. Bijvoorbeeld in Lambik. Dat is een soort bier

95 DEGRANDE, Geert: Tournée Generale. De geheimen van het Belgische bier. Halewyck, 2009. p. 8. ISBN 9789056179359

96 VANNESTE, Frederick: Studie van de Belgische brouwerijsector (<http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm>, 14 juni 2014)

97 “Het Romeinse rijk is het gebied dat de Romeinen van 30 voor Christus tot 476 na Christus onder hun heerschappij hebben gebracht.” (<http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>)

98 “Kaukasisch Iberië of Iberië is de naam die de Grieken en de Romeinen aan het oude Georgische koninkrijk van de Kartli gaven, dat bestond van de vierde eeuw voor Christus tot de vijfde eeuw na Christus.” (http://nl.wikipedia.org/wiki/Koninkrijk_Iberi%C3%AB, laatst bewerkt op 24 september 2014)

99 JACKSON, M.: Grote Belgische bieren. Lannoo Uitgeverij, Druk 5, Antwerpen, 2006. p. 24 ISBN 9020965913

100 UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 58

gebrouwen met de specifieke methode van gisting die spontaan is. Een ander voorbeeld is gisting van bier in wijnvaten, zoals bij ‘Petrus Oud Bruin’.¹⁰¹ In Griekenland zag Pytheas, de Griekse wereldreiziger, de kunst van het bierbrouwen bij de Kelten in ongeveer 300 v. Chr. De Galliërs gaven de voorkeur aan bier (of de drank van toen die vergelijkbaar met bier was) boven wijn.¹⁰²

Plinius de Oude, die in het jaar 79 overleed, spreekt over: “*Ook de volkeren van het Westen hebben een bedwelmende drank die in Gallië en Spanje op verschillende manieren wordt bereid, niet dezelfde namen draagt, maar dezelfde eigenschap heeft.*”¹⁰³

In de provincie Namen werden bij opgravingen van een Romeinse villa¹⁰⁴ sporen gevonden van brouwerijen en mouterijen uit de 3^{de} eeuw.¹⁰⁵ Daarna kwamen de Germaanse invallen, maar wij hebben niet genoeg geschreven bronnen van die tijd, dus ook niet veel vermeldingen over het bier.

Meer vermeldingen over het bierbrouwen hebben we dankzij Karel de Grote en de grote abdijen. In *Capitulare de villis*¹⁰⁶ uit 812 van Karel de Grote werden brouwers vermeld als de vaklui die noodzakelijk op zijn herenhoeves beschikbaar moesten zijn.¹⁰⁷ Abdijen en andere grootgrondbezitters wilden ook betalingen in natura van hun onderhorige boeren in de vorm van bier of mout. Dat toont aan dat de boeren thuis eigen bier brouwden. In deze tijd waren het meestal vrouwen die bier brouwden.

In kloosters die niet zo welvarend waren, moesten mensen bij gebrek aan wijn het bierverbruik hoger te gelegen. In de kloosters van de abdij van Egmond (in Noord-Holland) bijvoorbeeld, mochten mensen uitsluitend bier drinken tot graaf Willem II van Holland († 1256)¹⁰⁸ zich over hen ontfermde.¹⁰⁹ Omdat monniken konden lezen en schrijven, bestudeerden ze hoe bier in het oude Egypte gebrouwen werd en zij hielden zich bezig met bierbrouwen.¹¹⁰ “*In de doorbraak van dit productieproces hebben de monniken een voorname rol gespeeld. Zij raadden de bevolking immers aan om bier te*

101 *THE HISTORY OF BELGIAN BEER* [online]. [cit. 2014-06-13]. Verkrijgbaar uit:<http://www.globalbeer.com/content/history-belgian-beer>

102 UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 58

103 UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 58

104 woningtype van het Romeinse rijk

105 UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 58

106 *Capitulare de villis* “ is een landgoedverordening, die Karel de Grote als gedetailleerd voorschrift over het beheer van de kroongoederen verordende.

(http://nl.wikipedia.org/wiki/Capitulare_de_villis_vel_curtis_imperii, 14 juni 2014)

107 UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 60

108 *Willem II*. [online]. [cit. 2014-06-14]. Verkrijgbaar

uit:http://www.westfriesgenootschap.nl/geschiedschrijving/actueel/willem_II.php 14

109 UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 60

110 VANNESTE, Frederick: *Studie van de Belgische brouwerijsector*

(<http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm#2>. *Geschiedenis*, 19 november 2014)

drinken in plaats van het zwaar verontreinigde en niet-gekookte drinkwater dat een haard van infecties was en talrijke ziekten veroorzaakte, zoals cholera en tyfus."¹¹¹ Het alcoholgehalte van het bier van monniken varieerde afhankelijk van de gelegenheid waarvoor het bier gebrouwen werd. Het bier met een minimaal alcoholgehalte bijvoorbeeld, diende voor gedeeltelijke betaling van de pacht. Bier met een hoger alcoholgehalte gebruikten de monniken voor hun belangrijke gasten of voor zichzelf. Voor diverse feesten of zondagen werd het zwaardere bier gebrouwen.¹¹²

Voor de verzachting van de smaak van het bier gebruikten mensen honing. Op het concilie van Worms¹¹³ in 868 bijvoorbeeld, werd gezoet bier voor boetelingen verboden.¹¹⁴ Bier werd traditioneel uit gerst gemaakt, maar mensen leerden ook haver te gebruiken voor het bierbrouwen en niet alleen voor paarden of vee. In bepaalde gebieden, bijvoorbeeld in de oostelijke Nederlanden, werd gerst door spelt voor het bierbrouwen vervangen. Tijdens de hongersnood in Vlaanderen in 1124-1125 werd haver voor het bierbrouwen verboden door graaf Karel de Goede¹¹⁵ om haver voor het bakken van brood te kunnen gebruiken. Nog tot in de 15^{de} eeuw bleef haver een hoofdbestanddeel van bier in vele Noord-Hollandse steden, voor gerst of tarwe. Het drieslagstelsel¹¹⁶ hielp de verruiming van het aanbod van brouwgranen en samen met de ontginningsgolf (vanaf de 8^e eeuw, met bloei in de 10^{de} eeuw) was het een opsteker voor het bier.¹¹⁷ Maar vanaf de 10^{de} eeuw was bier het slachtoffer van diverse fiscale heffingen. De dorpelingen werden soms gedwongen alleen in bepaalde brouwerijen bier te brouwen. De heren ontdekten dat dit niet zo praktisch was dus ze lieten brouwers hun eigen installaties bouwen en voor deze toestemming werd de wekelijkse belasting vereist.

*Aan het einde van de 12de eeuw namen herbergen, in de steden en langs belangrijke wegen, meer en meer de taak van de huisvrouw en abdijen over.*¹¹⁸ De heren en de

¹¹¹ *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>

¹¹² *Geschiedenis van het Belgisch bier*. [online]. [cit. 2014-11-09]. Verkrijgbaar

uit: [http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de eeuw](http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de%20eeuw)

¹¹³ Stad op het zuid-west van Duitsland

¹¹⁴ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 61

¹¹⁵ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 61

¹¹⁶ Drieslagstelsel - "Een oude landbouwmethode, waarbij braakliggende velden, winter- en zomergranen elkaar in een driejarig ritme afwisselen" (Bron: <http://www.encyclo.nl/begrip/drieslagstelsel>) 15 juni 2014

¹¹⁷ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 61

¹¹⁸ *Geschiedenis van het Belgisch bier*. [online]. [cit. 2014-11-09]. Verkrijgbaar

uit: [http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de eeuw](http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de%20eeuw)

vorsten wilden het monopolie van de levering van het gruit bezitten. “*Gruit was een plantaardige substantie die aan het brouwsel werd toegevoegd om het meer smaak en pit te geven.*”¹¹⁹ De kruiden was soms bedwelmend of schadelijk en een provoost in Parijs verbood het op deze wijze versterken van het bier, omdat hij daar hoofdpijn en ziektes van kreeg. In een receptenboek uit Gent uit de 14^{de} eeuw kunnen wij bierrecepten vinden waar niet alleen gerst of tarwe voor goed bier voorgeschreven werd, maar ook de toevoeging van nootmuskaat, laurierbes, jeneverbes of gagel¹²⁰ om bier te verbeteren.¹²¹ Gagel was een hoofdzakelijk gruitstof, als andere stoffen kunnen we bijvoorbeeld komijn, hars, gember of anijs noemen. De kruiden toegevoegd in het bier verschilden in elke stad en daardoor ontstond de eerste vorm van smaakverscheidenheid.¹²² Het gruit werd in mout gemengd door de gruitier (de leverancier van het gruit) en aan brouwers verkocht. Er ontstond het gruitrecht¹²³, het monopolie van de handel in gruit. Eerst verscheen het bij keizer Otto II in 974.¹²⁴ Otto II schonk de grondstof voor het bier samen met andere koninklijke rechten aan bisschop Notger van Luik in de provincie Namen. In de loop van de eeuwen verscheen het gruitrecht op verschillende plaatsen (altijd binnen de rechtsgebieden van de bisschoppen in de Nederlanden en de noordelijke Rijnlanden, bijv. van Utrecht, Luik, Doornik of vorstendommen Holland, Vlaanderen of Namen). Waar de gagelplant groeide, die het hoofdingrediënt van gruit was, was ook de grens van het gruitrecht. Maar met de verbreiding naar het zuiden kwam het tot de regio's met wijngaarden en daar speelde bier een heel beperkte rol.

De middeleeuwen dachten dat gruit hielp bier te gisten. Het gruit maakte het bier duurzamer (dankzij de etherische oliën van gagel of hars) en ook verbeterde het de smaak en geur van bier. Gruithuizen moesten gebouwd worden waar veel mensen zich concentreerden, bijvoorbeeld in steden. Omgekeerd maakten de gruthuizen de

¹¹⁹ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 62

¹²⁰ aromatische heide- en moerasplant

¹²¹ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 63

¹²² *Geschiedenis van het Belgisch bier*. [online]. [cit. 2014-11-09]. Verkrijgbaar uit: [http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de eeuw](http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de%20eeuw)

¹²³ Definitie uit <http://www.deurnewiki.nl/wiki/index.php?title=Gruitrecht> (15 juni 2014):

“*Het gruitrecht, ook wel gruitgeld of kortweg gruit genoemd, was van oudsher een belasting die door de bierbrouwers aan de soeverein betaald moest worden. In de loop der tijden ging dit recht over in particuliere handen.*”

¹²⁴ UNGER, R. W.: *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*, University of Pennsylvania Press, 2011, p. 33

betrokken plaatsen belangrijker. De besturen van de stad wilden sinds de 13^{de} eeuw¹²⁵ het gruitrecht in handen krijgen om de centrale functie van de stad te vergroten. Belastingen op de alcoholhoudende dranken zoals bier of wijn vulden sinds de middeleeuwen in belangrijke mate de stadskassen in de Nederlanden. De heersers in Vlaanderen en Brabant hieven de gruitrechten tot het ancien regime aan het einde kwam (wanneer?).

De brouwers behoorden in de 12^{de} en de 13^{de} eeuw tot de rijkste en meest vooraanstaande burgers, bijvoorbeeld in de Belgische stad Sint-Truiden. In het midden van de 13^{de} eeuw waren er in deze stad 36 brouwerijen op enkele duizenden inwoners. Een ander voorbeeld is de Belgische stad Ninove, voor ongeveer 1500 inwoners hadden ze 26 brouwerstappers en 14 tapperijen.¹²⁶

De steden legden brouwreglementen op. Die bevatten bijv. hoe de brouwbedrijven er moesten uitzien, hoeveel en welke soorten mout per brouwsel gebruikt konden worden en hoeveel bier de brouwers ervan mochten trekken. Er was een idee dat binnen een stad de kwaliteit van het bier hetzelfde moest zijn. De officiële opzichters controleerden ook de gebruikte potten, tonnen en kannen.

Omdat er gruit in het bier in België toegevoegd werd, was het bier zoeterig, dik en troebel. De kwaliteit werd beoordeeld volgens de helderheid van het bier, omdat de filtering vaak slecht was. Het bier werd gedronken uit bekers van steen of metaal.

De rijke consumenten gaven de voorkeur aan een vreemd bier dat duurder en meer alcoholisch was (om niet te bederven tijdens het transport). Maar de vorsten waren tegen het vreemde bier, omdat hun gruit niet genoeg verkocht werd. Daarmee werden er extra belastingen op de geïmporteerde bieren uitgevaardigd.

De Engelse ale kwam in de 13^{de} eeuw naar Vlaanderen, Brabant en Holland.¹²⁷ De naam "ale" betekende vroeger bier zonder hop. Vandaag de dag gebruikt men deze term voor "bier van hoge gisting".¹²⁸ Voor het brouwen van ale gebruikte men geen of alleen een kleine hoeveelheid gruit. Dankzij dit feit hoefden de brouwers van ale alleen de helft van het gruitrecht te betalen.¹²⁹

Vanaf het begin van de 14^{de} eeuw en in de volgende eeuwen beheerste het hophier het bierbrouwen.

¹²⁵ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 66

¹²⁶ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 69

¹²⁷ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 70

¹²⁸ JACKSON, Michael" Lannoo Uitgeverij, Druk 5, Antwerpen, 2006. p. 24 ISBN 9020965913

¹²⁹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 71

Hop schenkt bier een bijzondere smaak en maakt bier duurzamer. Daarom konden de bieren minder alcohol bevatten en mensen bespaarden op de hoeveelheid van gestorte mout. Hop werd in de middeleeuwen een populair product, de hopscheuten werden als groente en de hopwortels en hobbellen als medicijn gebruikt.¹³⁰ *“Noord-Duitsland ten oosten van de Elbe moet zich met geestdrift hebben opengesteld voor het brouwen met hop. Al voor 1300 werd het Noord-Duitse hobbier naar het Westen uitgevoerd: bier uit Bremen bereikte in 1272 Groningen, in 1274 Holland en in de laatste jaren van de 13^{de} eeuw Brugge.”*¹³¹

In 1368 werd de eerste proefbrouw van het hobbier in Leuven gebrouwen en in 1434 werd het brouwen van het gruitbier daar beëindigd.¹³² Andere steden volgden Leuven en in Liers werd het zelfs in 1400¹³³ verplicht om diverse soorten hobbier te brouwen. De verspreiding van het hobbier ging langzamer in het graafschap Vlaanderen, omdat de graven en invloedrijke heren, die het gruitrecht in handen hadden, dat niet wilden. Enkele mensen wilden ook niet het zoete en sterke gruitbier door het bittere hobbier vervangen. In 1493 en 1516¹³⁴ werd het Reinheitsgebot in Beieren uitgevaardigd. Volgens dit gebod moesten alleen mouten graan, water en hop in het bier toegevoegd worden. Alle andere kruiden of vruchten werden verboden.¹³⁵ Dat wordt beschouwd als het einde van het gruitbier.

Het Nederlandse bier was een concurrent van het Duitse bier. De Nederlandse steden begonnen bier naar andere steden en landen uit te voeren, onder andere naar Vlaanderen. *“Vanaf 1391 namen Hoorn en weldra Friesland voornamelijk bier van Amsterdam, Haarlem, Delft en Gouda af. Een paar jaar later was er te Gouda sprake van bierexport over de Maas en was al enige tijd de uitvoer van bier naar Vlaanderen, Zeeland, Overijssel en zelfs Engeland aan de gang.”*¹³⁶

Haarlem voerde bier uit naar Antwerpen, waar in 1418-1419 ongeveer (drievierde van het bier geconsumeerd niet in de stad gebrouwen werden.)¹³⁷ Vlaanderen begon meer onafhankelijk te worden wat bierbrouwen betreft, maar Gouda kwam in de 15^{de} eeuw met een nieuw soort bier – ‘kuit’. Kuit is een niet of minder gehopt bier met een

¹³⁰ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 74

¹³¹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 75

¹³² UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 78

¹³³ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 78

¹³⁴ [online]. [cit. 2014-11-13]. Verkrijgbaar uit: <http://www.pivoerdinger.cz/clanky/zakon-o-cistote>

¹³⁵ Reinheitsgebot. [online]. [cit. 2014-11-13]. Verkrijgbaar

uit: <http://nl.wikipedia.org/wiki/Reinheitsgebot>

¹³⁶ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 80

¹³⁷ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 80

mengsel van tarwe, haver en gerst toegevoegd.¹³⁸ ‘Kuit’ kan aanduiden dat de naam (Franse ‘cuite’) als de techniek van brouwen uit Frankrijk overgenomen werd.¹³⁹ Gouda voerde vooral bier uit naar het graafschap Vlaanderen. Vlaanderen was in de 16^{de} eeuw nog steeds een zwakkere concurrentie van de Hollandse brouwers.¹⁴⁰ De Vlaamse brouwers ervoeren geen welvaart. De brouwers langs de kust hadden problemen met het slechte water voor het brouwen. Het water was namelijk te zout. De brouwers in het binnenland hadden anderzijds problemen met water dat verontreinigd was door afvalwater. Dankzij de goede toegang tot Holland (dankzij de goedkope kust- en scheepvaart) had Vlaanderen een nogal positieve houding ten opzichte van de import van het Hollandse bier. De enige uitzondering was Brabant. De Brabanders beschikten over geschikt water voor het brouwen en in Zuid-Brabant lagen rijke graangebieden.¹⁴¹ De Brabanders wilden ook met een nieuw soort bier komen, zoals de Nederlanders met kuit. Ze distribueerden de graanvoorraden naar het noorden en zelfs naar Holland. In de 14^{de} en 15^{de} eeuw verenigden de brouwers zich in gilden en er ontstonden in Vlaamse streken machtige en kapitaalkrachtige groepen.¹⁴² In de 15^{de} eeuw ervoer Leuven bloei. De levensstandaard werd hoger en mensen wilden bier van hogere kwaliteit. Met de opening van de Leuvense universiteit¹⁴³ kwamen de afnemers naar Leuven. De interne markt groeide en Leuven exporteerde bier met succes. In de 16^{de} eeuw kregen wat bier betreft ook de steden Antwerpen en Hoegaarden een belangrijke rol.¹⁴⁴ Antwerpen (dat rond 1530¹⁴⁵ meer dan de helft van het gebrouwen bier exporteerde) werd een metropool met een groeiende bevolking en Hoegaarden had een voordelige positie wat brouwreglementen en fiscale heffingen betreft. Hoegaarden was namelijk een enclave van Luik in het hertogdom Brabant. Daarom konden de reglementen en heffingen omzeild worden. Tot de andere belangrijke biersteden kunnen wij ook Zoutleeuw en Mechelen rekenen. De prijzen stegen in de 16^{de} eeuw, maar de prijs van bier bleef bijna hetzelfde. Bier behield dus de rol van dagelijkse drank. Maar het bier werd zwakker. Om bierprijzen

¹³⁸ What’s a Dutch Kuit?. [online]. [cit. 2014-11-13]. Verkrijgbaar

uit: <http://draftmag.com/beereditor/whats-a-dutch-kuit/>

¹³⁹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 81

¹⁴⁰ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 82

¹⁴¹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 84

¹⁴² VANNESTE, Frederick: Studie van de Belgische brouwerijsector, 2005 [online]. [cit. 2014-11-19].

