

## ONK 2016

Op 2 juli togen ondergetekenden vol goede moed naar Het Klooster in Amersfoort. Een mooie locatie die begin jaren '50 nieuw als klooster is gebouwd maar blijkbaar niet zo lang als zodanig heeft gefungeerd. Bij de ingang kregen we een glas (AnDer 1.0) en een muntje en we kochten er maar meteen een paar bij, want het was ons duidelijk dat er van alles te beleven was, mits tegen betaling. Er was een tap met vele bieren. Het nadeel van het prachtige nieuwe proefglas is wel dat het schuim zich ophoopt in de "hals" waardoor ofwel het glas slechts half gevuld werd ofwel het tappen veel tijd in nam. Niettemin waren de bieren voortreffelijk. We keken wat rond naar bekende gezichten en zagen Hans en Jelle. En helaas niet méér. En dat terwijl wij, ná de Amervallei, als vereniging de meeste bieren hadden ingeleverd.



Na het gebruikelijke leuteren en rondkijken in het Klooster en in de zaal waar nog wat leveranciers stonden werden we na het openingswoord van Marcel Boshuizen van de Amervallei uitgenodigd voor de eerste lezing.



Wij hadden gekozen voor de lezing door Leen Alberts die wat zou vertellen over Bier & Marketing in de Middeleeuwen. Hij geeft les aan de lerarenopleiding geschiedenis en heeft zich gespecialiseerd in het onderwerp van vandaag. Hij heeft er zelfs een boek over geschreven dat binnenkort uitkomt: "Brouwen aan de Eem" (subtitel: Amersfoort, een Stichtse bierstad in de Middeleeuwen)

Hij begon met een algemeen verhaal over marketing (4P's: Product, Prijs, Plaats, Promotie). Zijn inleiding besloeg het tijdvak 1300 – 1600, waarin lokale heren privileges konden geven aan groepen in de samenleving.

Er zat wel veel prijsverschil in het bier. De armen kochten het goedkoopste bier, de rijken zetten hun gasten de dure bieren voor om zich te onderscheiden. Er werd in die tijd vrij veel gedronken: wel tot 400 liter per jaar per hoofd van de bevolking. De gedachte dat men zoveel bier dronk omdat water ongezond zou zijn bestreed hij fel: stadsbesturen zorgden er wel voor dat het water in de stad schoon bleef. Brouwerijen zaten vooral op die plaatsen waar het water de stad binnenkwam en hadden dus zo de beschikking over het beste water. En de burgers mochten beslist niet zomaar van alles (ontlasting) in het water gooien.

Later nam die consumptie sterk af, zeker toen er cacao, koffie en thee beschikbaar kwam. Nu is de consumptie van bier weer gestegen (met een dieptepunt 100 jaar geleden van 20 liter/hoofd/jaar) naar 70 liter.

Tot 1320 werd er voornamelijk gruitbier gemaakt en verkocht. Gruit is een siroop die gemaakt werd door wort van haver in te dikken\*. Die gruit werd verkocht aan brouwers die er dan een kruidenmengsel bij deden (gagel, serpentijn, laurier, komijn, anijs en/of hars) die dan werd vergist. Dit bier was zeer kort houdbaar, zo'n 2 weken.

In 1320 – 1340 ging Nederland over van het gruitbier op hopenbier. De hop was afkomstig uit Duitsland, waar het al veel eerder ingang had gevonden. Tegelijk begon de samenstelling van het wort wat te verschuiven van 100 % haver naar minder haver en meer tarwe en gerst. Het wort werd nog wel urenlang gekookt. Het hopenbier was sterk: 6 – 8 % alcohol en werd vooral in Amersfoort en Haarlem gemaakt. Langzamerhand kwam ook Kuitbier in zwang met minder alcohol (4 – 6 %) en daardoor goedkoper. Dit bier werd vooral in Delft en Gouda gemaakt.

Na de lezing (de man wist van geen ophouden en om 14.00 uur zijn ondergetekenden maar weg gegaan, want de prijsuitreiking zou beginnen) gingen we weer naar de grote zaal voor de uitreiking van de prijzen van A, B en C bieren. Veel applaus voor alle winnaars natuurlijk. En prijzen: voor alle eerste prijzen was er een FastFerment kunststof conisch vergistingsvat, beschikbaar gesteld door Brouwland.

In de A-categorie was onze Gert Wiegman zowaar tweede. Zoals gezegd: hij was er niet dus wij hebben de prijs maar in ontvangst genomen. Helaas was dat de enige in deze drie categorieën.



*Zo lijkt het toch nog wat: Fons neemt de 2<sup>e</sup> prijs voor Gert in ontvangst*



*En Jan krijgt namens Gert de Europese nominatie van Theo Flissebaalje*

Om 15.00 u stond de tweede lezing op het programma, dit keer van de stadsgids Harald Ket. Hij vertelde specifiek over de stad Amersfoort, de prijzen van de bieren, de rol die bier in een belegering had gespeeld. Een begenadigd spreker die het publiek een uur lang goed wist te boeien, ook door zijn feiten maar vooral door zijn verhalen.

Om 16.00 u de categorie D, E en V bieren. Helaas, niets voor ons!!

Een verheugend feit deed zich hier echter wel voor, namelijk dat de eerste prijs in de categorie D naar een vrouwelijke brouwer ging: Suzan Foster, lid van geen enkel gilde, en naar wat we begrepen, nog niet zo heel lang aan het brouwen. Evenzogoed wel een Black IPA met 95 punten!! Tevens goed voor de hoofdprijs: Algemeen Kampioen ONK 2016. Een opvallende verschijning, deze mevrouw, en iemand om rekening mee te houden, dus.



De Amervallei had verder nog andere prijzen bedacht, zoals de club met de meeste punten over de tien beste bieren, de brouwer met de meeste punten over de eerste vier bieren en nog zo wat. Ook werden 16 genomineerden voor de Europese contest opgeroepen, samen met 14 reserve genomineerden. U zult begrijpen dat er meer mensen op het podium stonden dan in de zaal en dat ongeveer alle aanwezigen wel een prijsje in de wacht hadden gesleept.



Nou ja, ondergetekenden niet maar verder was ieder wel tevreden, denken wij.

Ze wisten het mooi op te rekken tot kwart voor zes. Toen konden we onze resultaten ophalen en vervolgens een hapje eten van een overheerlijk buffet, verzorgd door leerlingen van het Amersfoortse ROC, afdeling hotelschool (denk ik). Het was prima.

Na het buffet (of voor de intekenaars: een speciaal bierdiner) was er de hele avond nog feest met live-muziek. De band speelde echter voor een lege zaal. Na de uitslagen was een ieder snel vertrokken.



Jan had zijn rolletje weer volgeschoten dus ook wij vertrokken weer. Om zeven uur in de avond verlieten we het pand en togen naar de auto.

Jan en Fons

*\*noot: hier is discussie over mogelijk. Was gruit nu het kruidenmengsel of inderdaad een siroop met of zonder deze kruiden? ..... red.*