

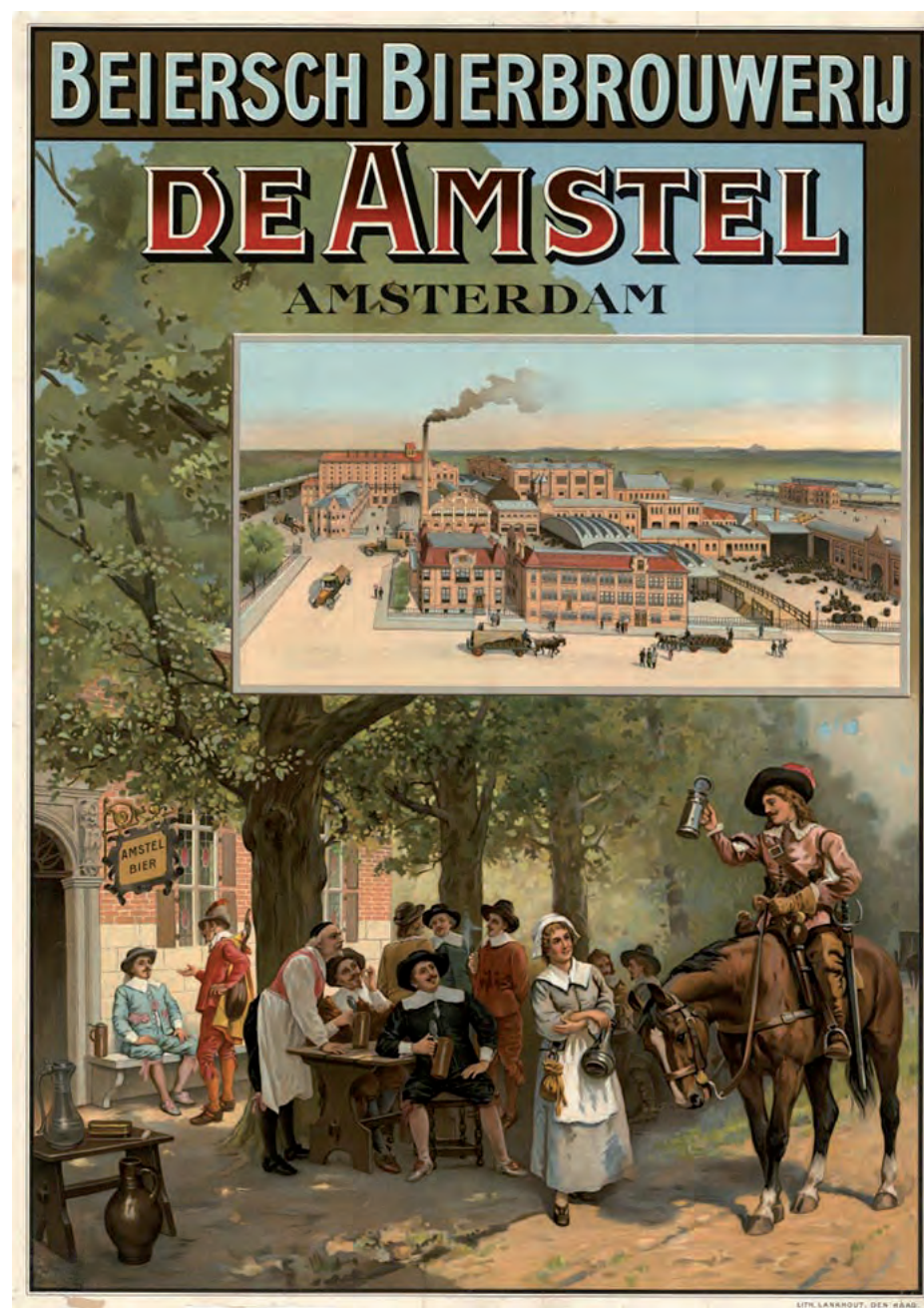
Week 47 – Beiersch Bierbrouwerij De Amstel 1871