Verkrijgbaar uit: <http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm>

¹⁴³ in 1426, UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p.

84

¹⁴⁴ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 84

¹⁴⁵ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 85

laag te houden, moesten brouwers het bier ‘verwateren’, ze gebruikten minder mout dan eerder.¹⁴⁶ Toen er grote graanschaarsten waren, werd alleen dun bier toegelaten te brouwen. Maar mensen waren niet lang tevreden met deze vorm van bier. Het duurde niet zo lang en mensen wilden voor goed bier meer geld uitgeven.

Bier vertegenwoordigde een belangrijke inkomst voor de stadskassen. Belastingen op bier vormden minimaal de helft van de inkomsten voor de steden.¹⁴⁷ De hoogte van de belastingen hing af van bijvoorbeeld het soort bier of de bestemming van het bier. De professionele brouwers hadden geen eenvoudige rol in de 16^{de} eeuw. Veel mensen brouwden zelf bier. De steden richtten publieke brouwerijen in.¹⁴⁸ Het werd goedkoper voor de mensen om eigen bier te brouwen en de belastingen waren minder dan voor bieren van professionele brouwers en zo waren ook de voorschriften voor grondstoffen etc. soepeler. Tijdens de 16^{de} eeuw werd de schaal van de brouwerijen vergroot. Alleen de rijkere konden overleven en de kleinere en middelgrote bedrijven verdwenen.¹⁴⁹

Wat biersoorten betreft, genoten mensen niet zo veel van sterke bieren, zoals gezegd. Sterke bieren waren ook niet zo goed verkrijgbaar. Verschillende soorten bier werden ook door minder eerlijke herbergiers gemengd, net zoals de huisdranken van de particulieren.¹⁵⁰ In het algemeen had het bier van de 16^{de} eeuw een zoeterige smaak en werd kleverig en troebel, vooral de kuit.¹⁵¹

In de 17^{de} eeuw verschilden de bieren sterker van elkaar. Er ontstonden ook meer specifieke namen voor de biersoorten. *“Enerzijds zijn er bieren van Antwerpen, Lier en Vlaanderen die in hoofdzaak met gerst gebrouwen worden. Anderzijds zijn er de overige, Brabantse bieren die een grote hoeveelheid tarwe bevatten.”*¹⁵²

De bieren van toen werden verdeeld in hooggegiste en laaggegiste, terwijl de laaggegiste bieren minder populair waren. Het gistingsproces duurde namelijk te lang¹⁵³.

Om een oneerlijke concurrentie tegen te gaan en om klanten te beschermen, kwamen de stedelijke autoriteiten met brouwreglementen. Er werd bijvoorbeeld de hoeveelheid

¹⁴⁶ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 88

¹⁴⁷ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 88

¹⁴⁸ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 89

¹⁴⁹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 91

¹⁵⁰ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 94

¹⁵¹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 94

¹⁵² *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>

¹⁵³ 7 tot 14 dagen, UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 96

van grondstoffen die voor elke soort bier gebruikt moesten worden vastgesteld, en voor welke prijs etc.¹⁵⁴

Mensen kenden nog niet de biermerken die vandaag de dag gebruikt worden. Mensen konden gemiddeld uit 3 tot 6 soorten bier kiezen.¹⁵⁵ Toen het gruitbier verdween en kuitbier kwam, onderscheidden mensen ‘hopbier’ en ‘kuitbier’.

In de 17^{de} en 18^{de} eeuw bleef bier de populairste drank. Het was de voornaamste drank in de Zuidelijke Nederlanden, maar ook in Noordwest-Europa. Daarom werd het bier een doelwit van taxatie. Alleen abdijen en de twee vrijsteden Hoegaarden en Lembeek werden van de accijnsheffing ontheven.¹⁵⁶ De plattelandsbrouwerijen hadden in de 16^{de} eeuw een voordeel ten opzichte van stadsbrouwerijen. De kosten voor bierbrouwen waren lager en de brouwwijze was minder gereguleerd op het platteland.¹⁵⁷ Dat vonden de steden natuurlijk niet leuk en de Staten-Generaal verbood zelfs in 1687 alle mout- en brouwactiviteiten. In 1716 werd dit reglement gereduceerd/afgeschaft?.¹⁵⁸

Engeland voerde bier uit de Nederlanden in en dat was een inspiratie voor de Nederlanden. Zij begonnen ook een dik, sterk en voedzaam bier volgens de Engelse wijze te brouwen en dat was porter.

Mensen onderscheidde goed, klein en middelbier binnen een stad.¹⁵⁹ Als mensen moesten bezuinigen, in tijden van schaarste, gebruikten de brouwers de uitgekookte mout twee keer. Of ze spoelden alleen de mout zonder koken.¹⁶⁰ In Antwerpen en Brussel verkochten mensen een ‘nabier’. Dat was afgespoeld water door draf, schuim en gebleven afval. We kunnen zeggen dat het vroegere kleinbier door dit nabier werd vervangen. Het meest verkochte bier werd het middelbier en kleinbier, doordat ze goedkoper waren. Consumptie van sterkere bieren nam aan het einde van de 18^{de} eeuw toe.¹⁶¹ Het waren de betere tijden voor de graan en de graanprijs werd lager. Het kleinbier verdween voor 1900.¹⁶²

De biersoorten begonnen in de 17^{de} eeuw te verschijnen. Daarvoor kenden mensen in Gent twee soorten bier (‘krabbelaar’, ‘kluwaard’), maar dat was een uitzondering. Aan

¹⁵⁴ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 96

¹⁵⁵ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 97

¹⁵⁶ Geschiedenis van het Belgisch bier. [online]. [cit. 2014-11-09]. Verkrijgbaar

uit:[http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de eeuw](http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de%20eeuw)

¹⁵⁷ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 174

¹⁵⁸ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 175

¹⁵⁹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 179

¹⁶⁰ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 180

¹⁶¹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 180

¹⁶² UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 251

het einde van de 17^{de} eeuw kwamen enkele nieuwe biernamen. Wij kunnen bijvoorbeeld noemen ‘caves’ uit Lier, ‘Peterman’¹⁶³ uit Leuven of ‘fil retort’ uit Bergen.¹⁶⁴

Mensen onderscheidden bier ook volgens de kleur. Zij kenden wit en bruin bier, geel en rood bier vormden een uitzondering.¹⁶⁵ Bruin bier was het meest verspreid en makkelijk te brouwen. Maar het witbier speelde een heel belangrijke rol, in Gent, Menen en Luik werd het bijvoorbeeld al in de 17^{de} eeuw gebrouwd.¹⁶⁶ Hoegaarden werd vermaard door zijn witbier en is dat tot op de dag van vandaag. Ook de abdijen van Affligem en Grimbergen brouwden traditioneel bruinbier, maar begonnen ook met witbier. De biersector in de Zuidelijke Nederlanden kende een dieptepunt rond het jaar 1700, maar ervoer gouden tijden in de 18^{de} eeuw.¹⁶⁷

De graanproductie en bevolking namen toe. De verandering was het meest uitgesproken in Brabant en de Brabantse biersteden. Dat werd een doorn in het oog van Vlaanderen die concurrenten vertegenwoordigden wat bierindustrie betreft. Het gebied van Brabant beschikte over voldoende brouwwater en de vruchtbare graangebieden lagen niet ver.¹⁶⁸ Daarom versterkten Brabantse brouwerijen nog hun rol in de 18^{de} eeuw. De tweede helft van de 18^{de} eeuw is met de ontwikkeling van het zware vervoer verbonden. Ook het kanaaltransport werd in de 18^{de} eeuw verbeterd en dat beïnvloedde gunstig de bierproductie en bierexport.¹⁶⁹ De organisatie van de handel en het transport was efficiënter. Het gebruik van de publieke brouwerijen daalde. De particulieren en tappers ervoeren een achteruitgang, terwijl de grote brouwers een toenemende productie zagen.¹⁷⁰ De biermarkt van de Zuidelijke Nederlanden werd beheerst door de Brabantse steden Lier, Diest, Leuven en Hoegaarden.¹⁷¹ Lier (die kunnen wij als exportstad beschouwen) en Diest bleven op de biermarkt sterk aanwezig in de 18^{de} eeuw, toen de Zuidelijke Nederlanden in de Oostenrijkse Nederlanden veranderden.¹⁷² Lier werd een stad van caves, een nieuw soort sterk bier uit de tweede helft van de 17^{de} eeuw.¹⁷³ Het Lierse bier kreeg gaandeweg populariteit in steden zoals Antwerpen, Mechelen en

¹⁶³ een sterk wit tarwebier

¹⁶⁴ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 182

¹⁶⁵ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 182

¹⁶⁶ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 182

¹⁶⁷ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 189

¹⁶⁸ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 190

¹⁶⁹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 192

¹⁷⁰ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 193

¹⁷¹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 195

¹⁷² UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 197

¹⁷³ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 197

Luik. Maar geen van de voorgaande steden kan met Leuven als brouwcentrum vergeleken worden. “De regeringsambtenaren beaamden in 1777 dat te Leuven ‘se brasse beaucoup plus de bières que dans les autres villes du Brabant’.¹⁷⁴ Vlaanderen wilde zich tegen de Brabantse biersteden verzetten. Zij streed tegen de fiscale middelen door heffingen op alle biertonnen van buiten Vlaanderen.¹⁷⁵

In de loop van de 17^{de} eeuw was het steeds gebruikelijker om tappers en kroeghouders op elke straathoek te vinden.¹⁷⁶ Mensen dronken bier uit kroezen of bierpullen. Het bier werd door de waard geserveerd in een kruik vol met bier aan die hij de tafel bracht en de klanten vulden dan hun kroezen of bierpullen. Er verschenen langzaam ook bierglazen en glazen bierpullen. Na 1700 begon ook flessenbier te verschijnen, het eerste was het bier uit Engeland. Rond 1780 produceerden ook Leuven, Lier en Hoegaarden flessenbier.

Alles veranderde met de Franse Revolutie (in 1789¹⁷⁷).¹⁷⁸ Hierdoor werd een einde aan het brouwersgilde gemaakt, net als aan veel kloosters en abdijen. Vele brouwersactiviteiten stopten door de Franse Revolutie.

“Met de inlijving van de oostenrijkse Nederlanden en het prinsbisdom Luik in 1795 en met de onderwerping van de Verenigde Provinciën, omgedoopt tot de Bataafse Republiek, sinds 1806 het koninkrijk van Napoleons broeder Lodewijk, was een begin gemaakt met de opruiming van de staatsgrenzen binnen West-Europa.”¹⁷⁹

In de eerste helft van de 19^{de} eeuw daalde de koopkracht en bier verloor de positie van de dagelijkse volksdrank. In plaats van bier namen jenever en koffie die rol over.¹⁸⁰

In de 19^{de} eeuw kwam de stoomkracht op, maar heel traag. In 1880 gebruikte minder dan een derde van de brouwerijen stoomkracht.¹⁸¹ Brouwers gebruikten liever handenarbeid dan een thermometer in deze tijden tijdens het brouwen.

De impact van de industriële revolutie werd merkbaar in de 19^{de} eeuw in de drankensector, bijvoorbeeld wat de mechanisatie of de bedrijfsconcentratie in België betreft.¹⁸²

¹⁷⁴ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 200 (vertaling: “Te Leuven er wordt veel meer bier gebrouwen dan in de andere Brabantse steden”)

¹⁷⁵ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 200

¹⁷⁶ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 205

¹⁷⁷ <http://www.franserevolutie.net/gevolgenfranserevolutie.php>, (26 oktober 2014)

¹⁷⁸ Degrande, Geert: Tournée Generale. De geheimen van het Belgische bier. Halewyck, 2009. p. 9. ISBN 9789056179359

¹⁷⁹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 207

¹⁸⁰ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 206

¹⁸¹ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 229

¹⁸² UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 239

In Beieren en West-Bohemen werd lagegistingsbier sinds de middeleeuwen gebrouwen en in 1842 werd het eerste Pils bier gebrouwen. Meer informatie over dit onderwerp kunnen wij in hoofdstuk 2.2 Geschiedenis van het bier in Tsjechië lezen.

Er werd door brouwingenieur en bierspecialist G. Lacambre geschat dat rond 1850 ongeveer 75% van het bier gedronken in België tarwebier was¹⁸³. De bieren van toen waren troebel omdat ze naar verzuren neigden. Het bier werd daarom geconsumeerd voordat het proces beëindigd kon worden. Het bier had een zoete smaak, omdat niet genoeg tijd was om suiker in alcohol om te zetten.¹⁸⁴

Mensen kregen meer inzicht in de lagegisting en ondergisting door L. Pasteur en E. Hansen. Zij constateerden dat *“bepaalde giststrassen bij voldoende afkoeling naar de bodem zakten”*.¹⁸⁵ Mensen begonnen meer drinkglazen te gebruiken en dat was zeker een voordeel omdat bier helderder werd.

Een belangrijk deel van de Belgische biergeschiedenis zijn de trappisten. Hoge gistingsbieren waren al traditioneel in België. Maar mensen begonnen van lagerbieren te genieten. De trappistenabdijen brachten vrij sterke hoge gistingsbieren op de markt. De vroegere Belgische grondwet bepaalde de vrijheid van vereniging en enkele abdijen en kloosters werden heropgericht of gesticht. *“Vanaf 1859 zette de abdij van Scormont te Chimay de stap, gevolgd door Westmalle, Orval, Rochefort en Westvleteren. Alleen hun bier mag zich vandaag trappist noemen.”*¹⁸⁶

In augustus 1919 werd de Alcoholwet door de Belgische regering afgekondigd, de Wet-Vandervelde.¹⁸⁷ Deze wet verbood de publieke detailverkoop om alle dranken met een alcoholgehalte hoger dan 18% aan te bieden. De tweede beperking was dat mensen alleen een hoeveelheid sterkedranken van meer dan 2 liter¹⁸⁸ mochten kopen. De Wet-Vandervelde legde waarschijnlijk de basis van de Belgische biercultuur omdat mensen sterke bieren die een hoger alcoholgehalte hadden wilden kopen als er geen andere mogelijkheid was.

