



BIER EN GENTRIFICATIE IN LONDEN

Ambachtelijk bierbrouwen is een sterke trend geworden in stedelijke economieën en culturen. Het fenomeen maakt deel uit van een bredere neo-artisanale beweging die heeft geleid tot nieuwe stedelijke hipster-ecologieën en die onaangetrokken stedelijk vastgoed heeft geherwaardeerd. Dit is niet onopgemerkt gebleven door ontwikkelaars en centrummanagers die graag hun stadsvernieuwings- en placemaking-projecten het cachet van ambachtelijkheid willen geven.

Dit is zeker het geval in Londen, waar het ambachtelijk brouwen eind jaren 2000 voet aan de grond kreeg. Tijdens het industriële tijdperk was Londen een hotspot voor het brouwen van bier maar aan het begin van het millennium was er nog maar een handvol functionerende brouwerijen over. De herinnering aan klassieke Londense brouwerijen zoals Charrington's en Truman's bleef alleen hangen in spookachtig vervagende bewegwijzering verspreid over de stad.

Tegen het einde van de jaren 2000 was er echter een kleine groep enthousiastelingen die nieuwe microbrouwerijen lanceerde in goedkope, onbekende districten zoals Bermondsey in het zuidoosten van de stad en Walthamstow in het noordoosten. Deze neo-ambachtslieden waren geïnspireerd door de opkomende bierscene in Noord-Amerika, een ambachtelijke wending in het Londense 'foodie-ecosysteem' en in sommige gevallen (na 2008) de afnemende aantrekkingskracht van carrières in de financiële sector. Ze vonden in precare stedelijke freelancers en 'immateriële' cultuurwerkers het perfecte publiek, dat zijn cultureel kapitaal kon polijsten in de dichtstbijzijnde buurtkroeg of boerenmarkt. Daarbij rekenden ze op de verbeterde digitale 'mond-tot-mondreclame' van de eerste socialemediagolf, werden ze geholpen door de

progressieve bierbelasting die in 2002 voor kleine brouwerijen in het VK werd ingevoerd en profiteerden ze van relatief goedkoop en geschikt vastgoed. Zo bracht deze groep individuen de Londense ambachtelijke bierrevolutie op gang en in 2015 waren er meer dan honderd brouwerijen in de stad. De meeste hiervan waren kleine initiatieven die experimentele bieren produceerden die Engelse traditionele stijlen combineerden met brouwgevoeligheden, processen en ingrediënten geïmporteerd uit de VS, Europa en Nieuw-Zeeland.

Onder de bogen

Vanwege de dominantie van grote brouwconcerns in het Engelse pub-landschap, met name in de toeristische, financiële en politieke zones van centraal Londen, traden de meeste ambachtelijke brouwers naar voren als beslist lokale bedrijven. Ze bouwden buurtbinding op met slimme branding en door het openen van proeflokalen die hun (vaak kleine) brouwerijen omvormden in bestemmingen voor lokale bewoners om te ontdekken en te bewonen. Meestal zijn ze te vinden in gebieden met een overvloed aan lichte of postindustriële ruimtes die populair zijn bij kleinschalige, ambachtelijke producenten: dichtgetimmerde

gebouwen, spoorwegbogen en toegankelijke industrieterreinen. Zo kregen ambachtelijke brouwerijen een associatie met 'tijdelijk ruimtegebruik' waarin lege ruimtes worden herbestemd voor 'creatieve' economische activiteit. Het plaatste de waardering voor 'verfijnde' bierproductie in de ruimtes van *edgy*, vies werk en het dagelijks leven van de arbeidersklasse. In Bermondsey, een district dat van oudsher bekend staat om zijn sloppenwijken, dokken en industrie en dat is vereeuwigd in Charles Dickens' Oliver Twist, kreeg een concentratie van kleine brouwerijen de naam beer mile en deed zo zijn intrede in opkomende bierblogs en alternatieve toeristengidsen.