Onder- of laaggistend bier

Het brouwen van ondergistend bier was al in de vijftiende eeuw door toeval ontdekt in Bohemen. Gedurende die eeuw had deze wijze van brouwen, waarbij men het gistingsproces laat plaatsvinden bij temperaturen tussen 5° en 10°C, zich geleidelijk verspreid over het aangrenzende Beieren en Oostenrijk. De onder- of lage gisting is een duurdere productiewijze dan de bovengisting, omdat zij tussen de een à twee weken duurt, terwijl het bier daarna bovendien nog eens een kleine drie maanden moet rijpen. De bovengistende methode duurt enkele dagen en het bier kan na ongeveer een week worden gedronken. Het ondergistend bier heeft als belangrijkste voordeel dat het veel beter houdbaar is. Wat de productie duurder maakte, was de noodzaak het brouwsel geforceerd te koelen om steeds onder die 10°C te blijven. In Beieren werd streng toezicht gehouden op het brouwen van bier, waardoor de kwaliteit zeer hoog bleef. Toen medio negentiende eeuw door verbeterde transportmogelijkheden (trein) veel Beiers bier in Nederland werd geïmporteerd,

“Troebel eten hindert ons niet; maar troebele dranken, zoo zij helder kunnen zijn, zijn elk mensch onaangenaam. Een heldere drank wekt vertrouwen op van deugdelijkheid naar zijn aard”.

Dit commentaar duidt aan dat het bier, zoals het tot dan werd gedronken niet helder was. Door gebrekkige filtering zweefden er niet alleen gistdeeltjes in het bier, maar ook moutdeeltjes die er tijdens het brouwen in terecht kwamen. Er moest snel gedronken worden, anders kwamen gist en andere deeltjes bovendrijven. ‘Het bier was dan belegen’ heette dat dan; het was de uiterste consumptiedatum gepasseerd. Gewoon water smaakte dan meestal nog beter.





Vorige: Een brouwerijaffiche waar de quizplaat uit gekopieerd was. Deze zeventiende-eeuwse rurale voorstelling had weinig met het eind negentiende-eeuwse Amstelbier te maken.

Boven: Het brouwerijcomplex rond 1910

Rechts: Het brouwerijcomplex na 1930



kregen de brouwers hier het moeilijk. Doordat de brouwersopleiding van de Polytechnische school in München ook buitenlandse cursisten aannam, kwamen in Nederland steeds meer brouwers in het bezit van de technische kennis om ondergistend bier van de beste kwaliteit te brouwen.

In Amsterdam was in 1867 de *Koninklijke Nederlandsche Beijersch Bierbrouwerij* aan de Weesperzijde de eerste die ondergistend bier vervaardigde. Gerard Heineken volgde in 1870, nadat hij op de Wereldtentoonstelling van 1869 moest toezien hoe zijn bier genegeerd werd ten gunste van het ondergistende bier van de concurrentie. De derde brouwerij in Amsterdam die volgens het nieuwe procedé ging brouwen, was een nieuw op te richten stoom-brouwerij van jhr. C.A. de Pesters en W.E. Uhlenbroek. Ruim een maand later droegen



“Op de tentoonstelling gaat er in ons bier weinig om, wat nogal natuurlijk is, daar Hollandsch bier niet zeer in de smaak valt”. Het zijn de woorden van directeur Gerard A. Heineken toen hij in de zomer van 1869 moest vaststellen dat het product van zijn bedrijf op de in het Amsterdamse Paleis voor Volksvlijt gehouden Wereldtentoonstelling matig verkocht.

zij de vergunning over aan de firma *De Pesters, Kooij & Co.* Deze firma trad op als vertegenwoordiger van een groep ondernemers en bankiers, die de financiering van het nieuwe bedrijf op zich had genomen. Directeur werd Johan Hendrik van Marwijk Kooij. Op 11 juni 1870 werd de eerste steen gelegd van de brouwerij. In 1890 werd de naam overigens gewijzigd in *Beijersche Bierbrouwerij De Amstel*. De brouwerij begon haar werkzaamheden eind 1871 en in het boekjaar 1872 produceerde men al 10.000 hectoliter bier, dat voor het grootste deel in Amsterdam werd afgezet (90%).

Jaarmarkt

Meteen in 1873 kwam de Amstelbrouwerij in de problemen toen op de jaarmarkt op de Botermarkt zoveel bier gedronken werd dat de hele voorraad uitgeleverd was en er daarna wekenlang 'nee' verkocht moest worden tegen de vaste klanten.

Onder: Buurткаart ZZ van 1875. Dat is nog vóór de normalisatie van Singelgracht en Buitensingel. Rechtsonder de De Goedestraat die in 1869 werd gebouwd.



