



GEOGRAFISCH GEVORMDE BELGISCHE BIERSOORTEN

Belgische brouwers winnen veel prestigieuze internationale prijzen met verschillende brouwsels. Het land is echter vooral bekend om haar grote verscheidenheid aan geproduceerde bieren. Deze unieke Belgische bierdiversiteit kan worden verklaard door de uiteenlopende institutionele geschiedenis van het land. Verschillende bierstijlen worden nog steeds geproduceerd in geografische subregio's waar ze eeuwen geleden ontstonden.

De Belgische biersector werd de laatste 120 jaar gekenmerkt door eerst een sterke marktconsolidatie van brouwerijen en vervolgens een stijging in het aantal nieuw opgerichte brouwerijen. Het aantal brouwerijen daalde eerst van 3223 in 1900 tot 112 in het jaar 2000 – het absolute dieptepunt – en steeg nadien terug tot 379 in 2020. Vandaag de dag kan de Belgische biermarkt bestempeld worden als een duale marktstructuur, met een paar zeer grote brouwerijen die goed zijn voor slechts 5% van het totaal aantal brouwerijen, maar wel verantwoordelijk voor meer dan 85% van het totale biervolume en vele kleinschalige ambachtelijke brouwerijen.

Ook in andere landen was deze marktconsolidatie merkbaar, met een tegenreactie nadien in de vorm van vele nieuwe, ambachtelijke brouwerijen die het licht zagen. In tegenstelling tot deze andere landen, heeft de verscheidenheid aan verschillende biersoorten in België in grotere mate de tand des tijds overleefd dan in andere traditionele bierdrinkende landen. De vele variëteiten aan traditionele bieren, die lokaal bekend en geliefd waren, vormden nichemarkten voor veel kleine brouwerijen waardoor zij konden blijven bestaan. Voor grote brouwerijen was de productie van dergelijke kleine hoeveelheden van één bepaald bier minder interessant.

De verschillende samenstelling van bier

Bier bestaat uit slechts vier basis ingrediënten: water, graan, hop en gist. Dit zou de indruk kunnen wekken dat er weinig variatie mogelijk is en nagenoeg alle bieren hetzelfde moeten zijn. Veel kwaliteitsverschillen in deze ingrediënten kunnen echter leiden tot verschillende soorten bier. Zo kunnen bijvoorbeeld verschillen in het mineraalgehalte van het water aanleiding geven tot verschillen in smaak. Dit geldt ook voor de andere gebruikte ingrediënten, bijvoorbeeld verschillende variëteiten hop, verschillende giststammen, of verschillende soorten graan, zoals gerst versus maïs of rogge. Ook de toevoeging van extra ingrediënten (sommige zeer experimentele, zoals chocolade of zelfs cactus) kan tot verschillende bieren leiden. Daarnaast bestaan er ook vier verschillende fermentatiemethodes, die elk leiden tot een specifiek type van gerstenat.

België, historisch bierland bij uitstek

België is hét land bij uitstek dat bewijst dat men zich niet mag blindstaren op deze vier ingrediënten. België wordt - en dit ondanks haar relatief kleine omvang - van oudsher beschouwd als hét land met de grootste verscheidenheid aan biersoorten ter wereld.

Althans tot vrij recent, aangezien de laatste decennia in bepaalde andere landen de biersector enorm is begonnen groeien, zowel wat het aantal brouwerijen als de diversiteit van brouwsels betreft. De Verenigde Staten vormen hiervan een mooi voorbeeld.