Voor de Eerste Wereldoorlog hoorden de Belgen bij de wereldtop van bierdrinkers. *“De toenemende welvaart bracht in beide landen¹⁸⁹ een hoger bierverbruik met zich mee*

¹⁸³ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 228

¹⁸⁴ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 228

¹⁸⁵ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 249

¹⁸⁶ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 251

¹⁸⁷ UYTVEN, R. van: Geschiedenis van de dorst. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 255

¹⁸⁸ HEYRMAN, P.: Middenstandsbeweging en beleid in België: tussen vrijheid en regulering : 1918-1940. Leuven University Press, 1998. ISBN 9061869005, p. 93

¹⁸⁹ in België en Nederland

zonder dat de inzinking van de grote crisis van de jaren 1930 en de oorlog werd goedge maakt.”¹⁹⁰

De Eerste Wereldoorlog was de doodsteek voor een groot aantal brouwerijen. Na de Eerste Wereldoorlog was de hoeveelheid gebrouwen bier en het aantal brouwerijen gehalveerd.¹⁹¹ De brouwerijen die de Eerste Wereldoorlog overleefden, kregen met de economische crisis van de jaren 30 jaren een nieuwe opdoffer.¹⁹² Het aantal brouwerijen werd nog verder verminderd door de Tweede Wereldoorlog. *“In 1946 blijven er nog slechts 775 bierfabrikanten over.”*¹⁹³

Het flessenbier was na de oorlog verbeterd. Het gebruik van kroonkurken (waarop de merken hun naam of logo konden aanbrengen) en wegwerpflessen steeg.¹⁹⁴

Het bierverbruik keerde terug tot het vooroorlogse niveau in de jaren 1950 toen de koopkracht steeg en in de jaren 1980 bleken bierdrinkers in België verzadigd.¹⁹⁵ De invoer nam vanaf 1960 globaal toe, zelfs in een brouwersland als België. De invoer was driemaal hoger dan in de vooroorlogse tijden, terwijl het aantal brouwerijen en biersoorten daalde.¹⁹⁶ De kleinere brouwerijen verdwenen vanwege de oorlog of ze werden gekocht door de grotere brouwerijen.

In België hielden mensen altijd van speciale bieren, maar vooral sinds de jaren 1980.¹⁹⁷ De lokale en regionale specialiteiten werden opnieuw tot leven gewekt.

Wat het fenomeen van pilsener bier betreft, bereikte dit soort bier zijn hoogtepunt in België in 1980. In deze tijden vertegenwoordigde het bijna 80 procent van de consumptie, maar daarna begon het verbruik langzaam te dalen.¹⁹⁸ Het pilsener bier werd na 1990 door de abdijbieren of vruchtenbieren¹⁹⁹ overgeschaadwd. Toen de Belgen zagen dat enkel ingevoerd bier bij hen succesvol was, begonnen ze hem namaken.

¹⁹⁰ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 269

¹⁹¹ *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>, p. 14

¹⁹² *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>, p. 14

¹⁹³ *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>, p. 14

¹⁹⁴ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 273

¹⁹⁵ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 269

¹⁹⁶ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 270

¹⁹⁷ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 271

¹⁹⁸ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 270

¹⁹⁹ kriel, frambozenbier of aardbeibier; UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 272

Het jaar 1986 wordt als ‘Jaar van het Bier’ beschouwd.²⁰⁰ Een nieuwe episode voor de Belgische brouwerijen begon. Ze kregen een nieuwe dynamiek en brouwers vertrouwden meer in hun producten.

De trappistenbieren en abdijbieren waren bij de consumenten succesvol. Daarom begonnen overal namen van abdijen, priorijen en kloosters te verschijnen. Maar de echte abdijbieren waren die uit Affligem, Grimbergen, Leffe, Maredsous, Postel en Tongerlo.²⁰¹

Het aantal herbergen verminderde in de loop van jaren. “Tot 1880 waren er nog goed 100.000 herbergen in België; in 1950 was dat aantal verminderd tot 84.868, in 1995 tot 50.893; in 2004 nog 19.922.”²⁰² Daarentegen nam de thuisconsumptie toe, vanwege het televisietoestel en juist door de introductie van blikken en flessen.

Rond 1990 verschenen ook de blikken van aluminium. In 2004 dronk een doorsnee-Belg 17% van zijn bierconsumptie uit blikken.²⁰³

“De brouwerijgroep Interbrew, een fusie van de groep Artois en Piedboeuf, verwierf de brouwerij De Kluis van Celis, omdat hij na een bedrijfsbrand het kapitaal miste om zijn installaties te vernieuwen en te vergroten.”²⁰⁴ Het succes van Celis leidde tot een golf van witte bieren. Het concern werd uitgebreid tot het internationale concern InBev. De vestiging van het concern werd in 2005 overgebracht uit Hoegaarden naar Jupille.²⁰⁵

Over AB-InBev, het grootste bierconcern ter wereld, zal ik in de hoofdstuk “Nieuwe trends spreken”.

Het blijkt dat alhoewel België een bierlandschap van 1000 of 1500 verschillende etiketten is, de consumenten naar bekende en sterke merken terugkeren, die doorheen de jaren beproefd werden.²⁰⁶

Brouwers hebben hun patroon, Sint Arnoldus. Arnoldus was een riddermonnik geboren in het Vlaamse dorp Tiegem in 1040.²⁰⁷ Zijn vader was een brouwer uit Oudenaarde en Arnoldus leerde van hem de kunst om bier te brouwen vanaf de vroege kinderjaren.

²⁰⁰ *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>, p. 14

²⁰¹ *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>, p. 14

²⁰² UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 273

²⁰³ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 274

²⁰⁴ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 271

²⁰⁵ UYTVEN, R. van: *Geschiedenis van de dorst*. Uitgeverij Davidsfonds NV, Leuven, 2007. p. 271

²⁰⁶ *Geschiedenis van het bier* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar uit: <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>, p. 16

²⁰⁷ *De Ridderschap van de Roerstok der Brouwers* [online]. [cit. 2014-11-19]. Verkrijgbaar uit: <http://www.belgianbrewers.be/nl/biercultuur/de-ridderschap-van-de-roerstok-der/article/de-ridderschap-van-de-roerstok-der>

Arnoldus werd tot bisschop benoemd en dankzij zijn diplomatieke talenten werd het geschil tussen de Vlaamse en Brabantse adel beëindigd. Later werden hem enkele mirakels toegeschreven.

4. Vergelijking van de biercultuur in België en Tsjechië

4.1. Bierstijlen

4.1.1. België

“Net zoals het sterk afwisselende landschap kent België een unieke reeks bierstijlen met de meest contrasterende smaken en aroma’s. Nergens ter wereld vind je zoveel plaatsgebonden, authentieke en kleurrijke bierstijlen als in België.”²⁰⁸ In België bestaan in totaal ongeveer 110 verschillende brouwerijen en minstens 850 biersoorten.²⁰⁹ Er bestaan verschillende categorieën volgens welke bieren worden verdeeld. In het koninklijk besluit van 31 maart 1993 wordt niet alleen de definitie van het bier bepaald²¹⁰, maar ook omschrijvingen van zuur bier of brouwwater.²¹¹ Wat voor dit hoofdstuk het meest belangrijk is, is dat het bovenvermelde koninklijk besluit ook over de indeling van het bier spreekt. De indeling wordt daar verwerkt volgens het extractgehalte of het soortelijk gewicht van het stamwort (in graden Plato) en vier categorieën²¹² worden beschreven.²¹³ Door de specialisten wordt het bier weer verdeeld volgens de bij de productie van het hier gehanteerde gistingswijze. In mijn scriptie zou ik de indeling volgens het boek *All Belgian Beers. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren*²¹⁴ (Deweert, 2007) gebruiken en dat is de indeling volgens de gistingswijze. Elke bierstijl krijgt een korte beschrijving. In het boek staat de opmerking dat deze indeling

²⁰⁸ *Bierstijlen* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.belgianbrewers.be/nl/biercultuur/de-kunst-van-het-bier/bierstijlen/>

²⁰⁹ Bron: <http://www.bierhalle.be/bieren/belgische-biersoorten.html> 17 juni 2014

²¹⁰ „de drank verkregen na een alcoholische gisting van een wort hoofdzakelijk bereid uit zetmeel en suikerhoudende grondstoffen, waarvan ten minste 60 procent gerst- of tarwemout, alsmede hop, eventueel in verwerkte vorm en brouwwater“ DEGRANDE, Geert. *Tournee Generale*. Van Halewyck, 2009. ISBN 9789056179359.

²¹¹ die kunnen wij op webpagina

http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=nl&la=N&cn=1993033131&table_name=wet vinden)

²¹² " S " voor een extractgehalte van meer dan 15,5; " I " voor een extractgehalte van 11 tot en met 13,5; " II " voor een extractgehalte van 7 tot en met 9,5; " III " voor een extractgehalte van 1 tot en met 4. (Bron: 31 MAART 1993. - Koninklijk besluit betreffende bier.

http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=nl&la=N&cn=1993033131&table_name=wet, 30 november 2014)

²¹³ DEGRANDE, Geert. *Tournee Generale*. Van Halewyck, 2009. ISBN 9789056179359.

²¹⁴ DEWEERT, H.: *All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren*. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1553 - 1559

volgens de ‘Belgische Brouwers’²¹⁵ wordt bepaald. Op de webpagina van Belgische Brouwers wordt geschreven dat alleen in België mensen volgens vier gistingwijzen brouwen – lage gisting, hoge gisting, spontane gisting en gemengde gisting.²¹⁶

4.1.1.1. Lage gisting

Als de eerste bierstijl van lage gisting wil ik *Pils- of lagerbier* presenteren. Deze bierstijl met een alcoholgehalte van 4,5 – 5,2 volumeprocent²¹⁷ onstond in de stad Pilsen in de Tsjechische Republiek, in 1842. Pils- of lagerbier heeft een verfijnde hopbittere smaak met een stevige en relatief lang blijvende schuimkraag. De volgende stijl is *tafelbier*, het extractgehalte van dit soort bier ligt tussen 1 en 4° Plato²¹⁸ en het alcoholgehalte tussen 0,8 en 2,5 volumeprocent²¹⁹. Dit soort bier bevat vooral complexe suikers. Het bier kan neutraal of bitter zijn, blond en tripel. De zoete versies hebben vaak de ondertitel bruin, faro, stout of bock. De volgende categorie is *alcoholarm of alcoholvrij bier*. Alcoholarme of laag alcoholische bieren zijn bieren met een alcoholgehalte van 0,5 en 1,2 volumeprocent²²⁰. Alcoholvrije bieren hebben maximum 0,5 volumeprocent alcohol. Het bier wordt gebrouwen met een lagere densiteit. Minder gistcellen worden tijdens de gisting toegevoegd. Tot laaggest bier behoort ook *Bock*. Dit soort bier is minder gehopt dan pils, maar het alcoholgehalte is hoger, van 6,4 tot 7,6 volumeprocent²²¹. Vroeger moest dit soort bier buiten de zomermaanden bereid worden, zonder koeltechniek was het bijna onmogelijk bock te bewaren. *Dortmunder of export* komt uit de regio Dortmund (Duitsland). In vergelijking met pils is dit bier bleker, zachter en minder bitter. Het alcoholgehalte is hoger, van 5,5 tot 6

²¹⁵ “‘Belgische Brouwers’ is één van de oudste beroepsverenigingen in de wereld en groepeerd bijna alle brouwerijen van het land. De vereniging heeft als doel: het informeren, ondersteunen en adviseren van de in België gevestigde brouwerijen in sectorgerelateerde dossiers voor het Belgisch bier.” (Bron: <http://www.belgianbrewers.be/> 17 juni 2014)

²¹⁶ *Bierstijlen* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.belgianbrewers.be/nl/biercultuur/de-kunst-van-het-bier/bierstijlen/>

²¹⁷ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1553

²¹⁸ Plato = “An alternative way of expressing original gravity, or other specific gravities, measured with a device known as a saccharometer, expressed in degrees Plato and used in some countries on beer labels to denote style and strength.” WEBB, Tim; BEAUMONT, Stephen. *The world atlas of beer*. 1. pub. London: Mitchell Beazley, 2012, 256 s. ISBN 978-1-84533-633-2. p. 249

²¹⁹ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1553

²²⁰ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1553

²²¹ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1553

volumeprocent²²². Dortmunder wordt gebrouwen met sulfaatrijk water dat veel zouten bevat. Een andere bierstijl is afkomstig uit Duitsland, uit de regio Nürnberg – Bamberg, en heet *Rauchbier*. Dit is een typische vertegenwoordiger van het laaggegiste bier. Dit bier krijgt een typische gerookte smaak uit de droging van het gerstemout boven een beukenhoutvuur.

4.1.1.2. Hoge gisting

Als het eerste hooggegiste bier wil ik *Amber of Speciale Belge* noemen. Dit soort bier is met pils vergelijkbaar wat alcoholgehalte en dichtheid betreft, met de mogelijkheid van de ontwikkeling van degustatiebieren met een hoger alcoholgehalte tussen 6 en 12 volumeprocent²²³. Omdat kleur- of karamelmouten worden gebruikt, heeft het bier een specifieke amberkleur. De volgende soort is *Witbier*, een bier met 4,5 à 5 volumeprocent alcohol²²⁴. Het witbier wordt van 30% ongemoute tarwe bereid waarbij soms haver wordt toegevoegd. Het bier heeft zijn typische, verfrissende smaak te danken aan koriander en sinaasappelschillen, die tijdens het (kone?) met het wort worden gemengd. Dit bier wordt niet gefilterd en is licht troebel.

De bierstijl *Trappistenbier* kan verdeeld worden in blond, dubbel of donker en een tripelversie en wordt gebrouwen binnen de abdijmuren volgens de tradities van de trappisten. *“Ook als een bier wel door monniken of onder toezicht daarvan, in een abdij wordt gebrouwen, is het nog niet per definitie een trappistenbier. Er moet namelijk sprake zijn van monniken van de orde der Cisterciënzers, voordat een bier een trappist mag worden genoemd.”*²²⁵ Er zijn alleen 6 trappistenabdijen op de hele wereld en alle 6 zijn in België. Dit zijn Chimay, Orval, Rochefort, Westmalle, Westvleteren en Achel (de laatste bevindt zich op de grens met Nederland). Hand in hand met dit soort bier gaat het *Abdijbier*. De naam van dit abdijbier verwijst altijd naar een abdij (bestaande of verdwenen). *“Meestal gaat het om abdijen van benedictijnen of norbertijnen die ooit gebrouwen hebben of die al in een vroeg stadium hun bier onder licentie lieten brouwen.”*²²⁶ Het bier wordt niet door monniken of hun directe medewerkers

²²² DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1553

²²³ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1554

²²⁴ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1554

²²⁵ Bron: <http://www.biernet.nl/algemeen/weetjes/verschil-abdijbier-en-trappistenbier> 17 juni 2014

²²⁶ DEGRANDE, Geert. *Tournee Generale*. Van Halewyck, 2009. ISBN 9789056179359.

gebrouwen.²²⁷ De biertypen bij dit bier zijn dezelfde als bij het trappistenbier, vooral dubbel en tripel. De klemtoon ligt al iets meer op de blonde tripel.²²⁸ Verder hebben wij *Blond* bier. De kleur van dit bier is lichtblond tot goud. Het aroma is lichtmoutig en zoetig, met een neutrale en lichtzoetige smaak en eerder bittere nasmaak. Het alcoholgehalte schommelt tussen 5,5 en 7 volumeprocent²²⁹. Voor het biersoort *Dubbel of donker* werd oorspronkelijk een dubbele kwantiteit van mout gebruikt. Vandaag is het een licht of donkerbruin bier. De smaak is zoetig en de nasmaak bitter, met een aroma van rozijn, kandij of zoetbruin. Het alcoholgehalte van het dubbele bier is rond 6 volumeprocent²³⁰. Naast dubbel of donker bier bestaat ook een *Tripel*. Dat was oorspronkelijk een bier met meer dan een dubbele hoeveelheid mout. Vandaag is het een goudkleurig bier. De smaak is moutig, alcoholisch en lichtzoet. Bij de bereiding van dit bier verloopt eerst de hoofdgisting. Daarna volgt een tweede gisting van 5 weken bij een temperatuur van 8 tot 10°C. Daarna wordt het bier gefilterd en gebotteld en verloopt een hergisting op de fles, 3 weken bij een temperatuur van 21°C. Het alcoholpercentage ligt tussen 7 en 9 volumeprocent. *Sterk blond* is een bier met een grote helderheid en volumineuze schuimkraag. Het alcoholgehalte ligt tussen 7 en 11 volumeprocent of meer²³¹. De sterk blonde bieren zijn verschillend vanwege aromatische moutsoorten, esterachtige gisten of hogere rijpings- en gistingstemperaturen. Er bestaat ook *sterk dubbel*.

Saisonsbier is een zomerbier met een oranjegele tot bronskleur. Dit soort bier is typisch voor Waals-Brabant en Henegouwen. Het saisonsbier wordt bereid met een hoog gehalte aan vergistbare suikers. Daarna ondergaat dit soort bier een warme rijping met dry hopping. De onvergiste suikers vormen de basis voor de gisting op de fles en compenseren het ruwe hopkarakter. De hergisting helpt het sprankelende en fruitige karakter van dit bier, die typisch zomers is.

Vlaamse bruine bieren of oud bruin is een soort bier dat zijn oorsprong in de regio Oudenaarde-Zottegem heeft. De eigenschappen van deze bierstijl zijn licht zoetig-zurig en nootachtig. Het oud en jong bier worden vermengd in lagertanks waar ze rijpen en

²²⁷ Bron: <http://www.biernet.nl/algemeen/weetjes/verschil-abdijbier-en-trappistenbier> 17 juni 2014

²²⁸ DEGRANDE, Geert. *Tournee Generale*. Van Halewyck, 2009. ISBN 9789056179359.

²²⁹ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1555

²³⁰ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1555

²³¹ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1555

door deze gemengde gisting ontstaat dit soort bier. De smaak is constant. Het alcoholpercentage ligt tussen 4 en 8,5 volumeprocent²³².

