



BIER UITGELICHT

TOEN, NU EN LATER

**GAUS & ZO**

MOOIER DAN OOIJT

LATER. Vrijdag 5 november 2021 is er weer een reünie. Dan spreek ik mijn oude maatjes weer, halen wij nog veel oudere koeien uit de sloot, ontmoeten vast een nieuwe hond, lachen we veel en drinken wij een paar mooie bieren. Welke bieren de studenten op de Oude Gracht die avond schenken, durf ik niet te zeggen. Maar wel voorspel ik dat het naast pijpjes Heineken vooral mooie, smaakvolle en kleinschalig gebrouwen bieren zullen zijn. En die bieren zitten allemaal in blik. Want tegen die tijd zitten de meeste mooie speciaalbieren in blik. Later inderdaad, maar niet te laat!

**Fokke & Sukke,
Cryptobier - Bier&cOllage
Happening**

Bier & prijs

Inhoudsopgave

P.4
Fokke & Sukke.

DE BIERKONING

Aan het woord Jos van Niele, eigenaar van De Bierkoning

Op een koude, regenachtige dag sprak Bier&c0 met Jos van Niele, eigenaar van De Bierkoning in Amsterdam. Zelf staat hij al een aantal jaar niet meer op het rooster. Toch is Jos nog altijd erg betrokken bij de winkel. In café Schuim, vergezeld met een Brewdog Punk IPA, passeerde de geschiedenis van De Bierkoning de revue, net als de toekomst...



Toen

“De Bierkoning is ontstaan in de tijd dat er veel kraakpanden waren in Amsterdam. Elk kraakpand had een eigen café. Bieren werden vanuit België naar Nederland gehaald. Geen Heineken, daar was iedereen tegen. De Belgische bieren vonden wel aftrek. Er ontstond een groothandel, nu beter bekend als Bier&c0.”

“Een van de oprichters van Bier&c0, Christiaan Wijn, zocht destijds iemand om een bierwinkel mee te starten. Er was geen sprake van dat ik dat zou worden. Wij waren immers goede vrienden en geen zakenpartners. Daarnaast begon ik mij bezig te houden met andere dingen. Na een carrière als marktkoopman op het Waterlooplein, begon ik als geluidsman voor de televisie.”

“Op een avond zat ik met Christiaan in café Scheltema. Na een aantal whisky's vroeg hij of ik toch niet de winkel wilde runnen. Misschien had ik een glaasje teveel op, want ik zei volmondig: ‘Ja!’ Op 28 augustus 1985 openden wij De Bierkoning op de Paleisstraat, achter het Koninklijk Paleis op de Dam. Zelf had ik geen geld om bieren in te kopen. Daarom werkte ik de eerste paar jaar in loondienst van Christiaan. We verkochten toen rond de 200 verschillende bieren. Vroeger kochten wij nog weleens een heel brouwsel op. Dan was het alleen bij ons te verkrijgen.”

Nu

“Na dertig jaar ondernemen heb ik mijn doel bereikt. Wij wilden in 1985 speciale bieren op de kaart zetten in Nederland. Ik kan nu wel zeggen dat dit is gelukt. We hebben door de tijd heen initiatieven in de bierwereld ondersteund. Soms denk ik weleens: moet ik niet iets anders gaan doen?”

“De Bierkoning is al die jaren nog steeds onderscheidend. We hebben dertig jaar ervaring en dat haakt niemand meer in. Daarnaast doen we ons best om een uniek assortiment te behouden. Bij ons vind je geen Palm of Leffe. Misschien is het enige minder exclusieve bier La Chouffe, daar heb ik dan weer een speciale band mee - bij ons ging de eerste La Chouffe ooit in Nederland over de toonbank. We kijken dagelijks of er bijzondere bieren verkrijgbaar zijn, net als vroeger. Toen maakten we vaak genoeg deals met Amerikaanse piloten. Als zij een aantal exclusieve Amerikaanse bieren meenamen, ruilden we dit tegen een aantal flessen Westvleteren 12. Verder hebben we door de jaren heen - en nu nog - meerdere

samenwerkingen gehad met brouwerijen. Je kan dan zelf meebeslissen over het uiteindelijke brouwsel.”

“Momenteel werken er zes gepassioneerde mensen in De Bierkoning. Ik vind het belangrijk dat iedereen kennis van en passie voor bier heeft. Het enthousiasme van mijn team houdt mij ook wakker!”