Hoewel de pilsbieren in België nog steeds het grootste aandeel hebben in het totaal geproduceerde biervolume, schetst het aandeel van de zogenaamde 'craft' bieren in het totaal aantal geproduceerde bieren in België een ander beeld. Craftbieren in de Belgische context zijn het geheel van bieren die in de statistieken van de beroepsvereniging Belgische Brouwers vallen onder de categorieën trappistbieren, abdijbieren, dorstlessende bieren, degustatiebieren (of nog specialiteitsbieren) en fruitbieren. In 2015 was ongeveer 94% van de 1600 verschillende in België geproduceerde bieren zogenaamde craftbieren. De overige 6% waren pilsbieren en andere pilsbieren zoals tafelbieren, non-alcoholische bieren, lage alcoholbieren of luxe pils. Daarnaast had 63% van deze 1600 bieren een alcoholpercentage van meer dan 6%. Dit toont de grote verscheidenheid van beschikbare Belgische bieren. Het groeiend aantal gespecialiseerde websites, bierfestivals en zelfs biersteden, en het feit dat de Belgische biercultuur erkend werd door UNESCO als immaterieel cultureel erfgoed in 2016, zijn eveneens bewijs van het imago dat het Belgisch bier uitstraalt.

Geografie en bier

Waar komt deze grote verscheidenheid aan bierstijlen vandaan? Welke fenomenen hebben de Belgische brouwers er in het verleden toe aangezet om specifieke brouwsels te maken? En hebben een aantal van deze fenomenen misschien met geografie te maken? Geografie heeft een invloed op de mogelijkheid tot het produceren van een goed bier, evenals op de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten. Denk bijvoorbeeld aan de link tussen het klimaat en de geschiedenis van de alcoholische dranken in West-Europa, waarbij het zuidelijk deel meer bekend was voor haar wijnbouw en wijnproductie, terwijl het meer noordelijke deel zich eerder bezighield met graanproductie en bierbrouwen. Druiven groeien nu eenmaal gemakkelijker in een warmer klimaat, terwijl graansoorten beter onder koudere temperaturen gedijen. Transport van ingrediënten heeft er echter voor gezorgd dat men doorheen de tijd ook elders bier begon te brouwen. Dit is terug te zien in de opkomst van nieuwe biernaties zoals Italië, landen waar vroeger weinig bier werd gebrouwen. Verschillen in bodemkwaliteit kunnen dan weer een invloed hebben op de kwaliteit van de ingrediënten. Zo zijn bijvoorbeeld hopsorten geproduceerd in bepaalde regio's sterk in trek en zijn brouwers bereid om een grote som geld neer te tellen om dergelijke hop aan te kopen en te importeren. Verder beïnvloedt geografie ook andere aspecten, zoals bijvoorbeeld de distributie van bier, al is deze invloed de laatste 150 jaar sterk verminderd door vooruitgang in (gekoeld) transport, waardoor men bijvoorbeeld vandaag de dag overal ter wereld kan proeven van ons 'Belgisch bier'.

Vandaag de dag kan de Belgische biermarkt bestempeld worden als een duale marktstructuur

In België heeft de geografie - en dan letterlijk genomen - een invloed gehad op het ontstaan van bepaalde types bier in bepaalde specifieke regio's. Het best bekende voorbeeld hiervan zijn de bieren van spontane gisting, lambiek, en de verwante

subcategorieën geuze, faro en fruitbier. Deze brouwers gebruiken de natuurlijk voorkomende luchtgist van de Zennevalleistreek om hun product spontaan te laten gisten, in de plaats van biergist toe te voegen.

Daarnaast heeft echter ook een andere vorm van geografie een invloed gehad op de ontwikkeling van een aantal typerende Belgische biersoorten, die hun oorsprong kenden in bepaalde specifieke geografische regio's binnen België, terwijl andere bieren overal ten lande gemaakt werden. Het gaat hier dan meer bepaald over de geografische afbakening van invloedssferen. In dit opzicht kan de unieke Belgische bierdiversiteit verklaard worden door de diverse institutionele geschiedenis van de gebieden waaruit het land is samengesteld. Het gebied dat vandaag België omvat heeft immers een geografisch heterogene waaier van institutionele regimes gekend tijdens het laatste millennium vooraleer het in 1830 onafhankelijk werd. De controle over (verschillende delen van) het gebied wisselde vele malen van eigenaar tussen de heersende koninkrijken van Europa. In veel gevallen doorsneden de grenzen van deze rijken het huidige België. Vlaams 'Oud Bruin' bier is een voorbeeld van een bier dat voornamelijk terug te vinden was in één specifieke regio, ten westen van de rivier de Schelde, terwijl pilsbier overal op het grondgebied gebrouwen werd. Ook vandaag zien we deze geografische honkvastheid nog terug als we kijken naar waar welke types bier gebrouwen worden.