De volgende groep wordt gevormd *Stads- of streekbier, gerstewijnen en speciaalbier*, bieren, die creatief bereid worden. De brouwer voegt bijv. aparte kruiden, honing, chocolade, unieke gisten of verscheidene graansoorten in verscheidene vormen toe. Het alcoholpercentage is vaak vrij hoog. Deze soorten bier zijn heel uniek en regionaal verankerd.

De volgende biersoort van hoge gisting is *Ale* en heeft zijn oorsprong in Engeland en Schotland. België heeft ook diverse alesoorten. Ze zijn verschillend van het Engelse karakter, de Belgische hebben bijvoorbeeld een hogere dichtheid of hoger koolzuurgehalte. Engelse alesoorten kunnen onder licentie in België gebrouwen worden, maar ze zijn aangepast aan de Belgische markt (wat betreft bijv. smaak of alcoholgehalte).

Verder hebben we *Scotch (ales)* en *Stout*. Het eerste soort is in zijn vaderland nog nauwelijks te vinden en is een specialiteit uit Waals-Brabant en Henegouwen. Het zijn zware en sterke bieren, zoals stout. Dat is een donker, romig en sterke bier met geroosterd aroma uit Ierland.

In *Fruïtbieren*, zoals de benaming aanduidt, worden fruit, fruitsappen of fruitaroma's vermengd.

Bier dat voor de gelegenheid van Kerstmis, eindejaarsfeesten en de winter wordt gebrouwen, is *Winter- of Kerstbier*. Kruiden worden toegevoegd, zoals honing, kaneel, kruidnagel of zoethout. Vaak zijn het amberkleurige of donkere degustatiebieren. Het alcoholgehalte is relatief hoog.

4.1.1.3. Spontane gisting

Lambiek behoort tot de oudste bieren met wortels in de vroege middeleeuwen. Overjaarse hop wordt toegevoegd. De spontane gisting van het wort wordt gestart door de micro-organismen uit de buitenlucht tussen november en maart. Het bier rijpt maanden of jaren in vaten van eikenhout. Daar begint ook de nagisting met behulp van de wilde gisten *Brettanomyces lambicus* en *Brettanomyces bruxellensis*²³³. *Lambiek* heeft een droogzurig karakter, zonder schuim.

²³² DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1556

²³³ DEGRANDE, Geert. *Tournee Generale*. Van Halewyck, 2009. ISBN 9789056179359.

Geuze is een mix van niet volledig uitgegiste lambiek en lambiek met gisting gekregen op de fles.

Er bestaan ‘oude geuze’ en ‘oude lambiek’ en dit zijn Europees beschermde benamingen die voor echte, traditionele specialiteiten staan. Deze bieren zijn 100% spontaan gegist en het proces van rijpen op eikenhouten tonnen is langdurig.

Fruitybier behoort ook tot de bieren met spontane gisting. Tijdens de lagering van de lambiek worden fruitsoorten zoals krieken toegevoegd. De fruitsuikers vergisten en het bier krijgt een fruitige, niet-zoete smaak. Er worden ook vruchtensappen gebruikt voor de variëteiten met bijv. framboos of perziken.

Als laatste van de categorie Spontane gisting benoem ik *Faro*. Dit soort bier is zuur en er kan kandijnsuiker, stroop of karamel toegevoegd worden. Gezoete lambiek kan ook met hoge-gistingsbier versneden worden.

4.1.1.4. Gemengde gisting

Onder bieren met gemengde gisting kunnen we *Roodbruin bier* rangschikken. Dit bier komt uit Zuid-West Vlaanderen en wordt op basis van roodachtige gerstemouten bereid, met kruidige en minder bittere hopvariëteiten. De gist is fris lichtzuur, met melkzuurbacteriën. Roodbruin bier is een versnijding van jong en gefilterd bier met een rijping in eikenhouten vaten van 18 maanden en langer.²³⁴

Het volgende bier is *Versnijbier*, dat van bieren van lage, hoge en spontane gisting versneden wordt.

²³⁴ DEWEER, H.: All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5, p. 1558

4.1.2. Tsjechië

Tsjechië is het land van Pilsner Urquell en Budweiser Budvar. 90 % van het geconsumeerde bier is blond lager.²³⁵

Zoals we bij de bierstijlen in België kunnen zien, kan het bier kan volgens verschillende criteria worden ingedeeld. In het vorige hoofdstuk hebben wij 4 categorieën naar gistingwijze (hoge, lage, spontane en gemengde gisting) gezien. Maar wij kunnen bier ook volgens andere factoren indelen. Bijv. volgens graansoort (gerst, gerst met tarwe), volgens de regio van oorsprong (Lambiek, Pils), volgens de brouwer (trappist), volgens de kleur (wit, blond, amber, bruin, zwart), volgens het alcoholgehalte of smaak.

Tsjechische bieren hebben echter specifieke criteria om bieren te categoriseren, ze worden namelijk niet volgens de gisting onderscheiden. Deze indeling kan onvoldoende zijn, bijv. vanwege de toename van de mini-brouwerijen en hun specifieke soorten bier. De indeling wordt vaak gecombineerd, maar volgens de wetgeving van 2000 bestaan er 4 hoofdcategorieën en 11 subgroepen²³⁶ (met de beschrijving o.a. volgens de wetgeving).

4.1.2.1. Hoofdcategorieën

De hoofdcategorieën worden volgens de kleur onderscheiden en zijn vertegenwoordigd door blond, halfdonker, donker en versneden bier.

Blond bier wordt vooral uit lichte mout gebrouwen.

*Halfdonker bier*²³⁷ wordt bereid uit donker, karamelachtig of gekleurd mout vermengd met lichte mout. Halfdonker bier krijgt zijn kleur al tijdens het brouwen in de brouwerij.

Donker bier wordt ook van donker mout gebrouwen, net als het halfdonkere bier.

In tegenstelling van het halfdonkere bier ontstaat het *versneden bier* door de vermenging van het blonde en donkere bier tot bij het serveren.

4.1.2.2. De subcategorieën

²³⁵ WEBB, Tim; BEAUMONT, Stephen. *The world atlas of beer*. 1. pub. London: Mitchell Beazley, 2012, 256 s. ISBN 978-1-84533-633-2., p. 98

²³⁶ §11 en §12 deel 3 van verordening nr. 45/2000 St. wet nr. 16/2000 St. (*Typy a druhy českého piva* [online]. [cit. 2014-06-18]. Verkrijgbaar uit: <http://www.svet-piva.cz/clanky-o-pivu/typy-a-druhy-ceskeho-piva.html>)

²³⁷ of wel amberkleurig (in het Tsjechisch polotmavé)

De subcategorieën worden volgens het extractgehalte in het oorspronkelijke wort onderscheiden. Het gaat om licht bier, tapbier, lager, speciaal, porter, bier met verlaagde hoeveelheid alcohol, bier met verlaagde hoeveelheid suiker, witbier, gistbier, alcoholvrij bier en gearomatiseerd bier.

*Licht*²³⁸ bier wordt vooral uit gerstemout gebrouwen, met een extractgehalte van 7° Plato. De inhoud van energie mag niet meer dan 130kJ per 100 ml zijn.²³⁹ *Tapbier*²⁴⁰ wordt ook vooral uit gerstemout gebrouwen met een extractgehalte van 8-10° Plato. Dit bier is het meest verkochte bier in Tsjechië.²⁴¹ *Lager* is bier met een extractgehalte van 11-12° Plato, het extractgehalte van *Speciaal* bier is 13° Plato en hoger. *Porter* is een donker bier dat ook vooral uit gerstemout gebrouwen wordt, net als de vorige bieren met een extractgehalte van 18° Plato en hoger.

Bier met verlaagde hoeveelheid alcohol is bier met een alcoholgehalte van niet meer dan 1,2 volumeprocent (1,0 gewichtsprocent)

Een andere biersoort is *bier met verlaagde hoeveelheid suiker*. Gewoon bier bevat een grote hoeveelheid suikers, die nodig zijn voor het gistingsproces. Het bier met verlaagde hoeveelheid alcohol wordt diep gegist en heeft een alcoholgehalte van ongeveer 0,75g per 100 ml en daarom is het geschikt voor diabetici.²⁴²

Bier met een aandeel van tarwemout hoger dan een derde van het totale extract heet *Witbier*.

*Gistbier*²⁴³ wordt bereid door de toevoeging van vergiste wort in het klare bier tijdens het tappen.

Alcoholvrij bier is een soort bier dat maximaal 0,5 volumeprocent bevat.

De laatste groep is *gearomatiseerde bieren*. Om een atypische smaak te bereiken worden verschillende aromastoffen aan het bier toegevoegd, zoals honing, fruit, koffie of diverse soorten gedistilleerde dranken of andere dranken die alcohol bevatten.²⁴⁴

²³⁸ Světlé pivo (in het Tsjechisch)

²³⁹ *Vyhláška* [online]. [cit. 2014-06-18]. Dostupné z: <http://www.epravo.cz/top/zakony/sbirka-zakonu/vyhlaska-ministerstva-zemedelstvi-ze-dne-23-unora-2000-kterou-se-meni-vyhlaska-ministerstva-zemedelstvi-c-3351997-sb-kterou-se-provadi-18-pism-a-d-h-i-j-a-k-zakona-c-1101997-sb-o-potravinach-a-tabakovych-vyrobch-a-o-zmene-a-doplneni-nekterych-souvisejicich-zakonu-pro-nealkoholicke-napoje-a-konzumni-lih-lihoviny-a-ostatni-alkoholicke-napoje-kvasny-ocet-a-drozdi-10>

²⁴⁰ Výčepní pivo (in het Tsjechisch)

²⁴¹ *České vs. zahraniční pivo* [online]. [cit. 2014-06-18]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.stream.cz/adost/759180-ceske-vs-zahranicni-pivo>

²⁴² *České dělení piva* [online]. [cit. 2014-06-18]. Verkrijgbaar uit: <http://ceskepivo-ceskezlato.cz/piva.php?as=opivu&page=opivu06>

²⁴³ Kvasnicové pivo (in het Tsjechisch)

²⁴⁴ Maar het aandeel van gedistilleerde dranken mag niet hoger worden dan 10 volumeprocent.

4.1.3. Vergelijking

Op het eerste gezicht kunnen wij zien, dat de Belgische biercultuur vol van bierstijlen is, terwijl de Tsjechen trouw blijven aan hun favoriete blonde lagerbier. Tsjechen lijken meer conservatief wat biersoorten betreft.

Belgische bieren hebben ook vaak een fruitige smaak in tegenstelling tot de Tsjechische bieren. In België is een breed scala aan biersoorten waaruit iedereen zijn bier kan kiezen, ook als hij niet van bier houdt.

Tsjechische bieren zijn minder sterk in vergelijking met de Belgische, die vaak twee keer meer alcohol bevatten dan de typische Tsjechische lager. Het lijkt dat Belgische bieren met alle bijzondere bierstijlen slechts een exotische drank voor een Tsjech kunnen zijn.

Wat verder opmerkelijk is, is dat België beschikt over een groot aantal hooggegist bieren. In Tsjechië is het omgekeerd, in dit land van lager is de lage gisting essentieel.

Ik zie ook een grote invloed van wijn in België, wat verschillende biersoorten betreft. Bijvoorbeeld bij lambiek, waar de bereiding vergelijkbaar is met de bereiding van wijn (zoals de lange gisting in vaten). De Belgische bieren nodigen mensen uit om er, net als wijn, volop van te genieten. Minder sterke soorten Tsjechisch bier kunnen consumenten uitnodigen om bier als water te drinken.

In Tsjechië is het lastig wat de legislatieve over biersoorten betreft. In België is de definitie van 'lager' bijvoorbeeld juist, maar in Tsjechië kunnen wij ook een hooggegist bier vinden, die ook in de categorie lager valt. Maar wat opvallend is, is dat lager een laaggegist bier.

4.2. Schenken

Het bier kan van verbazingwekkende smaak zijn maar hoe het bier wordt geserveerd, maakt ook een heel belangrijke deel van de finale indruk. Hoe wordt bier in België en Tsjechië geschenkt?

4.2.1. België

In België wordt bier geconsumeerd in zogenaamde cafés, 's zomers zitten mensen op het terras. *“These small cafes originated as ‘living rooms’ away from home. Most people lacked space in their houses and the ‘café’ was an excellent place to relax and enjoy a beer.”*²⁴⁵ De Belgische cafés hebben vaak een interessant en elegant interieur en wat typisch voor België is, ze hebben ook een ruim aanbod van bier. Wat in België heel geëerde wordt, is bieren om behoorlijke wijze te serveren. In De Basis cursus Bier²⁴⁶, die online beschikbaar is²⁴⁷, wordt het juiste wijze van bier schenken en proeven beschreven. *“Een brouwer kan je nooit meer eer betonen dan zijn bier uit te schenken zoals het hoort. Want een bier is pas lekker en nodigt uit tot een volgende consumptie als het correct wordt gepresenteerd in reine glazen.”*²⁴⁸

Voor goed bier te serveren is essentieel om het bier op de juiste temperatuur te bewaren. Volgens De Basis cursus Bier wordt aangeraden om bier onder 14°C in een kelder, bergingsruimte of koelkast te bewaren.²⁴⁹

Verschillende soorten flessenbier eisen verschillende temperaturen voor de bewaring. Het koudste gedeelte in de koelkast, rond 2 tot 3°C, is geschikt voor pils, amber en witbier.²⁵⁰ Sterke en blonde hogegistingsbieren mogen ook in koelkast staan, maar meeste bieren van hoge en spontane gisting eisen een koele kelder. Flessen met de

²⁴⁵ *Beer in Belgium* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/beer-in-belgium>

²⁴⁶ „De Basis cursus Bier © is een uitgave van de Belgische Brouwers in samenwerking met de Inspectie Secundair Onderwijs van het Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap, het Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs, de Pedagogische begeleidingsdienst van het Gemeenschapsonderwijs, het Provinciaal Onderwijs, het Onderwijssecretariaat Steden en Gemeenten en de Cel Onderwijs van het Kabinet van de Minister voor het Secundair Onderwijs van de Franstalige Gemeenschap.“
Bieropleidingen in Vlaanderen [online]. [cit. 2014-12-03]. Verkrijgbaar uit: http://www.vlaanderenlekkerland.be/overzicht-bieractiviteiten-in-vlaanderen-bieropleidingen_2.html

²⁴⁷ bijvoorbeeld op het webpagina http://www.vlaanderenlekkerland.be/overzicht-bieractiviteiten-in-vlaanderen-bieropleidingen_2.html

²⁴⁸ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 69

²⁴⁹ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 69

²⁵⁰ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 72

kroonkurken worden ideaal rechtopstaand bewaard, terwijl flessen met champagnekurk de liggende bewaring vereisen.²⁵¹ De champagnekurk mag namelijk niet uitdrogen en het gisten kan zich beter verspreiden.

Voor de biercultuur is het essentieel om bier in zuivere glazen te serveren. Het is heel belangrijk om geen vetsporen op bierglazen te hebben, als wij een mooie schuimkraag willen. Wat de Belgische biercultuur in grote mate bepaalt, is schenken in aangepaste merkglazen. In De Basis cursus Bier wordt geadviseerd wat te doen als mensen niet geschikte glazen hebben. In dit geval is het beste om minstens elk soort glas hebben - neutrale pils glazen, tulpglazen, bolglazen en kelken. Ook glazen met smalle en brede openingen, met lange hals en zonder hals.²⁵² Dan kan bier in nagenoeg gelijkaardige glazen geserveerd worden.

Zelf schenken is ook bijna een wetenschap. Bieren van lage gisting, bijv. pils of dortmunder, worden koel geserveerd en eisen de koele glazen. Wanneer het glas gereinigd wordt, houden wij het glas, net als de fles, schuin tijdens het uitschenken. *“Dit mag lichtjes brutaal, maar zeker niet 'klokkend' en met schokken gebeuren. Halverwege breng je het glas rechtop en hou je de fles nagenoeg horizontaal boven het glas. Het bier mag overschuimen, maar wordt onmiddellijk afgeschuimd met de daartoe voorziene afschuimer of met een ongetand, zuiver en koel mes. Afschuimen doe je bij voorkeur onder een hoek van 45°, maar het mag ook wat rechter of wat schuiner.”*²⁵³

Bij bieren van hoge gisting, zoals trappisten, abdijbieren of ale, en bieren van spontane gisting is een verschil dat ze onder andere temperaturen en in droge glazen geschonken worden. De ideale temperatuur van deze bieren is meestal 8°C, voor donkere en zware bieren 10-12°C of 14-15°C.²⁵⁴ Te warme bier krijgt een bittere smaak. Deze bieren worden geserveerd door een fles horizontaal te houden en langzaam te schenken, dat maakt een mooie schuimkraag. Het is aanbevolen om een kwart in de fles te laten om een nieuwe schuimkraag te kunnen vormen.

