

Processie in de Warmoestraat *(studiereis De Koperen Tsjettel 18 april 2015)*

Abt Hans loodste de groep Tsjettelbroeders met een noodgang door hartje Amsterdam. Met het strakke schema in de hand wachtte om één uur die zaterdagmiddag 18 april anno 2015 een proeverij in café Het Arendsnest, gevolgd door een rondleiding in Brouwerij De Prael, een biertje drinken in de Beer temple, en wat eten in de Bierfabriek.

Om kwart vóór tien stapte een gedeelte in Leeuwarden op de trein. Onderweg werd de groep compleet en om twaalf uur stonden we op Amsterdam Centraal. Elf mannen en één vrouw. Wilbert, Thimo, Fré, Auke, Johan, Fons, Hans, Gert, Mark en René, aangevuld met de introducees Mark, Jan en Jeroen vormden het elftal en Hilde, dochter van Hans, was door het thuisfront meegestuurd om vader te behoeden voor alle verleidingen die de Oudezijds Voorburgwal en de Bierkaai bieden. Gelukkig staat de Oude Kerk daar nog steeds in het midden.

Proeverij Het Arendsnest

Op de statige Herengracht, vaak gefilmd en als decor gebruikt voor thrillers en politie series, staat deze proeverij. Gastheer Hans Stalen kwam er al snel achter dat zijn educatieve verhaal over het brouwproces van bier aan ons niet was besteed. “ Als hobbybrouwers weten jullie veel meer over het brouwproces. Mijn kwaliteiten liggen in de kennis van de biersoorten, brouwerijen en het proeven”. Er zijn 302 brouwerijen in Nederland die hun product commercieel op de markt zetten waaronder veel oud-thuisbrouwers die voor zichzelf zijn begonnen. Zij moeten genoegen nemen met een marginaal marktaandeel want de Grote Drie beheersen de markt. Heineken, Bavaria en Grolsch. Kroon en de Texelse Bierbrouwerij (in alle A'damse kroegen te verkrijgen) veroveren steeds meer terrein . Verder voldoen Maallust en Het IJ steeds vaker aan de smaak van het toenemende aantal speciaal bier drinkers.

Proeverij van 6 bieren van Nederlandse brouwers:

- Kroonpils van La Trappe. Oorspronkelijk gebrouwen in Oirschot. Hij is moutig, een beetje volmondig en iets bitter.

- Pale Ale van Klein Duimpje uit Hillegom. Dry hopping, pijnboomspitten, meer dan 40 IBU, citroen, Amarillo hop en zonder koolzuur.
- Saison van Maximus Brouwerij uit De Meern. Wrang, bitter, bijt wat (volgens Hans). Amerikaanse hop? Grape/citroen.
- Jopen witte rook. Zacht en mooi voor een wit rook bier. Geen palingrooksmaak.
- IPA Ciel Blue van Het IJ uit Amsterdam. Lemongras, mooi bitter, fris? Sommigen roken toch echt een put lucht. Weinig mout.
- Big Fat Double IPA van het Uiltje uit Haarlem. Amerikaanse hop, 75 IBU, prachtig hop aroma, mooie balans, Plakt goed, bitter minder hard.



Op weg naar De Prael begon de maag te knorren. Bij gebrek aan een CADI wagen togen de meesten naar een snackbar om de inwendige mens van een fors aantal calorieën te voorzien. Ongeduldig wachtte Paul die de rondleiding deed op de snackers want hij had een prachtig verhaal over de Bierkaai en oud Amsterdam. Over het brouwen van bier hield hij zich wijselijk stil toen hij hoorde dat we hobbybrouwers zijn.

Proeflokaal De Prael

De Bierkaai is een authentieke benaming voor een oeroud stukje Amsterdam toen Amsterdam nog geen Amsterdam was maar gewoon aan de Amstel lag. Op de kade werden de biervaten overgeslagen op andere schepen in verband met het controleren van de herkomst. De bewoners van de BIERKAAI stonden bekend als echte vechtersbazen. Wie het tegen hen opnam was zeker van de nederlaag. Vandaar:

“Vechten tegen de bierkaai”. Zo opende Paul, een oud-ambtenaar die in opdracht van de Gemeente Amsterdam een criminele buurt waar prostitutie en drugsgebruik in de vervallen panden jaren vrij spel had omtoverde in een gezellige buurt met veel sociaal gebonden bedrijfjes, horeca, galerieën en prachtig gerenoveerde panden, zijn verhaal. Het proeflokaal ligt aan de Oudezijds Armsteeg.

Drie meter breed maar wel authentiek gerestaureerd met geglazuurde witte en blauwe tegeltjes in de stijl van de KLM huisjes die je kon kopen in de dutyfree shops. Op zolder staat de schrootmolen, een deur verder wordt gebrouwen. In het brouwhuis met condensator (geen milieubelasting) staan de vergistings-en lagertanks. Ze brouwen 1000 liter per keer, 5 dagen per week om aan de vraag te kunnen voldoen.



Proeverij van 4 bieren, herkomst onbekend; bij de proeverij in De Prael kregen we een korte beschrijving van de 4 bieren. Een medewerkster las dit voor vanaf een briefje wat op haar dienblad lag. Op vragen wat zij vond van het bier antwoordde ze stevast: “Ik vindt hem lekker”.

- Dubbel. 6,5%, zeer troebel, lekkere limonade maar: “Zij kan op haar papiertje niets over de smaak vinden”.
- Rauchbier. 5.7 %, rokerige lente bok, beetje zoete pale ale met een goede balans maar: “Zij vindt hem lekker” staat op haar papiertje.
- Tripel. 7,5%, riekt naar saké, vreemd aroma, niet spannend, zoet.
- Barley wine. 9,7 %, chemisch luchtje ook wel verbrand rubber genoemd, hoge alcoholen en hartverwarmend maar: “Zij vindt hem heel lekker”, staat op haar papiertje.

Op weg naar de Beertemple kregen een aantal mannen en één vrouw “Lust for Ice”. De rest van de groep vermaakte zich door commentaar te geven op wat Louis Couperus ooit omschreef als: “Van oude mensen, de dingen die voorbij gaan”.

Biertje happen in De Beertemple

Met een groot assortiment aan voornamelijk Amerikaanse bieren (70 op fles en 30 op tap) zaten we gebeiteld in deze tempel met alle goddelijke bieren, ook Nederlandse en Belgische. Keus genoeg. Geen proeverij maar met volle teugen genieten van je favoriete biertje. Tijd om de sociale contacten aan te halen en aan de gezichten te zien is dat gelukt.

Hapje eten in De Bierfabriek

Met een hongerig gevoel stapten we de Bierfabriek binnen. Pindadoppen op de vloer en pinda's op tafel. De pinda's verdwenen als sneeuw voor de zon, rondborstige gegrilde kippen vonden gretig aftrek en de lams rack varieerde in grootte en temperatuur. Een aantal kreuple lammeren gingen terug naar de keuken om daar op temperatuur te komen. Hun eigen gebrouwen bier in drie soorten smaakte prima, gelet op de omzet.

Een uur eerder dan gepland verrasten we het thuisfront met de nuchtere mededeling: “Ik ben d'r weer”.

Johan Huisman en Fons Michielsen