Vlaams Oud Bruin bier

Bepaalde Belgische biervariëteiten, zoals het Vlaamse Oud Bruin bier, hebben zich ontwikkeld omdat bestaande instellingen de aanwending van belangrijke ingrediënten vertraagden, zodat lokale producenten zich op alternatieven moesten beroepen. Hop is een belangrijk basisproduct bij de productie van een hedendaags bier. Hop is gekend om haar bittere smaak en aroma. In de middeleeuwen werd hop echter vooreerst geïntroduceerd in het brouwproces omdat het een natuurlijk conserveermiddel is. Vervoer over langere afstanden werd plots mogelijk aangezien het bier langer bewaard kon worden. Vóór de introductie van hop op grote schaal moest bier dicht bij de consument gebrouwen worden, omdat het simpelweg niet lang bewaard kon worden. Brouwers probeerden echter de houdbaarheid van het bier te verlengen. De brouwers gebruikten hiervoor meestal 'gruit', een geheim mengsel van kruiden en specerijen, waarvan de juiste samenstelling verschilde van plaats tot plaats. Gruit werd gebruikt om het bier te bewaren tegen bederf en op smaak te brengen (of om eventueel een bedorven smaak na de houdbaarheidsstermijn te maskeren). De bisschoppen of plaatselijke edellieden die het 'gruitrecht' verkregen hadden, produceerden en verkochten dit gruit aan de plaatselijke brouwers. Brouwen zonder toevoeging van gruit was verboden. Gruit was met andere woorden een vorm van lucratieve taks. De introductie van hop, dat als een superieur bewaarmiddel fungeerde, was een fantastische innovatie in de brouwsector. Indien brouwers echter hop gingen gebruiken in hun bier, verdienden de lokale heren niets meer aan hun gruitrecht, aangezien dit overbodig werd. In sommige regio's zou het bijgevolg zeer lang duren vooraleer hop breed ingeburgerd geraakte in de brouwsector omdat er immers tegenstand was. Zo verliep in de Zuidelijke Nederlanden, die grotendeels het huidige België omvatten, de introductie van hop bijvoorbeeld zeer traag. In 1364 had Karel IV, de keizer van het Heilig Roomse Rijk, een 'nieuwe methode om te brouwen' in het leven geroepen. Deze methode stond de lokale heersers toe om ook hop te belastingen, waardoor de verkoop van gruit niet langer noodzakelijk was om veel geld te verdienen. In die tijd maakte ongeveer 75% van het huidige België - met name het land ten oosten van de rivier de Schelde - deel uit van het Heilige Roomse Rijk. Hop werd in deze regio vrij snel geïntroduceerd, zoals bijvoorbeeld in Brabant. In Rijks-Vlaanderen daarentegen, ten westen van de Schelde en onder Frans bewind, en in Keizerlijk Vlaanderen, een klein stukje dat wel aan de oostelijke oever van de rivier lag, maar ook onder

Frans bewind stond, werd hop pas veel later geïntroduceerd omdat het een adering zou betekenen voor de plaatselijke eigenaars van het gruitrecht. Doordat in de gebieden onder Frans gezag hop pas veel later op grote schaal geïntroduceerd werd, bleven de brouwers alternatieve manieren gebruiken om het bier te bewaren in plaats van gewoon hop toe te voegen. Oud Bruin bier is hier een voorbeeld van. In plaats van veel hop toe te voegen, wordt gebruik gemaakt van een melkzuurinfectie voor de bewaring. Het wordt gebrouwen onder gemengde gisting. De productie van Oud Bruin bier gaat terug tot minstens 1545 in het dorp Oudenaarde in Oost-Vlaanderen. Vandaag de dag vindt de productie van Oud Bruin bier nog steeds voornamelijk plaats waar ze historisch ontstaan is, in gebieden ten westen van de Schelde waar de nieuwe wet van 1364 niet direct effect had. Een van de bekendste Oud Bruin bieren vandaag de dag is dat van Liefmans, een brouwerij uit Oudenaarde, Oost-Vlaanderen, die teruggaat tot 1679 en sinds 2008 werd overgenomen door Duvel Moortgat. Andere brouwerijen die Oud Bruin bieren produceren zijn De Struise Brouwers, Brouwerij 't Verzet en Seizoensbrouwerij Vandewalle.