Gelijke zorg geldt ook voor biertappen. *“...Vervolgens brengt men het glas schuin onder de tapkraan zonder dat de bek van de tapkraan het glas, het bier en het schuim in het glas raakt. Het glas wordt langzaam rechtop gebracht om de gewenste schuimkraag te bekomen. Als het glas net gaat overschuimen, wordt de tapkraan gesloten.”*²⁵⁵

²⁵¹ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 72

²⁵² LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 74

²⁵³ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 75

²⁵⁴ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 76

²⁵⁵ LIERDE, Geert van: De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 77

De dikte van het glas beïnvloedt hoe snel het bier wordt opgewarmd. Dezelfde rol vervult de vorm van het glas. Breder glazen warmen sneller op en omgekeerd.

4.2.2. Tsjechië

In Tsjechië wordt het bier gedronken in pubs of kroegen. Op de (bier)festivals drinken mensen bier uit plasticen bekertjes maar in kroegen is het bierglas een gewoonte. Zware gelijkvormige glazen van halve liter werden door glazen van nieuwe vormen vervangen. De Tsjechische bierglazen mogen vele vormen en varianten hebben maar in hoofdzaak bestaan er drie basistypen. Er zijn bierpul, glas en kelk.²⁵⁶

Een bierpul heeft een oor en wordt uit dikkere glas gemaakt. Een glas is dunner en hoger en een kelk staat op een voet.



kelkglas



bierpul

257

In Tsjechië wordt de traditie, dat elk bier zijn merkglas heeft, niet nagekomen. In Tsjechië is de keuze van glas eerder afhankelijk van de gelegenheid wanneer het bier wordt geconsumeerd. Als dorstige mensen met hun vrienden bier gaan drinken, zijn de bierpullen ideaal vanwege hun brede hals. Maar in het geval van de luxueuzere gelegenheid is het geschikt om bier uit het kelk op een voet te drinken.²⁵⁸

²⁵⁶ VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Vyd. 1. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8. p. 34

²⁵⁷ [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar

uit: <http://home.tiscali.nl/beercollection/Brouwen/glas4.jpg>

²⁵⁸ VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Vyd. 1. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8. p. 34

Pavel Bobošík, een lid van het presidium van De Tsjechische Bond van Brouwerijen en Mouterijen²⁵⁹, spreekt over de bierglazen. “Zoals we in staat zijn om wijnglazen voor witte en rode wijn te onderscheiden, zouden we ook minstens bierglazen voor licht, donker en witbier moeten kunnen onderscheiden.”²⁶⁰ Het witbier vereist een bierglas dat boven een beetje gesloten wordt om het contact met de lucht te beperken. Het lichte bier zou in een doorschijnend glas geserveerd worden. Hoe lichter het bier, hoe hoger het bierglas. Deze glazen zijn niet geschikt voor donkere bier, dat uitgebreide glazen nodig heeft.²⁶¹

De uitgebreide glazen zijn goed voor de aroma verspreiding, bij de conische vormen komt de smaak goed uit.

Ook bij het Tsjechisch bier wordt aanbevolen om bier in een vochtig glas te schenken. Het is essentieel voor goede schuimkraag, die als een barrière dient om bier tegen de lucht te beschermen.²⁶²

Tsjechen hebben een traditie in sommige kroegen die toeristen van het buitenland kan verrassen. Het is niets bijzonders dat de gasten het volgende glas bier automatisch ontvangen zonder te vragen. Het is een onderdeel van Tsjechische biercultuur.

4.2.3. Vergelijking

Omdat in België een heel ruim aanbod biersoorten is, is het heel belangrijk om het juiste bierglas te kiezen in tegenstelling tot de Tsjechische consumenten. Elk type glas beïnvloedt de vorming van de schuimkraag en ook hoe de consument het aroma waarneemt. Zoals gezegd kunnen we in België het grootste aantal biersoorten ter wereld vinden en beschikt België ook over het meest uitgebreide assortiment bierglazen. “Pintjes, fluitjes, bollekens, ranke hoge kelken, brede kroezen, cognacglazen, Bourgognekelken, trappistkuipen, Schotse distels, enzovoort...”²⁶³

In Tsjechië is het niet zo strikt wat merkgelazen betreft, maar Tsjechen hebben ook hun standaarden. Bier wordt in de bierpullen, glazen en kelken geserveerd, afhankelijk van de biertype.

²⁵⁹ Český svaz pivovarů a sladoven

²⁶⁰ VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Vyd. 1. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8. p. 34

²⁶¹ VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Vyd. 1. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8. p. 34

²⁶² VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Vyd. 1. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8. p. 34

²⁶³ LIERDE, Geert van: *De Basis cursus Bier*. Drukkerij Oranje, Brussel, 2003. p. 83

Als ik over de Tsjechische traditie van automatische schenken heb geschreven, is dat volgens mij een kenmerk van de Tsjechische biercultuur. Het is een teken dat het aanbod niet zo breed als in België is en bier niet zo sterk is. Daarom consumeren de Tsjechen meer bier, maar ik wou dat nader omschrijven in de hoofdstuk “Consumptie, productie en export”. Voor de Belgen is het waarschijnlijk onvoorstelbaar om op deze manier bier te serveren.

4.3. Bierfestivals

4.3.1. België

In België kan men ongeveer elke maand een bierfestival bezoeken. Het aanbod van bierfestivals in België is bijna zo ruim als het bieraanbod. Bezoekers kunnen kiezen uit festivals in open lucht, net zo als uit festivals in tenten of in expositieruimtes gehouden. Het aanbod omvat kleine, middelgrote of grotere bierfestivals, festivals in de geest van Oktoberfest zoals ook festivals in heel kleine dorpjes. Op sommige festivals kunnen mensen nieuwe brouwsels proeven en brouwers kunnen daardoor hun producten testen. Bij speciale bieren horen ook speciale festivals en een van deze is bijv. Kerstbierfestival. In België vinden ook favoriete stedelijke feesten plaats – bijvoorbeeld in Leuven, Brussel, Antwerpen of Tongeren.²⁶⁴ De bezoekers kunnen dan van bierfestivals genieten en naast festivals ook de steden bij deze gelegenheid ontdekken. Hier zal ik sommige belangrijkste Belgische bierfestivals introduceren.

Als ~~de~~ eerste vermeld ik *Belgian Beer Weekend*. Dit festival vindt plaats op Brusselse Grote Markt elk eerst weekend in September.²⁶⁵ Dit feest wordt georganiseerd door het Ridderschap van de Roerstok der Brouwers en de Belgische Brouwers, in

²⁶⁴ *Belgian Beer Festivals* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/festivals>

²⁶⁵ *Belgian Beer Festivals* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/festivals>

samenwerking met de Stad Brussel en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.²⁶⁶ Op dit festival kunnen mensen van het bier uit kleine, middelgrote en grote Belgische brouwerijen genieten.

Andere Belgische stad Leuven, is elk jaar een gastheer van het beroemde festival en dat is *Zyθος Bierfestival*. Dit festival vindt elk jaar plaats op het einde van april²⁶⁷ in de Brabant²⁶⁸ en wordt beschouwd als het grootste bierfestival te België. Op dit festival kan men ongeveer 500 verschillende biertypes proeven van meer dan 100 bierbrouwers.²⁶⁹ Sommige bieren worden gebrouwen speciaal voor de gelegenheid van Zyθος Bierfestival en mensen kunnen daar deze bieren voor het eerst proeven. Op dit festival kunnen de bezoekers gerechten vinden die met bier bereiden worden. Zyθος Bierfestival is het eindpunt van bierliefhebbers uit België en ook uit buitenland. Toerisme wordt heel ondersteund tijdens het festival. Hotels bieden bier-gerelateerde pakketten aan.²⁷⁰ De benaming Zyθος heeft een oorsprong in Oudgriekse woord ‘zythos’, wat een afkooksel van gerst was.²⁷¹ Zyθος is “*een overkoepelende federatie van bierproeversverenigingen*”.²⁷² De organisatie van Zyθος Bierfestival hoort bij de vaste activiteiten van de Zyθος vereniging.

Kerstbierfestival vindt plaats in Essen, elk jaar in de tweede helft van december. Kerstbierfestival wordt georganiseerd door O.B.E.R. O.B.E.R. staat voor ‘Objectieve Bierproevers van de Essense Regio’ en dat is een organisatie van bierliefhebbers, die Belgische biercultuur beschermt.²⁷³ Op dit festival kunnen mensen speciale bieren proeven. In het aanbod zijn Belgische kerst- en winterbieren. Mensen kunnen uit glazen van 15cl verschillende brouwsels degusteren.²⁷⁴ Op het aanbod is ook gluhkriek, een gearomatiseerd en opgewarmd bier, die een variatie op bisschopswijn kan worden. Het

²⁶⁶ *Concept* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar uit: <http://www.belgianbrewers.be/nl/events/belgian-beer-weekend-173/article/belgian-beer-weekend-529>

²⁶⁷ *Belgian Beer Festivals* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/festivals>

²⁶⁸ *Zyθος Bierfestival* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.zbf.be/index.php?lang=UK&page=1>

²⁶⁹ *Zyθος Beerfestival* [online]. [cit. 2014-05-09]. Verkrijgbaar uit: <http://www.leuven.be/en/beercapital/Activities/events/zythos-beerfestival/>

²⁷⁰ *Belgian Beer Festivals* [online]. [cit. 2014-11-30]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/festivals>

²⁷¹ VANRAFELGHEM, Sofie. *Tournee Generale 3*. Leuven: Uitgeverij van Halewyck, 2013. ISBN 9789461311641. p. 213

²⁷² VANRAFELGHEM, Sofie. *Tournee Generale 3*. Leuven: Uitgeverij van Halewyck, 2013. ISBN 9789461311641. p. 213

²⁷³ *De Objectieve Bierproevers van de Essense Regio* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ober.be/ober.htm>

²⁷⁴ *Kerstbierfestival* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.kerstbierfestival.be/indexNL.htm>

Kerstbierfestival is door de jaren heen van een klein lokaal festival naar een groot internationaal evenement gegroeid.

4.3.2. Tsjechië

In Tsjechië bestaan veel kleine bierfestivals en een paar grotere. Ze zijn vaak 's zomers georganiseerd, of tijdens de warmere maanden. Laten we eens een kijkje op 3 belangrijke Tsjechische bierfestivals.

Het Tsjechisch bierfestival²⁷⁵ is het grootste en langdurigste bierfestival in Tsjechië. Het festival duurt 17 dagen in mei en vindt plaats in Praag.²⁷⁶ In het areaal kunnen mensen ongeveer 120 soorten van het Tsjechische tapbier uit kleine en middelgrote brouwerijen vinden.²⁷⁷ Het bier wordt betaald door de speciale biertalers. Het Tsjechisch festival heeft zijn muziekparallel in het festival Rock'n'Beer Fest.²⁷⁸ Mensen kunnen op Rock'n'Beer Fest optreden van 45 muziekgroepen horen.

Beerfest Olomouc is het volgende belangrijke bierfestival in Tsjechië, dat plaats vindt in mei.²⁷⁹ Er zijn verschillende soorten bier te vinden – van gewone tot speciale. Bier uit de grootste brouwerijen wordt op Beerfest Olomouc verkocht, maar ook uit regionale brouwerijen of mini-brouwerijen. Dit festival wordt nauw met muziek verbonden en binnenlandse en ook buitenlandse interpreten spelen daar hun concerten uit.

Het Grote Bierfestival Padochov verklaart zichzelf als “het grootste bierfestival van mini-brouwerijen in Zuid-Moravië”.²⁸⁰ Ook dit bierfestival wordt met muziek verbonden en er vinden verschillende biercompetities plaats tussen de mini-brouwerijen.

²⁷⁵ in Tsjechisch „Český pivní festival“

²⁷⁶ *Český pivní festival 2015* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%BD_pivn%C3%AD_festival

²⁷⁷ KOČICOVÁ, A.: *Český pivní festival bude mít letos premiéru na Letné* (het persbericht). *Pro média* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceskypivnifestival.cz/#p-czech-prague2015-w2>

²⁷⁸ *ROCK'N'BEER FEST* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceskypivnifestival.cz/#p-czech-prague2015-w2>

²⁷⁹ *13th Beerfest Olomouc 2014* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.pivnifestival.cz/>

²⁸⁰ *Velký pivní festival Padochov* [online]. [cit. 2014-12-02]. Verkrijgbaar uit: <http://www.pivni-festival.eu/>

4.3.3. Vergelijking

Ik zie dat de toenemende populariteit van microbrouwerijen in Tsjechië een invloed heeft op de bierfestivals en er ontstaan ook bierfestivals gericht alleen op dit fenomeen (zoals het Grote Bierfestival Padochov). Het lijkt alsof in Tsjechië een goed bierfestival gelijk is aan goede muziek. Het zou waarschijnlijk moeilijk zijn om het bierfestival zonder muziek te vinden.

Zoals hierboven geschreven, in België vinden bierfestivals ongeveer elke maand plaats, terwijl in Tsjechische republiek mensen ervan vooral genieten in de zomermaanden. Ik zie de reden ervoor in het feit dat in België heel veel biersoorten bestaan en ze sterkere zijn en meer alcohol omvatten. Daarom kunnen mensen Belgisch bier ook tijdens het koudere weer drinken. De Belgen hebben ook de speciale bieren zoals kerst- en winterbieren en zelfs de gluhkriek. Daarom kunnen ze ook 's winters de bierfestivals organiseren.

De Tsjechische bieren zijn lichtere en dienen goed om mensen te verfrissen en dat is waarschijnlijk een goede reden om bier met de muziekfestivals te verbinden en daar van zon en warm weer te genieten.

4.4. Consumptie, productie en export

4.4.1. België

In België daalt het bierverbruik terwijl de bierproductie stijgt. *“Veertig jaar geleden dronken Belgen gemiddeld 120 liter bier per hoofd per jaar. Inmiddels is dit nog slechts 74 liter. Deze situatie is erg dubbel, want in andere landen zijn Belgische bieren juist erg populair.”*²⁸¹ In 2011 werd er ruim 8,75 miljoen hectoliter bier geconsumeerd, maar in 2012 was het 8,2 miljoen hectoliter.²⁸²

Omdat Belgen steeds minder bier drinken en ook steeds minder voor eigen producten kiezen, kwam de vereniging Belgische brouwers met de campagne ‘Fier op ons bier’ om bier te promoten in België.²⁸³ Hun motto is *‘De hele wereld is al fier op ons bier. Nu wij nog.’*²⁸⁴ Sven Gatz, de directeur van Belgische Brouwers, zegt: *“Voor veel Belgen is ons bier een beetje een gewoon product geworden. In het buitenland is ons bier een topproduct. Die positie, die liefde, die passie: die willen we ook aan de Belgen overbrengen.”*²⁸⁵

Anheuser-Busch InBev NV, de grootste brouwer ter wereld, bleef dominant in 2013 op de Belgische biermarkt met een volume aandeel van 53%.²⁸⁶ Maar de belangrijkste merken van dit bierconcern daalden sterk – zoals Jupiler, of groeiden niet als verwacht – zoals Leffe. Daarom bleef het aandeel van Anheuser-Busch InBev onveranderd of daalde eerder.²⁸⁷

Volgens het rapport van Euromonitor International, een bedrijf dat marktonderzoek voert, heeft Belgisch bier een strenge basis in de kwaliteit, traditie en authenticiteit.

²⁸¹ *Belgen moeten meer bier drinken* [online]. [cit. 2014-12-06]. Verkrijgbaar uit: <http://www.biernet.nl/nieuws/belgen-moeten-meer-bier-drinken>

²⁸² *Belgen moeten meer bier drinken* [online]. [cit. 2014-12-06]. Verkrijgbaar uit: <http://www.biernet.nl/nieuws/belgen-moeten-meer-bier-drinken>

²⁸³ *Belgische brouwers in actie tegen dalende consumptie* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.missethoreca.nl/Cafe/Nieuws/2014/2/Belgische-brouwers-in-actie-tegen-dalende-consumptie-1463734W/>

²⁸⁴ *Fier op ons bier* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://fieroponsbier.be/>

²⁸⁵ *Belgische brouwers in actie tegen dalende consumptie* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.missethoreca.nl/Cafe/Nieuws/2014/2/Belgische-brouwers-in-actie-tegen-dalende-consumptie-1463734W/>

²⁸⁶ *Country report - Beer in Belgium* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.euromonitor.com/beer-in-belgium/report>

²⁸⁷ *Country report - Beer in Belgium* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.euromonitor.com/beer-in-belgium/report>

Daarom hebben trappisten en abdijbieren of producten van micro-brouwerijen een positieve ontwikkeling voorspeld.²⁸⁸

Een van de redenen dat het aantal café bezoekers daalde kan²⁸⁹ rookverbod in de cafés of strengere wetten over rijden onder invloed zijn.²⁹⁰ Volgende redenen voor de vermindering van het aantal cafés in België kan de groeiende populariteit van wijn en cava zijn. Of dat grote brouwers de kleinere brouwerijen op hun beurt hadden geabsorbeerd. Mensen kunnen dan niet zo goed met een biermerk identificeren.²⁹¹

Er zijn veranderingen in de keuze van biersoorten. De Belgen drinken niet meer zo veel lager terwijl de consumptie van de speciale bieren stijgt. De keuze voor speciale bieren wordt ondersteund door het feit dat mensen liever thuis van bier genieten.