IJskelder

Met het brouwen van ondergistend bier was meer dan temperatuurbeheersing gemoeid. Ook de kapitaalkracht van de onderneming was van een andere orde. Van de traditionele brouwerijen die hooggistend bier brouwden, had geen enkele een kapitaal boven de f100.000,- terwijl alle nieuw opgestarte ondernemingen, die volgens het nieuwe procedé wilden werken, een kapitaal van rond het half miljoen gulden nodig hadden voor de aanschaf van stoommachines, koelinstallaties en grote opslagkelders voor het narijpen en natuurlijk de passende fabrieksgebouwen daaromheen met goed opgeleid personeel om het precaire procedé te begeleiden. Omdat koelinstallaties pas tegen het eind van de negentiende eeuw werden uitgevonden, behielp Amstel zich zolang met een dubbelwandige kelder die in de winter gevuld werd met ijs dat uit de grachten gehakt werd en waarmee ze de hele zomer moesten zien door te komen.



De Goedestraat van de kaart

Tegen het eind van de negentiende eeuw was de brouwerij weer aan uitbreiding toe. Het oog viel op de twee rijen arbeidershuisjes langs het Dokspoor, d.i. de aftakking van het Rhijnspeoor die over de Singelgracht liep en verder door de Sarphatistraat naar het Entrepotdok. De brug over de Singelgracht is blijven liggen en heet nu Spinozabrug. De huisjes werden tegen 1900 gekocht en afgebroken. De expeditie die zijn ingang aan de Mauritskade had, veroorzaakte verkeersopstoppingen. Om de ingang naar een rustiger straat te kunnen verhuizen, werden zes grote woonhuizen aan de 's Gra-

Vorige: De eerste grote brand die de Amstelbrouwerij trof was in 1903.

Boven: De tweede grote brand was in 1929 in een zojuist opgeleverde nieuwbouw.

Rechts: In 1903 werd deze transportinstallatie over de Mauritskade gebouwd.

vesandestraat afgebroken en werd er een nieuwe expeditie-toegang gemaakt.

Nieuwbouw en uitbreiding

De eerste decennia van de Amstelbrouwerij waren een aaneenschakeling van nieuwbouw en vergrotingen van bestaande gebouwen. In 1873 al moest de opslag voor ijs uitgebreid worden, in 1880 werden de legkelders uitgebreid en in 1883 de mouterij. In 1888 zien we bouwplannen voor een eigen 'ijsmachine', met een capaciteit die aansluitend met regelmaat vergroot moet worden. Zo gaat het door tot 1902. In dat jaar brak een grote brand uit en konden sommige elementen weer helemaal opnieuw opgebouwd worden. Het lijkt erop dat de Amstelbrouwerij een Duitse aannemer in de arm nam





Li.bov: Het vroegste transportmiddel werd nog lang als nostalgisch element gekoesterd. Deze wagens beleverden café's in de binnenstad en leverden stevast een hoop bekijks.

Re.bov: Het hield het heel wat langer vol dan de opvolger, deze vrachtauto.

Links: Brouwketels.

Rechts: Een legkelder.



die met personeel en al naar Amsterdam verhuisde om de fabriek zo snel mogelijk weer op gang te helpen.

De grootste bouwcampagne vond plaats van midden 1920-er jaren tot na 1930. In 1929, net toen een groot nieuw fabrieksgebouw in gebruik genomen was, brak er opnieuw brand uit. Desondanks werd de fabriek op de modernste stand gebracht.

In 1926 komt een-derde van de gehele Nederlandse bierexport voor rekening van Amstel. In 1937 introduceerde de brouwerij de 'Amstel Stoop', een biercontainer met een inhoud van 10 liter voor thuisgebruik. Tijdens de Tweede Wereldoorlog daalde de export sterk, maar al snel daarna groeiden Amstels belangen in het buitenland weer spectaculair. Al in 1946 nam Amstel bijna de helft van de totale Nederlandse bieruitvoer voor zijn rekening.



Boven: De afbraak werd in 1985 afgerond

Links: De afbraak in volle gang. Hier gaat de schoorsteen.

In 1968 wist concurrent Heineken de Amstelbrouwerij over te nemen of tot een fusie te bewegen. De productie bleef gewoon doorgaan onder eigen naam. Toen zich echter de noodzaak aandienende van nieuwe verbeteringen en uitbreidingen besloot de nieuwe eigenaar dat dit op dat punt niet verantwoord was. In Zoeterwoude was sinds 1975 een groot nieuw complex opgebouwd. In 1978 besloot Heineken dat de productie van Amstel daar naartoe zou verhuizen. In 1980 kon de brouwerij aan de Mauritskade gesloten worden. Ook Heineken zou in 1988 de stad verlaten.

Aflevering 47 kwam tot stand dankzij materiaal van Ria Scharn, Anneke Huijser, Jan Wagener en G.J. Mulder.