Pilsbier

Pilsbier daarentegen werd in 2016 in elk van de tien Belgische provincies geproduceerd en ook hier is een verklaring voor te vinden. Pilsbier is niet ontstaan in België. Het is pas op het einde van de 19e eeuw in België geïntroduceerd en dan nog slechts in zeer kleine hoeveelheden. Het duurde tot het interbellum vooraleer de productie van pilsbier in België op grotere schaal op gang kwam. Op dat ogenblik was het hele Belgische grondgebied echter reeds lange tijd één staat, onder één gezag, onder één institutioneel regime. Er was dus geen enkele institutionele reden - zoals



94% van de bieren geproduceerd in België zijn zogenaamde craft-bieren. Bron: Elevate (Unsplash)

bijvoorbeeld een verschil in wetgeving - waarom een bepaalde regio meer of minder zou geïnteresseerd zijn in het brouwen van dit bier.

De unieke Belgische bierdiversiteit kan verklaard worden door de diverse institutionele geschiedenis

Dit zijn slechts twee voorbeelden van Belgische biersoorten die wel of niet ontstaan zijn in bepaalde subregio's ten gevolge van de diverse institutionele geschiedenis van de gebieden waaruit het land het laatste millennium was samengesteld, waardoor bepaalde regio's in België onderhevig waren aan andere regels dan in andere delen van het land. Wereldwijd worden op meerdere plaatsen pogingen gedaan om verschillende van deze Belgische biersoorten al dan niet met succes na te maken, bijvoorbeeld de typische Belgische bieren van spontane gisting. Omgekeerd worden ook bieren die vreemd zijn aan de Belgische biergeschiedenis voortaan in België gebrouwen. Een voorbeeld hiervan zijn de Indian Pale Ale (IPA) bieren. Bepaalde typisch lokale en geliefde Belgische bieren zullen in de toekomst ook op andere plaatsen kunnen gemaakt worden, al blijft dan wel de vraag hoe 'authentiek' deze door de consument nog zullen gesmaakt worden.

Literatuurselectie

- Deweert, H. (2015) All Belgian Beers. Oostkamp: Stichting Kunstboek.
- Hoalst-Pullen, N. & M.W. Patterson (Eds.) (2014) The Geography of Beer: Regions, Environment, and Societies. Dordrecht: Springer (Science & Business Media)
- Poelmans, E. & T.P.G. Ostyn (2020). On the Existence of Belgian Craft Breweries: Explorative Research at the Microlevel. In: N. Hoalst-Pullen, M.W. Patterson (Eds.), The Geography of Beer: Culture and Economics, pp. 179-200. Dordrecht: Springer (Science & Business Media)
- Poelmans, E., & J. Swinnen (2018) Belgium: Craft Beer Nation? In: C. Garavaglia, J. Swinnen (Eds.), Economic Perspectives on Craft Beer. Beer: A Revolution in the Global Beer Industry, pp. 137-160. Londen: Palgrave MacMillan.
- Poelmans, E., & J.E. Taylor (2019) "Belgium's historic beer diversity: should we raise a pint to institutions?" Journal of Institutional Economics 15, nr.4, pp. 695 – 713.
- Poelmans, E., & J. Swinnen "From monasteries to multinationals (and back): A historical review of the beer economy." Journal of Wine Economics 6, nr.2, pp. 196-216.

Eline Poelmans (eline.poelmans@kuleuven.be) is econoom en historica, gespecialiseerd in economische geschiedenis en bedrijfsgeschiedenis en de voedsel-economie, met een bijzondere focus op bier. Zij is professor aan de KU Leuven, Faculteit Economie en Bedrijfskunde.