Belgie voert uit ongeveer 60 procent²⁹² van de totale Belgische productie.²⁹³ In de laatste decennia steeg de bierproductie overigens met 70 procent. België exporteert het meest naar Frankrijk, de andere belangrijke exportbestemmingen zijn Japan, Duitsland of Verenigde Staten.²⁹⁴

België is een van de grootste bierexporteurs in Europa, naast Denemarken, Nederland of Ierland.²⁹⁵

4.4.2. Tsjechië

Bier blijft steeds de nationale drank, maar de consumptie stijgt niet. Volgens de statistieken van De Tsjechische Bond van Brouwerijen en Mouterijen daalt de bierconsumptie in de Tsjechische Republiek enigszins, maar het is niet zo ernstig als in 2009. In 2009 daalde de productie heel sterk onder de invloed van de slechte

²⁸⁸ *Country report - Beer in Belgium* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.euromonitor.com/beer-in-belgium/report>

²⁸⁹ volgens het webpagina [beertourism.com](http://www.beertourism.com).

²⁹⁰ *Beer in Belgium* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/beer-in-belgium>

²⁹¹ *De Belgische paradox: hoe een natie van bierdrinkers dat steeds minder is* [online]. [cit. 2014-12-06]. Verkrijgbaar uit: <http://www.express.be/business/nl/economy/de-belgische-paradox-hoe-een-natie-van-bierdrinkers-dat-steeds-minder-is/204567.htm>

²⁹² wordt bepaald voor het jaar 2012.

²⁹³ *België exporteert 60 procent van de bierproductie* [online]. [cit. 2014-12-06]. Verkrijgbaar uit: <http://bier.blog.nl/biernieuws/2013/06/13/belgie-exporteert-60-procent-van-de-bierproductie>

²⁹⁴ *België exporteert 60 procent van de bierproductie* [online]. [cit. 2014-12-06]. Verkrijgbaar uit: <http://bier.blog.nl/biernieuws/2013/06/13/belgie-exporteert-60-procent-van-de-bierproductie>

²⁹⁵ *Het Bedrijf - Industrial News* [online]. [cit. 2014-12-06]. Verkrijgbaar uit: http://www.bedrijf-usine.be/3111/3111_pdf/logistiqueNL.pdf

economische situatie en de stijging van het accijnstarief²⁹⁶. Volgens de voorzitter van de De Tsjechische Bond van Brouwerijen en Mouterijen, František Šámal, daalde de bierconsumptie in Tsjechië van 146 l per hoofd in 2012 tot 144 l per hoofd in 2013.²⁹⁷ Maar de Tsjechen blijven steeds de wereldleiders wat bierconsumptie betreft. Ze hebben steeds een voorsprong op de andere concurrerende staten bijv. in Duitsland of Oostenrijk consumeerden mensen alleen iets meer dan 100 liters per hoofd.²⁹⁸

De bierproductie wordt in Tsjechië verzorgd door 6 grote bierbrouwerijen, 29 aparte brouwerijen en ca 215 mini-brouwerijen en restauratiebrouwerijen.²⁹⁹ De Tsjechische biermarkt wordt gedomineerd door de 'grote vier', die produceert 75 – 80% bier in Tsjechië.³⁰⁰ Deze grote vier wordt gevormd door Pilsner Urquell (SABMiller), Brouwerijen Staropramen (Anheuser-Busch InBev), Heineken CZ (produceert Krušovice of Starobrno) en de staatsbrouwerij Budweiser Budvar.³⁰¹ Op de vijfde plaats zijn de Brouwerijen Lobkowicz.

Het belangrijke fenomeen in Tsjechië is de overbrenging van de bierconsumptie uit restaurants naar huishoudens.

Het grootste aandeel van de consumptie vormen het tapbier met 54% en lager met 45%.³⁰²

De consumptie van de biermixen, die mengsels van bier en vruchtensappen zijn, en die in 2012 heel populair werden, daalde.

Volgens de uitvoerend directeur van De Tsjechische Bond van Brouwerijen en Mouterijen, Ing. Vladimír Balach, is het bier van plastic flessen populair geworden. Zijn consumptie steeg terwijl de consumptie van bier uit glazen flessen en van bier uit

²⁹⁶ *Spotřeba piva v Česku dále mírně klesá, pivovarníkům pomáhá rostoucí export* [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

²⁹⁷ *Výroba piva v ČR loni mírně rostla, domácí spotřeba klesla* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.financninoviny.cz/zpravy/vyroba-piva-v-cr-loni-mirne-rostla-domaci-spotreba-klesla/1065501>

²⁹⁸ *Spotřeba piva v hospodách klesla na rekordní minimum* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/vyroba-piva-spotreba-hospody-restaurace/r~c58cb85cbfd511e38fca002590604f2e/>

²⁹⁹ *Spotřeba piva v Česku dále mírně klesá, pivovarníkům pomáhá rostoucí export* [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

³⁰⁰ *Češi pijí pivo stále nejvíce na světě, jejich chuť se ale mění* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/>

³⁰¹ *Češi pijí pivo stále nejvíce na světě, jejich chuť se ale mění* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/>

³⁰² *Spotřeba piva v Česku dále mírně klesá, pivovarníkům pomáhá rostoucí export* [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

vat daalde.³⁰³ Bij export kunnen we de grootste boom zien bij de consumptie van bier uit blikjes.

De Tsjechische Republiek exporteert het bier naar meer dan 50 landen ter wereld.³⁰⁴ Bier wordt het meest uitgevoerd naar Duitsland. De export steeg naar Slowakije of Polen. Bier wordt ook opnieuw in grotere mate naar Zuid-Korea of Moldavië uitgevoerd.³⁰⁵

Volgens Vladimír Balach zal er tegen de daling van consumptie in de restaurants gevochten worden, bijvoorbeeld door houding van 27 september als “De dag van het Tsjechische bier”.³⁰⁶

4.4.3. Vergelijking

Tsjechen blijven steeds de grootste bierconsumenten ter wereld, maar zowel in België, als in Tsjechië, daalt de bierconsumptie. De daling wordt door de slechte economische situatie of verhoogde accijnstarieven veroorzaakt (de hoogte van accijnstarieven in beide landen kunnen we in Bijlage nr. 1 vinden).

In beide landen kunnen we het hedendaagse fenomeen zien dat mensen liever hun bier thuis drinken. Er zijn verschillende redenen voor. In Tsjechië wordt het gezegd dat mensen bier liever thuis drinken vanwege de prijs. Ze willen waarschijnlijk besparen. Maar in België bezoeken mensen minder cafés vanwege het rookverbod of strengere wetten over rijden onder invloed en frequentere controles.

Wat bierproductie betreft, kunnen wij op de grafiek beneden goed zien dat in België meer bier geproduceerd wordt. België produceert 1% van de totale hoeveelheid bier ter wereld, terwijl de Tsjechen produceren 0,9%. (zie Bijlage nr. 3)

³⁰³ *Spotřeba piva v Česku dále mírně klesá, pivovarníkům pomáhá rostoucí export* [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

³⁰⁴ *Češi pijí pivo stále nejvíce na světě, jejich chutě se ale mění* [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit: <http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/>

³⁰⁵ *Spotřeba piva v Česku dále mírně klesá, pivovarníkům pomáhá rostoucí export* [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

³⁰⁶ *Spotřeba piva v Česku dále mírně klesá, pivovarníkům pomáhá rostoucí export* [online]. [cit. 2014-12-04]. Verkrijgbaar uit: <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

In België wordt meer dan helft geproduceerd bier uitgevoerd en Belgen streven naar meer bier binnenlands te drinken. Ze hebben de vereniging Belgische Brouwers die een campagne Fier op ons bier organiseert. In Tsjechië is het De Tsjechische Bond van Brouwerijen en Mouterijen, die consumenten tot het grotere bierverbruik wil motiveren.

4.5. Tijdschriften

4.5.1. België

In België heeft de eerder vermelde organisatie Zythos eigen biertijdschrift. Haar naam is “*De Zytholoog*”. Dit tijdschrift wil over de gelijkwaardigheid tussen de Belgische biercultuur en wijncultuur van andere landen schrijven³⁰⁷. Dit tijdschrift houdt zich bezig met brouwerijen, boeken over bier, bierevenementen en alles wat bier betreft. Het bestaat alleen in het Nederlands, maar is open om het tijdschrift aan Walen toegankelijk te maken. De *Zytholoog* is bestemd alleen voor de leden van Zythos organisatie en wordt niet verkocht in de krantenwinkel.

Voor de fijnproevers is “*Bier! magazine*” bestemd. Dit tijdschrift komt vier keer per jaar uit en is naar speciaalbier gericht. “*Bier! magazine is voor de ware biergenieten een echt collectors item!*”³⁰⁸

“*Hopper*” is een bierblad voor mannen en vrouwen dat over Belgische bieren gaat. In het blad bevindt zich ook een sectie over bier en culinaire delicatessen – foodpairing, die voor vrouwen bestemd zijn. *Hopper* is uit drie delen uitgemaakt. Het eerste deel is klassiek, naar bier, brouwerijen en brouwers gericht. Het tweede deel houdt zich bezig met biertoerisme en het derde gaat over de consument, proeverijen en beoordelingen.³⁰⁹

Volgende tijdschrift “*Bierpassie Magazine*” is niet alleen Belgisch, maar internationaal. “*Bierpassie Magazine is hét bierblad van de lage landen, en volgt ook alles wat er daar op biergebied beweegt, van Amsterdam tot Parijs.*”³¹⁰ *Bierpassie Magazine* komt elke drie maanden uit en bestaat in het Nederlands, Frans en Engels.

³⁰⁷ *De Zytholoog* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.zythos.be/zytholoog/index.html>

³⁰⁸ *Alle uitgaven Bier!* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.biermagazine.nl/bier/31/alle uitgaven.html>

³⁰⁹ *Belgisch bierblad Hopper is gelanceerd* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.biernet.nl/nieuws/belgisch-bierblad-hopper-is-gelanceerd>

³¹⁰ *Bierpassie* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://beerpassion.com/shop/p/uitgave-nr-48-bierpassie-magazine>

4.5.2. Tsjechië

De oudste tijdschriften die zich met brouwen bezig hielden zijn “Kvas” en “Pivovarské listy”.³¹¹ Ze werden tegelijkertijd gepubliceerd in 1873. “Pivovarské listy” werden gepubliceerd tot 1918 en “Kvas” werd in 1955 door een nieuwe tijdschrift vervangen en bestaat tot op de dag van vandaag onder de naam “Kvasný průmysl”.

Bij de hedendaagse biertijdschriften hoort ook bijvoorbeeld “*Pivo, Bier & Ale*”. Dit tijdschrift bestaat sinds 2011 en ontstond omdat er geen soortgelijke periodieke literatuur in Tsjechië was. Het is een maandblad over “kwaliteit, traditie en verscheidenheid”. Het maandblad heeft ook een profiel op facebook en een eigen website. Het is bedoeld om op de website te kunnen discuten, op enquêtes stemmen of aan wedstrijden deelnemen. Er worden ook uitnodigingen voor evenementen aangekondigd.³¹² Het tijdschrift concentreert zich op de belangrijkste inlichtingen, interviews en reportages, artikelen of de resultaten van degustaties. Met de naam Pivo, Bier & Ale willen de makers van het tijdschrift laten weten dat ze vooral met Tsjechische (Pivo), Duitse (Bier) en Engelse (Ale) bier zich willen bezighouden.

Het andere biertijdschrift “*Pivař*” ontstond omdat zijn uitgever Karel Dubovec het biertijdschrift met meer boulevard karakter op de Tsjechische markt wilde hebben.³¹³ De ondertitel is “Het tijdschrift over de biercultuur”.³¹⁴

Het tijdschrift “*Svět piva*” publiceert 4 uitgaves per jaar. In “*Svět piva*” kunnen mensen over de geplande evenementen lezen, verder ook over de geschiedenis van binnenlandse en buitenlandse brouwerijen, uitgegeven literatuur in binnenland en buitenland etc.³¹⁵

“*Pivní guru*” is een betaald tijdschrift van een gratis dagblad Metro. In het tijdschrift kunnen we interessante weetjes over de bierwereld vinden, interviews, comics of verhalen.

Er bestaan niet alleen gedrukte tijdschriften maar ook online magazines, bijv. milujipivo.cz. De auteurs willen dat de webpagina als een trefpunt van alle

³¹¹ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. 1. vyd. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1616-9. p. 166

³¹² *Pivo, Bier & Ale - Základní informace a zaměření časopisu* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.pivobierale.cz/article.php?id=1778>

³¹³ *Nový pivní časopis* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.pivniblog.cz/clanek/4589-Novy-pivni-casopis/index.htm>

³¹⁴ *Pivař - váš nový časopis o pivní kultuře* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar

uit: <http://www.pivnidenik.cz/clanek/1068-Pivar-vas-novy-casopis-o-pivni-kulture/index.htm>

³¹⁵ *Svět piva* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.casopissvetpiva.cz/index.html>

bierliefhebbers fungeert. Op milujipivo.cz kunnen we een geactualiseert lijst van brouwerijen vinden, verder ook de kaart van brouwerijen in Tsjechië en Slowakije, bierrecensies etc.³¹⁶

4.5.3. *Vergelijking*

In Belgische tijdschriften zie ik invloed van het Frans en wijn. Bijvoorbeeld “De Zytholoog” houdt zich bezig met biercultuur maar ook met wijncultuur. “Bierpassie Magazine” beschrijft een biersituatie “van Amsterdam tot Parijs”. Dat kan bepaald zijn door de ligging van België en het feit dat de Waalse regio Franstalig is.

In Tsjechië bestaan een aantal biertijdschriften. Bijna elk tijdschrift ontstond omdat er volgens de auteurs geen gelijksoortige periodiek in Tsjechië was.

In beide landen kan men eindeloos schrijven, maar de vraag is of mensen dit willen kopen en lezen. In Tsjechië hebben enkele tijdschriften vanwege de ineensstorting hun productie besluiten of onderbreken (bijvoorbeeld “Pivní Magazín”³¹⁷). Misschien is de markt niet zo groot is voor zoveel tijdschriften, alhoewel de auteurs het gat in de markt willen vullen. In deze richting denk ik de Belgische markt grotere mogelijkheden voor de tijdschriften heeft, omdat België beschikt over zoveel biersoorten en biermerken dat het makkelijker is om het aandacht van de verantwoorde lezers aan te trekken en houden.

Beide landen gaan met de tijd mee en het merendeel van de tijdschriften hebben hun facebook pagina's. De websites lijken als vanzelfsprekendheid te zijn. Enkele tijdschriften bestaan alleen in de elektronische vorm.

³¹⁶ *Milujipivo.cz - Internetový magazín o pivu* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.milujipivo.cz/>

³¹⁷ <http://www.pivnimagazin.cz/>

4.6. Nieuwe trends

4.6.1. België

Nieuwe trends van de Belgische biermarkt worden sterk beïnvloed door de consolidatie. In 1970 en 1980 kwam het tot een consolidatiegolf wanneer de grote brouwers de kleinere hadden overgenomen.³¹⁸ Als het extreme voorbeeld van de consolidatie dient AB-InBev, die de absolute marktleider is. Meer dan de helft bier gedronken in België wordt door AB-InBev gebrouwen.³¹⁹ AB-InBev ontstond door de fusie met Anheuser-Busch in 2008 en sindsdien werd AB-InBev de grootste brouwer ter wereld.³²⁰

In tegenstelling tot de grote en globale brouwerijen staan de microbrouwerijen. De trend van de microbrouwerijen begon in de buurlanden van België binnen te vallen en België bleef niet de uitzondering. Maar de Belgische microbrouwerijen streven niet naar de extreme smaak, ze hebben een respect voor de Belgische biertradities.³²¹

Het was reeds eerder in het hoofdstuk “Consumptie, productie en export” gezegd, een belangrijke trend in de Belgische biercultuur is de verminderde consumptie in horeca en verhoogde consumptie thuis. Belgen hebben verschillende redenen ervoor die in de bovenvermelde hoofdstuk genoemd werden, zo zijn bijvoorbeeld verscherpte controles langs de weg of rookverbod in de cafés.

En voor welke bieren kiest de Belgische consument vandaag het liefst? „*Speciale bieren winnen daarentegen aan populariteit bij de Belgen. Enerzijds is er de opkomst van fruitige bieren voor het toenemend aantal zoetkauwen. Anderzijds keren bierliefhebbers terug naar traditionele biersoorten. De grootste stijger is abdijbier.*“³²²

Het lijkt als de Belgische consument een voorkeur aan het donkere en duurdere bier geeft en het kan ook de reden zijn om bier thuis te drinken en niet zoveel geld te uitgeven. Goedkopere biermerken hebben niet zo'n groot succes in België.