Later

“We hebben sinds kort een tweede vestiging geopend, in de Czaar Peterstraat. Het pand is nog kleiner dan de Paleisstraat. We willen hier een exclusief assortiment verkopen en dagelijks bierproeverijen organiseren. Verder willen we de huidige winkel uitbreiden.”

“Het publiek verandert. De consument wist vroeger het verschil niet tussen een pils of een ander bier. Dit gaat nu met sprongen vooruit. Met dank aan de opkomst van nieuwe brouwerijen. Lokale brouwers zorgen ervoor dat mensen bekend raken met speciale bieren. Wat mij verder opvalt is dat consumenten veel meer geld willen neerleggen voor een exclusief bier. Bier is nooit een luxe product geweest, dit lijkt nu te veranderen. Verder is het (gelukkig) geen oude, stoffige mannencultuur meer. Steeds meer jonge mensen slaan aan het brouwen én proeven van bier.”

“Of we de 50 gaan halen? De Bierkoning sowieso en ik hoop dit ik het nog mag meemaken. Toch moet ik zeggen dat weinig in de bierwereld zich laat voorspellen. Naar mijn mening zullen actuele hypes over een aantal jaar verleden tijd zijn. Mij deert dat niet. De bierliefhebbers zullen ons blijven vinden.”

Kathrin Rauscher is verantwoordelijk voor PR en Marketing bij Ammersin, een Oostenrijkse drankengroothandel. Zij heeft de leiding op het gebied van communicatie en speciale projecten bij BeerLovers: de toonaangevende craftbierverkoper in het thuisland van de Vienna Style Lager. (Bier&c0 heeft de Brooklyn Lager als Vienna Style Lager in haar assortiment.) Naast klassieke Oostenrijkse biestijlen houdt Kathrin ook van extreme biestijlen, zoals een gose.



PROEFNOTITIE

Kathrin Rauscher proeft:

Bier: *Brewery Muttermilch*

Brouwerij: *Vienna Brewery*

Alc. Vol: *4,7%*

Biertype: *Vienna Style Lager*

Visueel

Kleur: *Amber*

Helderheid: *briljant / helder / mistig / troebel*

Schuim: *grof / medium / fijn*

Schuimstabiliteit: *stabiel / inzakkend / neerslaand*

Smaak

Zoet: *0 / 1 / 2 / 3 / 4*

Bitter: *0 / 1 / 2 / 3 / 4*

Zuur: *0 / 1 / 2 / 3 / 4*

Zout: *0 / 1 / 2 / 3 / 4*

Hoppig: *0 / 1 / 2 / 3 / 4*

Mondgevoel

Body: *-- / - / 0 / + / ++*

CO2: *-- / - / 0 / + / ++*

Alcohol: *-- / 0 / + / ++*

Spijscombinaties: Kip, gezouten noten, cracker.

Opmerkingen: Dit is een mout-zoute, lichte en easy-going lager die soepel hoppla ruikt. De smaak is behoorlijk bitter, maar de mout kalmeert dit weer. Dit bier is laag in alcoholpercentage, typisch 'Bubi'. Dit betekent jongen, maar dan op een sarcastische manier. Ook wel 'zoon van rijke mensen'.

Ashleigh Malecki

INTERNATIONAL MARKET MANAGER AT BREWD OG

Mijn favoriete biermoment was tijdens een zakenreis met BrewDog naar Athene, Griekenland. De bar die we daar bezochten heette 'Underdog', erg toepasselijk voor BrewDog! Hij was gelegen aan het pad dat leidt naar de Akropolis. Ik koos voor een 5am Saint, wat mij betreft de heilige graal onder de Red Ales. Waarom juist dat mijn favoriete moment is? We mochten ons bier meenemen naar buiten - wat in Schotland verboden is - waar we het dronken onderweg naar de Akropolis. Een spectaculair uitzicht met een van mijn favoriete bieren in mijn hand. Niks meer aan toe te voegen!



FAVORITE BIERMOMENT

BROUWERIJ UITGELICHT

ANCHOR BREWING

Aan het woord Judd Hausner, exportmanager, en Scott Ungermann, brouwmeester

Anchor Brewing geldt als de eerste craftbrouwerij van Amerika - ze was al 'craft' voordat het woord bestond. De brouwerij heeft een rijke geschiedenis. Daarnaast is Anchor Brewing, sinds 1896, nog lang niet klaar met het brouwen van bier. De perfecte kandidaat voor Brouwerij Uitgelicht: toen, nu en later. Judd Hausner en Scott Ungermann vertellen...