Als je als consument de Bermondsey-biermijl aflegt, kun je in één bezoek acht tot twaalf proeflokalen bezoeken. Zo kun je wat lokale 'unglamour' doorkruisen en consumeren: goedkope woningbouw, logistieke functies en fabrieksruimte-te-huur, donkere steegjes en spoorwegbruggen waarover de treinen denderen naar het graafschap Kent waar de hop groeit. Bij het betreden van een proeflokaal langs de biermijl vallen de bekende motieven van de moderne stedelijke belevingseconomie op: geïmproviseerde zitplaatsen, handgeschreven menu's en cool, ongedwongen personeel. Zo bieden ruimten voor ambachtelijk bier wellicht een duidelijk voorbeeld van hoe steden in toenemende mate worden 'beleefd en geconsumeerd als hulpbronnen' voor 'opkomende' vormen van cultureel kapitaal die worden gedefinieerd door 'deelname' aan het productieproces. In tegenstelling tot traditioneel drinken in pubs, vragen (of eisen) ambachtelijke brouwerijen een meer tactiele waardering van bier: streek de apparatuur, ruik de mout en hop en praat met brouwers om gedeelde culturele waarden en passies uit te drukken.

Craftwashing

Het rimpel-effect van 'super-gentrificatie' in Londen (zie Butler en Lees) dwingt potentiële huizenkopers wijken te overwegen die ze eerder gemeden zouden hebben. In de crisis van betaalbare huisvesting in de stad krijgen de lokale staat en vastgoedontwikkelaars bovendien de schuld omdat ze geen betaalbare woningen voorzien maar wel onroerend goed verkopen aan wereldwijd mobiele investeerders en afwezige verhuurders. Beide trends kunnen de opkomst van 'craftwashing' verklaren. Het is dan ook niet verwonderlijk dat in Londen ontwikkelaars en lokale overheidsinstanties zich aangetrokken voelen tot ambachtelijk bierbrouwen als middel om lokale 'creatieve' economieën aan te moedigen en locaties en nieuw onroerend goed in een ambachtelijke symboliek te hullen.

We kunnen hier twee specifieke manifestaties van aanwijzen. Ten eerste zien we, net als bij het Bermondsey-voorbeeld, dat 'makers' en kleine producenten worden aangemoedigd om ruimtes te gebruiken om lokale economieën en districten opnieuw leven in te blazen met een patina van cool creativity. Ten tweede zien we dat ambachtelijke brouwerijen (naast andere vormen van creatieve makers) stevig worden verankerd in grote, nieuwbouw residentiële ontwikkelingen. Zo belooft de twintig jaar durende ontwikkeling van het miljardenproject *Meridian Water* in Enfield in het noordoosten van Londen niet alleen 10.000 nieuwe huizen, maar ook "high-end modeproductie en -bierbrouwen naar de site te brengen om de nieuwste wijk van Londen te helpen creëren." Evenzo belooft in het voormalige havengebied van Canning Town de 'Goodluck Hope'-site die wordt beheerd door ontwikkelaar Ballymore een "ontluikende gemeenschap van makers en culturele pioniers". Daar hoort een 'ervaringsgerichte' ambachtelijke brouwerij bij die lokaal ambachtelijk bier zal leveren aan de deur van de 3000 nieuwe appartementen via een app. De ontwikkelaars zijn zó vastbesloten om hun vastgoedproduct te hullen in deze authenticiteit dat verkopers in de showroom gratis flessen ambachtelijk bier uitdelen aan potentiële huizenkopers. In een samenleving die een beladen relatie met bierdrinken heeft was een dergelijke alliantie slechts een paar jaar geleden nog ondenkbaar.