³¹⁸ *De Belgische paradox: hoe een natie van bierdrinkers dat steeds minder is* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: <http://www.express.be/business/nl/economy/de-belgische-paradox-hoe-een-natie-van-bierdrinkers-dat-steeds-minder-is/204567.htm>

³¹⁹ *De Belgische biermarkt* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: <http://www.retaildetail.be/nl/case-van-de-week/item/495-de-belgische-biermarkt>

³²⁰ *De Belgische biermarkt* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: <http://www.retaildetail.be/nl/case-van-de-week/item/495-de-belgische-biermarkt>

³²¹ *Microbreweries in Belgium* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: <http://belgium.beertourism.com/about-beer/microbreweries>

³²² *De Belgische biermarkt* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: <http://www.retaildetail.be/nl/case-van-de-week/item/495-de-belgische-biermarkt>

4.6.2. Tsjechië

In het begin brouwden mensen bier op primitieve wijze. Later werd dat vervangen door ambachtelijke productie en er ontstonden de eerste kloosterbrouwerijen. Klooster microbrouwerijen werden door een massieve industriële productie vervangen en het is nog steeds zo.³²³

Tegenwoordig is laaggegist pilsbier een globaal dominerend biersoort. Om meer geld te verdienen begonnen de multinationale brouwerijgroepen neutrale bieren te brouwen, die wereldwijd verkoobaar zijn.³²⁴ In de Tsjechische Republiek worden ze “europivo”³²⁵ genoemd.

Als een antwoord of resultaat op dit fenomeen kunnen we het feit beschouwen dat microbrouwerijen hun positie terug herwinnen. In de Tsjechische Republiek wordt bier uit microbrouwerijen ook steeds meer en meer populair. Voor microbrouwerijen was het heel moeilijk om met de grote brouwerijgroepen te kunnen concurreren. Dus microbrouwerijen moesten een nieuwe route vinden en kwamen met het aanbod van andere, speciale bieren. De microbrouwerijen kwamen ook met het idee om restaurant en brouwerij te verbinden. Zo ontstonden de restaurant microbrouwerijen.

Dankzij het feit dat de microbrouwerijen minder volume bier brouwen, is het voor hen mogelijk om speciale bieren volgens de seizoensvraag aan te bieden – bijvoorbeeld de kerstbieren.³²⁶ Dankzij het verse bier, dat voor rechtstreekse consumptie wordt bestemd, zijn de microbrouwerijen populair geworden. De houdbaarheid van het bier wordt niet kunstmatig verlengd en de consumenten kunnen van niet-gepasteuriseerd bier genieten, vervolgens van ongefilterd bier, vruchtenbier of honingbier.³²⁷

De grote brouwerijen streven ernaar het aanbod van microbrouwerijen te volgen en begonnen ook de ongefilterde of niet-gepasteuriseerde bieren te brouwen. Om dat te kunnen realiseren, kwam bijvoorbeeld Pilsner Urquell als de eerste met het tankbier.³²⁸

³²³ *Trendy v pivovarnictví aneb návrat ke kořenům?* [online]. [cit. 2014-12-08]. Verkrijgbaar uit:<http://blog.beermapa.cz/u-stolu-pivni-avantgardy/trendy-v-pivovarnictvi-aneb-navrat-ke-korenum/>

³²⁴ HASÍK, Tomáš. *Svět piva a piva světa*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013, 125 s. ISBN 978-80-247-4648-7. p. 24

³²⁵ = „eurobier“

³²⁶ *Trendy v pivovarnictví aneb návrat ke kořenům?* [online]. [cit. 2014-12-08]. Verkrijgbaar uit:<http://blog.beermapa.cz/u-stolu-pivni-avantgardy/trendy-v-pivovarnictvi-aneb-navrat-ke-korenum/>

³²⁷ *Trendy v pivovarnictví aneb návrat ke kořenům?* [online]. [cit. 2014-12-08]. Verkrijgbaar uit:<http://blog.beermapa.cz/u-stolu-pivni-avantgardy/trendy-v-pivovarnictvi-aneb-navrat-ke-korenum/>

³²⁸ *Trendy v pivovarnictví aneb návrat ke kořenům?* [online]. [cit. 2014-12-08]. Verkrijgbaar uit:<http://blog.beermapa.cz/u-stolu-pivni-avantgardy/trendy-v-pivovarnictvi-aneb-navrat-ke-korenum/>

Ook in Tsjechië kiezen mensen liever om bier thuis te drinken. Het reden is bijvoorbeeld om geld of tijd besparen.

4.6.3. Vergelijking

De trend van hogere populariteit van microbrouwerijen is opmerkelijk bij beide bierculturen, zowel in België als in Tsjechië. In België is deze trend een antwoord op de consolidatie en in Tsjechië op “europivo”, een geünificeerd bier. In beide landen verdween een reeks van kleine brouwerijen als gevolg van globalisering. Maar de overlevende microbrouwerijen verrijken de biermarkt met de ongewone bieren.

In het algemeen kunnen we zeggen dat door de speciale en ongewone bieren mensen terugkeren naar de oude wijze van bierbrouwen. Dat betekent het gebruik van oude techniek en toevoeging van ingrediënten volgens de oude recepten, zoals kruiden, zout, oester, koffie of specerijen.³²⁹

In beide landen is de bierconsumptie naar huizen in grote mate verschoven. Dat kunnen we door de slechtere economische situatie van laatste jaren uitleggen, samen met het rookverbod in België of de verandering van levenswijze wanneer mensen niet zoveel tijd hebben.

De brouwerijen reageren op deze trend met grote verpakkingen bier in plastieke flessen of kleine vaten voor huishoudelijk gebruik.³³⁰

³²⁹ HASÍK, Tomáš. *Svět piva a piva světa*. 1. vyd. Praha: Grada, 2013, 125 s. ISBN 978-80-247-4648-7. p. 26

³³⁰ *Češi vypijí víc piva doma než v hospodách. Šetří peníze i čas* [online]. [cit. 2014-12-09]. Verkrijgbaar uit: http://ekonomika.idnes.cz/cesi-vypiji-vic-piva-v-lahvich-nez-v-hospodach-fof-/ekonomika.aspx?c=A130915_213522_ekonomika_brm

5. Algemene vergelijking

België en Tsjechië zijn relatief kleine landen, maar wat bier betreft, kunnen we ze giganten noemen. Beide landen zijn wereldleiders op het gebied van de biercultuur. Elke land op een verschillende manier. Tsjechen zijn de grootste bierconsumenten. Ze winnen bijna elk jaar de statistieken over het bierverbruik. De gemiddelde Tsjech drinkt elk jaar meer dan 140 liter bier.³³¹ In vergelijking met Tsjechië drinken Belgen bijna voor de helft minder bier, iets meer dan 70 liter.³³² Maar Belgische bieren zijn veel sterker dan de Tsjechische en daarom is het onmogelijk om zoveel Belgisch bier te drinken. Dat verandert niets aan het feit dat de Tsjechen op het gebied van de consumptie de winnaars zijn. Aan de andere kant zijn de Belgen wereldleiders in het aantal bierstijlen. Geen andere land beschikt over zo veel en zo verschillende biersoorten. In België kunnen we tien of dozijn bierstijlen vinden en 50-60 subcategorieën.³³³ Elke land is de wereldleider in een bepaald criterium en daarom kunnen ze elkaar bewonderen, elkaar inspireren en vooral – van elkaar proeven.

Beide landen hebben een lange traditie van het bierbrouwen. De traditie in beide landen gaat terug tot de middeleeuwen en wordt in beide landen met kloosters verbonden. In Tsjechië werd het eerste verslag over bierbrouwen met de klooster Břevnov in het jaar 993 verbonden. In België werd bier in kloosters en abdijen vanaf de middeleeuwen gebrouwen en deze traditie bleef tot vandaag.

Tsjechië gaf de wereld de populairste bierstijl en dat is een pilsener. Het is verrassend dat België niet voor deze trend bezweek en bleef trouw aan het bier van hoge gisting, dat steeds het populairste biertype in België is.

De wijze van schenken en consumeren is ook verschillend in België en Tsjechië. Voor de Belgen is schenken een heel belangrijke deel wat genieten van bier betreft. De Belgen hebben hun tamelijk strenge etiquette voor het schenken, de regels van

³³¹ *Pivní statistiky* [online]. [cit. 2014-12-10]. Verkrijgbaar uit: <http://www.milujipivo.cz/category/pivni-statistiky/>

³³² *Belgische bierexport blijft maar groeien* [online]. [cit. 2014-12-10]. Verkrijgbaar uit: <http://www.retaildetail.be/nl/belgie/food/item/15912-belgische-bierexport-blijft-maar-groeien>

³³³ JACKSON, Michael. *The Great Beers of Belgium*. London: Prion Books, 2001. ISBN 18-5375-464-1.

aangepaste glazen etc. De Tsjechen lijken meer welwillend op dit gebied te zijn. Ze hangen niet aan de regels van het bierglas, volgens mij omdat Tsjechen meer volks zijn. Tsjechen drinken veel meer bier wat volume betreft en dat wordt bepaald door het feit dat hun bier minder alcoholisch is dan in België, zoals ik eerder al zei. In België is het liever het proeven of degusteren dan liters van bier drinken en in Tsjechië is het volgens mij omgekeerd. Het is een deel van de Tsjechische biercultuur om te zeggen “jdu na jedno”. Dat betekent “ik ga één glas bier drinken” en iedereen weet dat geen één glas wordt bedoeld, maar meer.

In België is het natuurlijk (vanwege het feit dat ze over de meeste soorten bier ter wereld beschikken) dat mensen van diversiteit in het bieraanbod houden. Ook kleine cafés bieden vaak meer dan 20 soorten bier aan. De Tsjechische consumenten begonnen ook de diversiteit te waarderen, in vergelijking met het verleden wanneer ze aan de beproefde bieren vasthielden. De Tsjechen willen vandaag experimenteren en van nieuwe smaken proeven.

In de inleiding heb ik een gezegde vermeld, “*Belgische bieren zijn voor België wat wijn is voor Frankrijk*”. Ik heb gevonden dat Belgische bier soms niet te ver van de wijn afstaat. In België worden enkele soorten bier net als wijn bereid, bijvoorbeeld lambiek. Helaas, de bierconsumptie daalt in beide landen, maar dat is een wereldwijde trend. Beide landen vechten tegen dit feit door de campagnes of feesten. In België hebben ze de campagne ‘*Fier op ons bier*’ die mensen door verschillende initiatieven meer trots op hun bier wil laten maken. De campagne vecht daardoor tegen het feit dat meer Belgisch bier naar wereld uitgevoerd wordt dan thuis gedronken. Belgisch bier wordt meer in het buitenland gewaardeerd dan thuis. In Tsjechië vechten mensen ook tegen de dalende consumptie. Ze hebben de ‘*Dag van het Tsjechische bier*’ ingevoerd die op 27 september gevierd wordt.

Om niet alleen over de daling te schrijven, ervaren de microbrouwerijen door hun toename zowel in België als in Tsjechië. Mensen willen daardoor tegen de globalisering en geünificeerd bier vechten.

De aktuele trend in beide landen is dat de bierconsumptie zich naar huishoudens verplaatst vanwege verschillende redenen beschreven in de subhoofdstukken Consumptie en Nieuwe trends.

Vanwege het feit dat onder elke hoofdstuk een afzonderlijke vergelijking zich bevindt, wou ik hier niet in herhaling vervallen.

6 CONCLUSIE

Zoals ik in de inleiding heb gezegd, wilde ik het eerste deel van mijn scriptie uit de hoofdstukken over de biercultuur en de geschiedenis samen te stellen en dat is me, denk ik, gelukt. Tijdens het schrijven was het een verrassing voor mij dat het niet zo makkelijk is om de brede geschiedenis van het bier in beide landen uiteen te zetten. De hoofdstukken zijn breder dan ik verwacht. Ik was ook van plan om zoveel mogelijke kanten van de biercultuur te bekijken en dan een analyse van verzamelde feiten en inlichtingen te maken. Het zou mogelijk zijn om over de biercultuur van België en Tsjechië tot in het oneindige te schrijven. Daarom beperkte ik het hoofdstuk met de vergelijking tot bepaalde gezichtspunten en dat zijn de bierstijlen, de consumptie, productie en export, het schenken, de bierfestivals, de tijdschriften en de nieuwe trends. Ik wilde een vergelijking van zowel de belangrijke als interessante of atypische criteria te maken. Het hoofdstuk met de vergelijking van bepaalde criteria wordt in 6 subhoofdstukken verdeeld. Elke subhoofdstuk heeft 3 delen – de situatie in België, in Tsjechië en de vergelijking.

Voor mijn scriptie heb ik zowel de Tsjechische als de Belgische literatuur over het bier gebruikt. Gelukkig ken ik enkele mensen in België die me de Belgische literatuur konden inleiden, waarvoor ben ik heel dankbaar. Voor het hoofdstuk met vergelijking heb ik ook veel internet bronnen gebruikt, omdat ik over de actuele thema's schrijf, zoals de consumptie of nieuwe trends in de biercultuur. De meest recente gegevens zou ik in de boeken niet vinden. Het interessantste thema, wat de bierliteratuur betreft, zijn de biertijdschriften, die in een subhoofdstuk verwerkt worden.

Hopelijk heb ik mijn doelstelling min of meer voldaan en ik ben blij dat ik door dit thema heel veel inlichtingen over beide bierculturen kon leren ontdekken.

BIJLAGE

Bijlage 1: Het accijnstarief bij bieren van Europa

Země	Spotřební daň na hektolitr	Spotřební daň na půllitr v euro	Spotřební daň na půllitr v Kč
Rumunsko	8,98 €	0,0449 €	1,15 Kč
Bulharsko	9,20 €	0,0460 €	1,17 Kč
Německo	9,44 €	0,0472 €	1,21 Kč
Lucembursko	9,52 €	0,0476 €	1,22 Kč
Španělsko	9,96 €	0,0498 €	1,27 Kč
Litva	11,82 €	0,0591 €	1,51 Kč
Francie	13,20 €	0,0660 €	1,69 Kč
Lotyšsko	15,03 €	0,0752 €	1,92 Kč
Česko	15,44 €	0,0772 €	1,92 Kč
Malta	18,00 €	0,0900 €	2,30 Kč
Portugalsko	18,43 €	0,0922 €	2,35 Kč
Belgie	20,53 €	0,1027 €	2,62 Kč

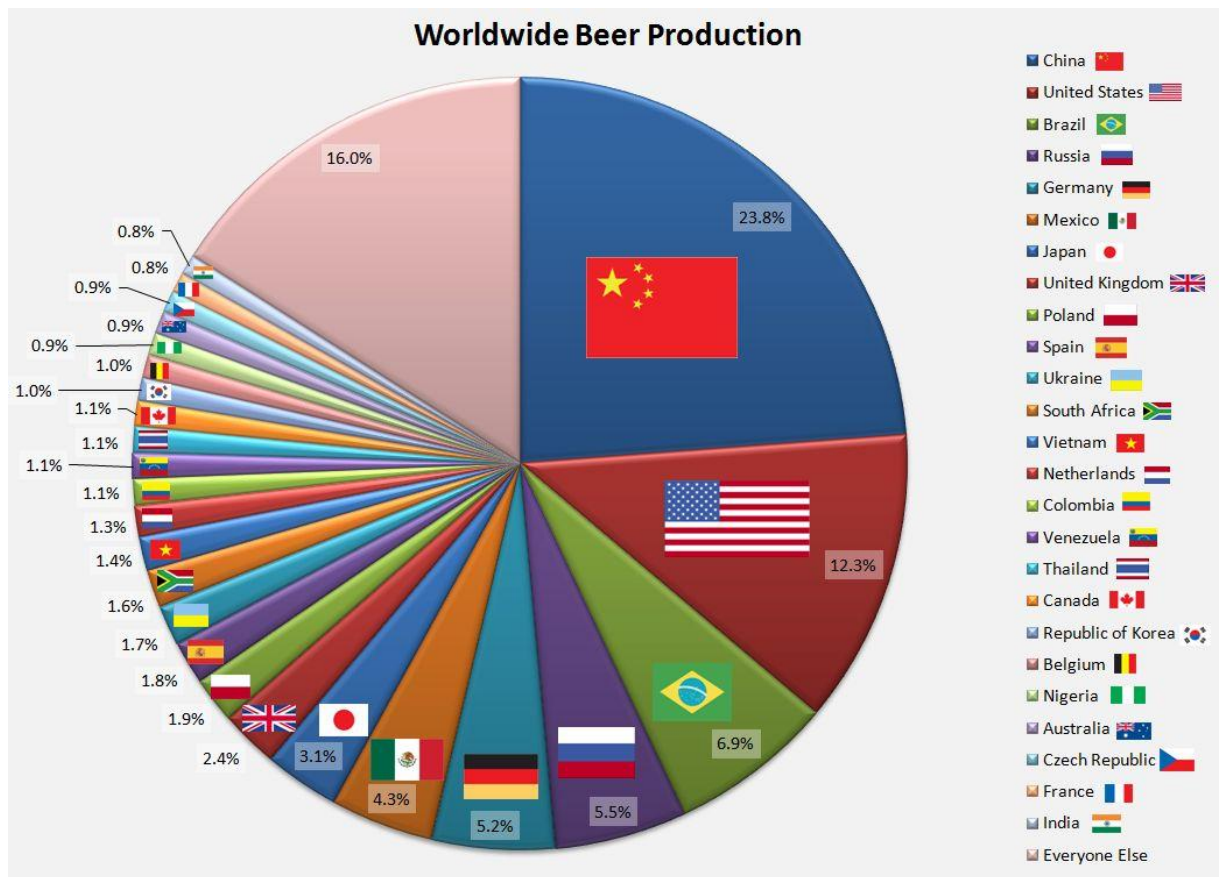
(EU: *spotřební daň u piva* [online]. [cit. 2014-12-07]. Verkrijgbaar uit: <http://www.finance.cz/zpravy/finance/382106-eu-spotrebni-dan-u-piva/>)