Toen

“Wij zijn de eerste craftbrouwerij van Amerika, begonnen tijdens de Gold Rush, rond 1845. Toen nog onder een andere naam. In die tijd trokken Amerikanen massaal naar de westelijke staten van Amerika, onder hen Otto Schinkel en Ernst Baruth. De twee kwamen er al snel achter dat het vinden van goud ongeveer hetzelfde is als het winnen van een loterij: bijna onmogelijk. Daarom gooiden ze het over een andere boeg en maakten ze zelf een soort goud: Steam Beer. Dit is een unieke biestijl, ontwikkeld in Amerika. Wij brouwen Steam Beer nog steeds en het is echt een onderdeel van onze brouwerij.”

“Anchor Brewing is waarschijnlijk de enige brouwerij die tijdens de drooglegging van Amerika toch Steam Beer heeft geproduceerd. Omdat het illegaal was, is er helaas niks over gedocumenteerd. Van concurrentie hadden wij in ieder geval geen last. Pas dertig jaar na de drooglegging, in 1965, kocht Fritz Maytag de brouwerij. Hij heeft voor een groot deel de identiteit van Anchor bepaald. Zijn liefde voor de brouwerij was enorm. Tien jaar lang stopte hij geld in de brouwerij zonder er ook maar iets aan te verdienen. Grotere brouwerijen kozen voor massaproductie en snel geld, Maytag koos voor een kleinere brouwerij met kwalitatief hoogstaand bier.”

Nu

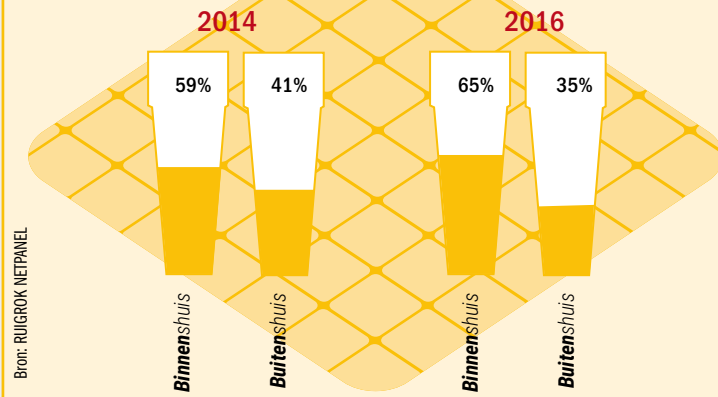
“We houden vandaag de dag de visie van Fritz Maytag nog steeds in ere. Het gaat ons niet om verkoopcijfers maar om de kwaliteit van het bier. Zo brouwen we nog steeds zoals we dat honderd jaar geleden deden. In dezelfde koperen ketels die ondertussen wel zijn gemoderniseerd. Bij ons vind je geen machines of computers. Al ons bier wordt nog met de hand gebrouwen.”

“De ontwikkeling van ons bier is in een paar woorden: primeur, na primeur, na primeur. Na ons Steam Beer brouwen we de eerste Porter van Amerika, daarna Liberty Ale, de eerste India Pale Ale en toen het eerste Amerikaanse seizoenbier:



Bier & statistiek

BUITENSHUIS OF BINNENSHUIS?
Alcoholconsumptie in de loop der jaren
binnen- & buitenshuis in Nederland



Bron: RUGBROK NETPANEL

Later (2026)

Er speelt de laatste jaren een trend dat steeds meer mensen thuis alcohol consumeren. Via de supermarkt en webshops is het steeds makkelijker om bieren in huis te halen. Echter zien we ook een groei als het gaat om biercafés, bierfestivals en brewpubs. Welke trend het gaat winnen? De tijd zal het leren...



DE KONING TE RIJK

De eerste twee Nederlandse speciaalbieren die ik dronk, waren de Dort en de Xpert van Gulpener. Bijzonder omdat koning pils regeerde en bockbier het speciaalbier was. Dat was in 1979. Toen ik datzelfde jaar voor het eerst biercafé Jan Primus in Utrecht bezocht en Belgisch bier dronk, was ik verkocht. Een jaar later werd het nog mooier: met de Arcener Bierbrouwerij werd er voor het eerst sinds decennia een nieuwe brouwerij geopend en die ging bovengistende 'speciaalbieren' brouwen. De rest is geschiedenis. Brouwerijen kwamen en sommige verdwenen - vaak door gebrek aan kennis, pech of slechte verkoop door kwaliteits- en distributieproblemen. En zo kabbelde het langzaam (de goede richting op) voort, de nieuwe eeuw in.

