



De Nederlandse biercultuur leeft

tekst: Fiona de Lange

Nederland is inmiddels 124 brouwerijen rijk en terwijl ik dit schrijf heeft de 125ste zich waarschijnlijk al aangemeld. De groei zit er dus goed in en oude tijden lijken te herleven.

Vroeger had ieder dorp of stad vaak meerdere bierbrouwers. In die tijd was het brouwen van bier nog een eerste levensbehoefte, omdat schoon drinkwater niet beschikbaar was. In gerstenat zit ongeveer 95 procent water dat tijdens het brouwen wordt gekookt. Zo wist men destijds zeker dat ernstige ziektes niet via het water naar binnen kwamen. Daar hebben we nu niets meer mee te maken. De Nederlandse biermarkt leeft en pils- en speciaalbier brouwers laten zien dat bier een genietproduct is met een ongekende smaakdiversiteit.

Onbekend maakt onbemind

Niet-bierdrinkers, maar zeker ook echte bierdrinkers ontdekken voorzichtig de diversiteit aan biersmaken en gaan op zoek naar hun eigen favoriete bier. Toch is deze groep bierzoekers nog klein. Veel mensen zullen verbaasd staan van het groot aantal prachtige bieren dat in

Nederland en zelfs in de directe omgeving te koop is. Veel mensen weten dat niet. Jammer! Onlangs viel ik helemaal van mijn bieostoel toen ik gezellig aan de bar met een cafébezoeker zat te praten over die heerlijke Nederlandse bieren. Hij vond Hoegaarden namelijk zo'n lekker Nederlands bier. Dit Belgische witbier is inderdaad heel smakelijk! Een mooi moment om de consument er bewust van te maken dat er veel bierlekkers op eigen bodem te vinden is. Van 10 tot en met 20 mei 2012 kan je op ontdekkingstocht gaan tijdens de Week van het Nederlandse Bier. Daarover meer in dit nummer op pagina 44.

Nederlandse brouwerijen

Geen enkele bierliefhebber zou alleen voor de grote biermerken hoeven te kiezen. De speciaalzaken van Mitra bieden in ieder geval een groot assortiment aan Nederlandse bieren. Het loont ook om eens te kijken naar een brouwerij in de buurt. Op de overzichtskaart van Harry Pinkster op pinkgron.nl is te zien dat Nederland een mooi dekkend netwerk aan brouwerijen heeft. Met name in de provincies

Noord-Brabant, Limburg en Noord-Holland heeft de bierdrinker het voor het uitkiezen. Groningen, Friesland en Drenthe laat nog veel ruimte over om een brouwerij te starten. Dus speel je met de gedachte om te gaan brouwen, daar is zeker nog plaats. Vergis je overigens niet in de moeilijkheid van het bier brouwen. Een keer een goed bier brouwen is een kunst maar de tweede keer hetzelfde uit de ketel krijgen is een kwaliteit. Nederlandse brouwerijen die daar alles vanaf weten zijn bijvoorbeeld de Jopen brouwerij, Texelse bierbrouwerij, Gulpener, La Trappe, Budels, Lindeboom of Mongozo. Deze brouwers innoveren, creëren en weten ons bierdrinkers steeds te verrassen met iets bijzonders. De Nederlandse biercultuur leeft. Laten we het massaal gaan ontdekken! **FdL**



Fiona de Lange

Zeventien jaar geleden dronk Fiona voor het eerst pils. Al snel vond ze de smaak eentonig en stortte ze zich in de wereld van speciaalbier. Bierliefhebbers lezen dagelijks haar blog bier.blog.nl. De site bleek zo'n succes dat bierbrouwers en toeleveranciers haar begonnen te benaderen. Hierdoor kon zij haar twee grootste passies, namelijk communicatie en bier, bij elkaar brengen in de onderneming

AlleZ PR & Communicatie.