Crafting the city

In sommige Londense districten helpen ambachtelijke bierbrouwerijen 'rommelige' industriële ruimtes op te poetsen en te veroveren. Brouwers worden daarbij aangekondigd als makers en producenten die districten een ondernemend 'ambachtelijk' profiel kunnen geven. Zo werpt ambachtelijk brouwen een nieuw licht op de heersende ruimtelijke en culturele politiek van het sterk gepolariseerde en gelaagde Londen. Maar we moeten ambachtelijk brouwen niet karakteriseren als een grootschalige stedelijke catastrofe. In geavanceerde economieën die geteisterd worden door *offshoring* en *warehousing*, biedt ambachtelijke productie ongetwijfeld een aantal aantrekkelijke contrapunten.

Ambachtelijke brouwers in Londen kunnen inderdaad goede bedoelingen hebben en een beroep doen op een moreel register dat wordt gekenmerkt door noties van plaatselijkheid, samenwerking boven concurrentie en trage creativiteit. Verschillende werkgevers betalen fatsoenlijke salarissen en sommige hebben progressieve politieke agenda's. Dat gezegd zijnde, lijkt het geen twijfel dat sommige ambachtelijke brouwerijen in Londen de ruimte gebruiken op een manier die de consumptie en de residentiële dominantie van middenklasse groepen stimuleert. Dit ligt deels aan de brouwerij-eigenaren zelf: relatief goed genetwerkte witte mannen die via hun brouwerijen een centrale positie hebben ingenomen in de hedendaagse stedelijke culturele economieën. Zeker in de VS en het VK, werd de ambachtelijke wending in het geval van microbrouwen gestructureerd door witheid en heteromasculariteit.

We weten echter ook dat brouwerijen gevangen zitten in hetzelfde speculatieve krachtenveld waarvan ze vaak kunnen profiteren. Verder zien we een ambachtelijke symboliek die wordt ingezet door ontwikkelaars en autoriteiten terwijl ze proberen de middenklasse te verleiden om het enigszins onbekende Londense grondgebied te gentrificeren. Hier ontvouwt zich een verstrengeling van de ambachtelijke impuls met de logica van stadsvernieuwing en kapitaalaccumulatie in wijken als Bermondsey op een manier die volledig marginaliseert hoe een bestaande multi-etnische arbeidersgemeenschap overleeft in het hedendaagse Londen.

Het maken van dingen (of het consumeren van 'gemaakte' dingen, of zelfs het leven in de nabijheid van de makers van dingen) zou voor sommigen een manier kunnen zijn om de versnellingen en onzekerheden van het moderne leven te beheersen of te vertragen. We moeten echter beseffen dat juist de polariteit, verdringing en onrechtvaardigheden die ons tot dit punt hebben gebracht niet verdwijnen met de neo-artisanale roeping, maar nog steeds kunnen worden beschouwd met een getrainde kritische blik.

Literatuurselectie

- Chapman, N. and Brunnsma, D. (2020) *Beer and Racism. How Beer Became White, Why It Matters, and the Movements to Change It*. Bristol: Bristol University Press.
- Edwards M. (2016) The housing crisis and London. *CITY* 20, nr. 2, pp.222–237.
- Ferreri M. (2015) The seductions of temporary urbanism. *Ephemera* 15, nr. 1, pp. 181–191.
- Luckman S. and Thomas N. (2018) *Crafting economies: Contemporary cultural economies of the handmade*. In: Luckman S and Thomas N (eds) *Craft Economies*. London: Penguin.
- Wallace, A. (2019) 'Brewing the truth': Craft Beer, Class and Place in Contemporary London. *Sociology* 53, nr. 5, pp. 951–966.

Andrew Wallace (A.R.Wallace@leeds.ac.uk) is docent aan de School of sociology and social policy van de University of Leeds. Zijn onderzoeksinteresse gaat uit naar ongelijkheden, periferieën, (im) mobiliteiten, infrastructures, regionale onevenwichten en de spanningen en strijd waarmee de krachten van progressieve sociale ontwikkeling worden geconfronteerd.