Kijken we tien jaar terug, dan lijkt dat een eeuwigheid geleden. Er waren vooral pils, dubbels en tripels in de supermarkt, en nog nauwelijks brewpubs en biersommeliers. Wie had er van een IPA gehoord? Maar met Jopen, De Molen en Emelisse zagen we toch ook al grensverleggers.

Aan het begin van 2018 leven we in een andere tijd. Wat een keuze in horeca en (web)retail! Een opleving van oude biestijlen waaraan de brouwers een moderne en originele draai geven, hybride biestijlen, experimenten, maar ook veel wildgroei en kopieergedrag. En helaas veel kaf onder het koren: bieren met brouwfouten. Iedere thuisbrouwer die zich bij de KvK inschrijft, is nog geen brouwer. Het is daarom goed dat er nu een brouwersopleiding is.

En over tien jaar? Ik zie vooral een toekomst voor brouwerijen met een uitstekende kwaliteitscontrole, die een groot deel van hun productie in hun eigen proeflokaal verkopen waar je ook lekker kunt eten. Andere brouwerijen zullen moeten uitblinken in kwaliteit en signatuurbieren moeten hebben: biestijlen waarin ze uitblinken. Het wilde en experimentele zal door de markt wel gecorrigeerd zijn en misschien drinken we alleen barrel-aged bieren van een paar specialisten. Misschien zijn er minder brouwers dan nu. Who cares? Als we dan kunnen kiezen uit erg veel goed gebrouwen biestijlen, zijn we de koning te rijk.

GERARD MOLENAAR, algemeen hoofdredacteur van Management Media

HAPPENING

Lentebieren

Het is nog maar januari, de lente laat dus nog even op zich wachten. En toch is de voorverkoop van de lentebieren al gestart. Lentebock van Budels is weer van de partij. En natuurlijk is er genoeg andere keus! Wees op tijd met het bestellen van de nieuwe bieren om er zeker van te zijn dat je alles in huis hebt als het lentezonnetje doorbreekt. Voor meer informatie kun je terecht bij je eigen bierspecialist of bij onze Customer Service-afdeling (bestelling@bierenco.nl).

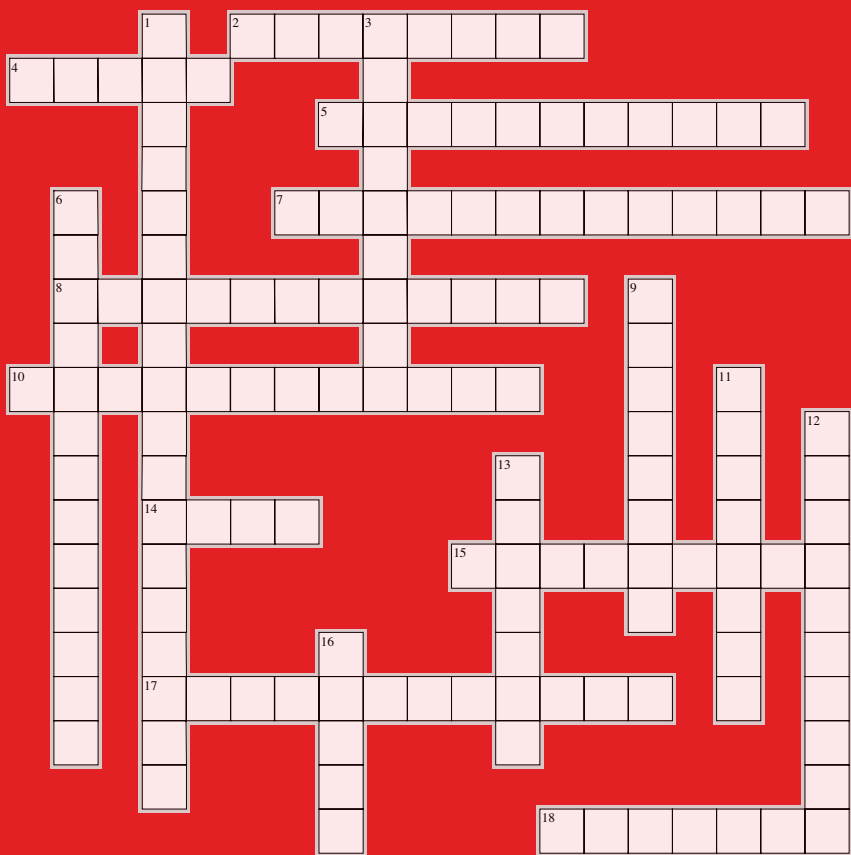


Horizontaal

2. Werd traditioneel gebrouwen om de start van het brouwseizoen te vieren ♦ 4. Ouderwets kruidenmengsel voor in bier ♦ 5. Tegenwoordig populaire truc om bier extra smaak te geven met hout (6+5, ENG) ♦ 7. Duitse brouwerij die modern traditioneel is ♦ 8. Zegt de hipster over zijn soort brouwerij (5+7, ENG) ♦ 10. Ontdekker van de gist ♦ 14. Biervpakking met toekomst ♦ 15. Oudste bestaande brouwerij van Nederland ♦ 17. Hotste biestijl van dit moment ♦ 18. Schotse brouwerij die traditioneel radicaal is ♦