Bijlage 2: Jaarlijkse bierconsumptie in Tsjechische republiek per hoofd (in liters)



(Roční spotřeba piva na obyvatele (v litrech) [online]. [cit. 2014-12-05]. Verkrijgbaar uit:<http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/#prettyPhoto/3/>)

Bijlage 3: Wereldwijde bierproductie



Worldwide Beer Production and Consumption [online]. [cit. 2014-12-03]. Verkrijgbaar uit: <http://alohonyai.blogspot.cz/2013/09/worldwide-beer-production-and.html>

GEBRUIKTE BRONNEN

Literatuurlijst

- BASAŘOVÁ, Gabriela a Karel HAVLÍČEK. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 s. ISBN 978-80-87109-25-0.
- DEGRANDE, Geert. *Tournee Generale*. Van Halewyck, 2009. ISBN 9789056179359
- DEWEER, H.: *All Belgian Beer. Les Bières Belges. Alle Belgische Bieren*. Stichting Kunstboek bvba, Oostkamp, 2007, ISBN 978-90-5856-242-5.
- HAVLÍČEK Karel a Gabriela. *České pivo*. 3., dopl. vyd. Praha: Havlíček Brain Team, 2011, 309 -25-0.
- HASÍK, Tomáš. *Svět piva a piva světa*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2013. ISBN 978-80-247-4648-7.
- CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. 1. vyd. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1616-9.
- JAROŠEK, Martin. *Pivařský labyrint světa a ráj srdce*. Vyd. 1. Šenov u Ostravy: Tilia, 2002, 237 s., [16] s. obr. příl. ISBN 80-86101-56-8.
- JACKSON, Michael: *Encyklopedie piva*. 1. vyd. Praha: Volvox Globator, 1994,
- JACKSON, Michael. *Great Beer Guide*. London: A Dorling Kindersley Book, 2000. ISBN 0-7513-0813-7.
- JACKSON, Michael: *Grote Belgische bieren*. Lannoo Uitgeverij, Druk 5, Antwerpen, 2006. ISBN 9020965913
- KENNING, David a Robert JACKSON. *Pivo: více než 350 klasických piv, ležáků a porterů*. Praha: Slovart, 2007, 320 s. ISBN 978-80-7209-775-3.
- KUNATH, Brian. *Pivní bible*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 2012, 224 s. ISBN 978-80-204-2665-9.
- LIERDE, Geert van: *De Basis cursus Bier. Drukkerij Oranje*, Brussel, 2003. p. 69
- *Malý breviář pivovarů: Pivní kurýr - notoricky známý list zemí koruny české*. Praha: Práce, 1992,

- MCFARLAND, Ben. *Nejlepší piva světa*. Praha: Reader's Digest Výběr, spol. s r.o., 2011. ISBN 978-80-7406-129-5.
- NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2009, 143 s. ISBN 978-80-251-2019-4.
- NOVOTNÝ, Vladimír. *Hospody a pivo v české společnosti*. Praha: Ústav pro českou literaturu AV ČR, 1997. ISBN 80-200-0639-7.
- *Ottův slovník naučný: ilustrovaná encyklopaedie všeobecných vědomostí*. Praha: J. Otto, 1903
- STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*. 2., upr. vyd. Praha: Paseka, 1998, 312 s. ISBN 80-7185-188-4.
- SUSA, Zdeněk.: *Velká česká pivní kniha*. Středokluky, 2008,
- TIERNEY-JONES, Adrian. *1001 piv, která musíte ochutnat, než umřete*. Praha: Volvox Globator, 2011. ISBN 978-80-7207-814-1.
- UNGER, Richard W. *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. University of Pennsylvania Press, 2011. ISBN 978-0-8122-1999-9.
- UYTVEN, Raymond van. *Geschiedenis van de dorst*. Leuven: Davidsfonds NV, 2007. ISBN 978 90 5826 458 9.
- VANRAFELGHEM, Sofie. *Tournee Generale 3*. Leuven: Uitgeverij van Halewyck, 2013. ISBN 9789461311641.
- VERHOEF, Berry. *Encyklopedie piva*. Čestlice: Rebo Productions, 1999. ISBN 80-7234-012-3.
- VERHOEF, Berry. *Velká encyklopedie piva*. Dobřejovice: Rebo Productions CZ. ISBN 80-7234-283-5.
- VEČERKOVÁ, Hana a Jan KISS. *Abeceda piva*. Vyd. 1. Praha: Česká televize, 2007, 204 s. ISBN 978-80-85005-86-8.
- WEBB, Tim; BEAUMONT, Stephen. *The world atlas of beer*. 1. pub. London: Mitchell Beazley, 2012, 256 s. ISBN 978-1-84533-633-2.

Webpagina's

- <http://www.gatz.be/belgische-biercultuur>
- http://www.nieuwsblad.be/article/detail.aspx?articleid=DMF20140401_0105008_2
- <http://www.ancient.eu.com/article/223/>
- <http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm>
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>
- <http://cs.wikipedia.org/wiki/Bojov%C3%A9>
- <http://www.ceske-pivo.cz/historie-ceskeho-pivovarnictvi-data-fakta>
- <http://thesaurus.babylon.com/Gouden%20Bul%20van%201356#!TB460Z3FQ6>
- <http://cs.wikipedia.org/wiki/Lucemburkov%C3%A9>
- http://cs.wikipedia.org/wiki/Propina%C4%8Dn%C3%AD_pr%C3%A1vo;
- http://cs.wikisource.org/wiki/Ott%C5%AFv_slovn%C3%ADk_nau%C4%8Dn%C3%BD/Propina%C4%8Dn%C3%AD_pr%C3%A1vo
- <http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm>,
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>
- http://nl.wikipedia.org/wiki/Koninkrijk_Iberi%C3%AB,
- <http://www.globalbeer.com/content/history-belgian-beer>
- http://nl.wikipedia.org/wiki/Capitulare_de_villis_vel_curtis_imperii,
- http://www.westfriesgenootschap.nl/geschiedschrijving/actueel/willem_II.php
- <http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm#2. Geschiedenis>,
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>
- http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de_eeuw
- <http://www.encyclo.nl/begrip/drieslagstelsel>
- http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de_eeuw
- http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de_eeuw
- <http://www.deurnewiki.nl/wiki/index.php?title=Gruitrecht>
- <http://www.deurnewiki.nl/wiki/index.php?title=Gruitrecht>
- <http://draftmag.com/beereditor/whats-a-dutch-kuit/>

- <http://www.ethesis.net/brouwerijsector/brouwerijsector.htm>
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>
- http://home.scarlet.be/bierliefhebber/HTML/Inleiding/Geschiedenis%20van%20het%20Belgisch%20bier.html#14de_eeuw
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>,
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>,
- <http://www.belgianbrewers.be/nl/biercultuur/de-ridderschap-van-de-roerstok-der/article/de-ridderschap-van-de-roerstok-der>
- <http://www.genotschap.be/pdf/1-Geschiedenis%20belgische%20bier.pdf>,
- <http://www.belgianbrewers.be/nl/biercultuur/de-kunst-van-het-bier/bierstijlen/>
- http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=nl&la=N&cn=1993033131&table_name=wet_vinden
- <http://www.bierhalle.be/bieren/belgische-biersoorten.html>
- http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=nl&la=N&cn=1993033131&table_name=wet
- <http://www.belgianbrewers.be/>
- <http://www.belgianbrewers.be/nl/biercultuur/de-kunst-van-het-bier/bierstijlen/>
- <http://www.biernet.nl/algemeen/weetjes/verschil-abdijbier-en-trappistenbier>
- <http://www.svet-piva.cz/clanky-o-pivu/typy-a-druhy-ceskeho-piva.html>
- <http://www.epravo.cz/top/zakony/sbirka-zakonu/vyhlaska-ministerstva-zemedelstvi-ze-dne-23-unora-2000-kterou-se-meni-vyhlaska-ministerstva-zemedelstvi-c-3351997-sb-kterou-se-provadi-18-pism-a-d-h-i-j-a-k-zakona-c-1101997-sb-o-potravinach-a-tabakovych-vyrobcich-a-o-zmene-a-doplneni-nekterych-souviselich-zakonu-pro-nealkoholicke-napojee-a-konzumny-ovocna-vina-ostatni-vina-a-medovinu-pivo-konzumny-lih-ovocna-vina-ostatni-alkoholicke-napojee-kvasny-ocet-a-drozdi-1048.html>
- <http://www.stream.cz/adost/759180-ceske-vs-zahranicni-pivo>
- <http://ceskepivo-ceskezlato.cz/piva.php?as=opivu&page=opivu06>
- <http://belgium.beertourism.com/about-beer/beer-in-belgium>
- http://www.vlaanderenlekkerland.be/overzicht-bieractiviteiten-in-vlaanderen-bieropleidingen_2.html

- http://www.vlaanderenlekkerland.be/overzicht-bieractiviteiten-in-vlaanderen-bieropleidingen_2.html
- <http://home.tiscali.nl/beercollection/Brouwen/glas4.jpg>
- <http://belgium.beertourism.com/about-beer/festivals>
- <http://www.belgianbrewers.be/nl/events/belgian-beer-weekend-173/article/belgian-beer-weekend-529>
- <http://www.zbf.be/index.php?lang=UK&page=1>
- <http://www.leuven.be/en/beercapital/Activities/events/zythos-beerfestival/>
- <http://www.ober.be/ober.htm>
- <http://www.kerstbierfestival.be/indexNL.htm>
- http://cs.wikipedia.org/wiki/%C4%8Cesk%C3%BD_pivn%C3%AD_festival
- <http://www.cesky pivnifestival.cz/#p-czech-prague2015-w2>
- <http://www.cesky pivnifestival.cz/#p-czech-prague2015-w2>
- <http://www.pivnifestival.cz/>
- <http://www.pivni-festival.eu/>
- <http://www.biernet.nl/nieuws/belgen-moeten-meer-bier-drinken>
- <http://www.missethoreca.nl/Cafe/Nieuws/2014/2/Belgische-brouwers-in-actie-tegen-dalende-consumptie-1463734W/>
- <http://www.missethoreca.nl/Cafe/Nieuws/2014/2/Belgische-brouwers-in-actie-tegen-dalende-consumptie-1463734W/>
- <http://www.euromonitor.com/beer-in-belgium/report>
- <http://www.euromonitor.com/beer-in-belgium/report>
- <http://belgium.beertourism.com/about-beer/beer-in-belgium>
- <http://www.express.be/business/nl/economy/de-belgische-paradox-hoe-een-natie-van-bierdrinkers-dat-steeds-minder-is/204567.htm>
- <http://www.express.be/business/nl/economy/de-belgische-paradox-hoe-een-natie-van-bierdrinkers-dat-steeds-minder-is/204567.htm>
- <http://bier.blog.nl/biernieuws/2013/06/13/belgie-exporteert-60-procent-van-de-bierproductie>
- http://www.bedrijf-usine.be/3111/3111_pdf/logistiqueNL.pdf
- <http://www.ceske-pivo.cz/spotreba-piva-v-cesku-dale-mirne-klesa-pivovarnikum-pomaha-rostouci-export>

- <http://www.financnioviny.cz/zpravy/vyroba-piva-v-cr-loni-mirne-rostla-domaci-spotreba-klesla/1065501>
- <http://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/vyroba-piva-spotreba-hospody-restaurace/r~c58cb85cbfd511e38fca002590604f2e/>
- <http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/>
- <http://www.finance.cz/zpravy/finance/382106-eu-spotrebni-dan-u-piva/>
- <http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/#prettyPhoto/3/>
- <http://www.investicniweb.cz/2014/5/12/trh-s-pivem/>
- <http://alohonyai.blogspot.cz/2013/09/worldwide-beer-production-and.html>
- <http://www.zythos.be/zytholoog/index.html>
- http://www.biermagazine.nl/bier/31/alle_uitgaven.html
- <http://www.biernet.nl/nieuws/belgisch-bierblad-hopper-is-gelanceerd>
- <http://beerpassion.com/shop/p/uitgave-nr-48-bierpassie-magazine>
- <http://www.pivobierale.cz/article.php?id=1778>
- <http://www.pivniblog.cz/clanek/4589-Novy-pivni-casopis/index.htm>
- <http://www.pivnidenik.cz/clanek/1068-Pivar-vas-novy-casopis-o-pivni-kulture/index.htm>
- <http://www.casopissvetpiva.cz/index.html>
- <http://www.milujipivo.cz/>
- <http://www.pivnimagazin.cz/>

RESUME IN HET TSJECHISCH

Tato magisterská diplomová práce se zabývá srovnáním belgické a české pivní kultury. Belgie a Česko jsou svou rozlohou poměrně malé země, které však dosáhly celosvětového uznání (nejen) jakožto pivní mocnosti. Práce se zabývá pivní kulturou obou z nich a jejím srovnáním.

Práce začíná kapitolkou, co je vlastně pivní kultura, kde zjišťujeme, že na tuto otázku jednoznačná odpověď neexistuje. Každý si pod pojmem pivní kultura představuje něco jiného a pravdu mají vlastně všichni. Po krátkém úvodu do pivní kultury přecházíme na tři obsáhlejší samostatné kapitoly o historii piva, nejprve ve světě, poté v Belgii a nakonec v České republice. Následuje srovnávací část, kde bylo mým záměrem popsat rozdílné aspekty pivní kultury jak v Belgii, tak České republice a následně provést u každé části malé srovnání. Jak jsem zjistila, téma se zdá nevyčerpatelné. Proto jsem tedy omezila pivní aspekty, skrz které jsem na obě pivní kultury nahlížela, a srovnávací část tvoří podkapitoly pivní styly, způsob servírování, pivní festivaly, konzumace, produkce, export, pivní časopisy a nové trendy. Práce je poté zakončena srovnáním celkovým, kdy jsem uplatnila informace sesbírané během psaní magisterské práce a zaměřila se na společné a rozdílné znaky pivní kultury v Belgii a České republice.

Právě proto, že se téma pivní problematiky zdá nevyčerpatelné, bych byla ráda, kdyby má práce posloužila nějakému dalšímu pivnímu nadšenci. Ať už jako inspirace, zdroj informací či seznamu použité literatury.

RESUME IN HET ENGELS

This master theses deals with the comparison of beer culture in Belgium and the Czech Republic. Belgium and the Czech Republic are relatively small countries that became worldwide respected (not only) for their beer. In this master thesis can we find the comparison of beer culture in both countries.

The chapter about beer culture in general opens the whole theses. We find out there that to answer the question “What is the beer culture?” is actually impossible. Everybody has their own idea and everybody is right as the matter of fact. After the short introduction to the beer culture come we over to the three larger chapters about the history of beer, first of all in the world, then in Belgium and at last in the Czech Republic. The comparative part follows which focuses on the different aspects of beer culture in Belgium and the Czech Republic. The comparison follows after the description of each aspect. During the writing I found out that the topic of beer culture seems inexhaustible. This is the reason why I reduced the aspects through which both beer cultures were looked at. The comparison is made of the chapters about beer styles, serving, beer festivals, consumption, production and export, beer magazines and new trends. The theses is concluded with the overall comparison where I could apply the information I collected during the writing. I focused on the common and different characteristics of the beer culture in Belgium and the Czech Republic.

Because of the fact that the topic of beer culture seems inexhaustible, I would be delighted if my thesis could help to another beer enthusiast for another thesis for example. Whether as the inspiration, information source or the list of used literature.

ANNOTATIE

Jméno: Tereza Sládková

Název katedry a fakulty: Katedra nederlandistiky FF UP v Olomouci

Název magisterské diplomové práce: Vergelijking van de biercultuur in België en Tsjechië

Vedoucí diplomové práce: Drs. Bas Hamers, M.A.

Počet znaků: 156 162

Počet příloh: 3

Klíčová slova: pivo, Belgie, Česká republika, porovnání, pivní kultura, historie piva

Krátká charakteristika: Tato práce se zaměřuje na porovnání pivní kultury v Belgii a České republice. Nejprve je probrán výraz pivní kultura, následují kapitoly o historii piva ve světě, v Belgii a v Čechách. Hlavní část je srovnávací, kdy pohlízíme na obě pivní kultury z rozdílných stran a věnujeme se jednotlivým aspektům. Sebrané informace se snažíme porovnat a zjistit, co má belgická a česká pivní kultura společného a co naopak rozdílného.