Verticaal

1. Hedendaagse methode om meer bier te brouwen via verdunning (4+7+7, ENG) ♦ 3. Zou vroeger, nu en straks centraal moeten staan ♦ 6. Amerikaanse brouwerij die 'radicaal traditioneel' is (6+7) ♦ 9. Oude Nederlandse biestijl, herontdekt ♦ 11. Hét vroegere gereedschap van de brouwer ♦ 12. Tegenwoordig een populaire 'truc' om extra smaak aan bier te geven met hop (ENG) ♦ 13. Zij brouwen vroeger alle bier ♦ 16. Hoofdbestanddeel van gruit ♦

**Gouden Pint**

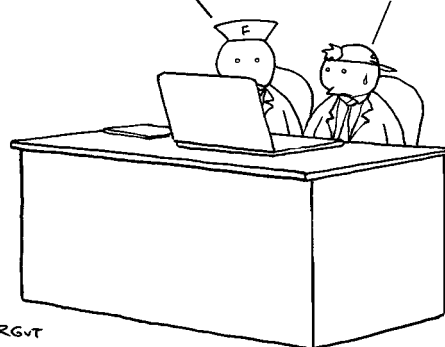
Afgelopen jaar werd tijdens het Noordelijk Speciaalbierfestival in Groningen de Gouden PINT 2017 uitgereikt. Wij zijn ontzettend trots en vereerd dat Stichting Geniet & Geef deze felbegeerde prijs in ontvangst mocht nemen. De Gouden PINT is de belangrijkste bierprijs in Nederland voor een persoon of organisatie die een bijdrage heeft geleverd aan de ontwikkeling van de Nederlandse biercultuur.

De motivatie van de jury: "Voor het samenbrengen van brouwers en consumenten om van hun genietmoment – het brouwen en proeven van een bijzonder bier – een geefmoment te maken voor een bijzonder doel: Kika".

Geniet&Geef 2017 heeft ruim €91.000,- opgehaald.

FOKKE & SUKKE
KREGEN EEN MAILTJE

VAN BIER&CO

...OF WE AL
ZIJN OVERGEGAAN
OP WINTERBIER

RGVT

Tien jaar in dienst

10 jaar in trouwe dienst:
Noureddinne Mountassir!

Fotoshoot Entree

Ming Chao schiet foto's bij café
Olivier Utrecht

BIER & COLLAGE**Gastvrij Rotterdam**

De enige echte Bier&Co-bar op
Gastvrij Rotterdam

Boekpresentatie Riek

Riek Kempen overhandigt zijn eerste
exemplaar: 'Bier' aan zijn vroegere
Nederlandsdocent

Schnitzel & Weizen

Dat is geen klein bier

Op bezoek bij Simon Loos

Toen & Nu
bij Simon Loos

Proeverij

Jubileumproeve bij
Drink & Gifts

Prijzen Kees

Brouwerij Kees!
wint veel moois



tap take-over

Georganiseerde chaos bij de tap-take-over
in de Wildeman.

Proeven met Riek

Nieuwe Bier&Co'tjes proeven met
onze bierambassadeur Riek

Colofon

Bier&CoUrant is een uitgave van Bier&Co,
Dé speciaalbierleverancier!, en verschijnt vier keer
per jaar in een oplage van 10.000 stuks.

Tekst

Reid, Geleijnse en Van Tol (Fokke & Sukke),
Gerard Molenaar, Kathrin Rauscher, Floor de
Wilde, Mieke Jansen, Rick Kempen en Gaius
Voûte

Concept en redactie

Schrijfwauer, bureau voor tekst, redactie
en communicatie, Appeltern

Vormgeving

Linda Rieken Grafisch Ontwerp

SARPHATISTRAAT 600,
1018 AV AMSTERDAM
t +31 20 4802000
info@bierenco.nl, www.bierenco.nl
© Bier&Co, Amsterdam 2018.

