

Ten tweede groeide de bevolking in de Noordelijke Nederlanden sterk, zowel op het platteland als in de steden. Die groeiende markt garandeerde een constante vraag naar bier. Amersfoort speelde daar vroeg op in: al in het eerste kwart van de veertiende eeuw exporteerde de stad bier naar Holland, vooral naar Amsterdam, dat zijn eigen behoefte nog niet kon dekken. Tolprivileges van de hertog van Gelre maakten het bovendien mogelijk om de Veluwe te blijven belevaren, wat de concurrentiepositie van Amersfoortse brouwers versterkte.

Zo ontstond een brouwnijverheid die diep verankerd raakte in de stedelijke economie. Brouwers bezaten vaak meerdere erven en huizen in de binnenstad, hoptuinen buiten de muren en soms landerijen in het Eemland. Slechts een enkeling beschikte over eigen veenland voor turf, maar als groep waren zij welvarend en invloedrijk. Niet voor niets zaten er altijd enkele brouwers in het stadsbestuur, en groeide het bierbrouwersgilde uit tot een van de meest aanzienlijke gilden van de stad. Dat zowel de stad als het gilde Sint Joris als beschermheilige kozen, onderstreept hoe sterk Amersfoort zich met het brouwersambacht identificeerde.

De stadsbestuurders noemden de brouwnijverheid in de zestiende eeuw zelfs "de nering waarop de stad was gefundeerd". En wie de geschiedenis van Amersfoort leest, begrijpt waarom: bier was er niet zomaar een product, maar een fundament onder de stedelijke welvaart.



Jost-Amman-Allegorie-van-de-handel met daarop afgebeeld een biertransport, zoals gebruikelijk in de middeleeuwen (Museum Plantin Moretus - Antwerpen),



Twee medewerkers van een brouwerij in Leiden, Hendrik Meyer (Museum De Lakenhal Leiden)

Maischen en koken van het wort. Tekening uit een stadskeurboek van Kampen (15e eeuw)

Pseudo-Bles - Memorietafel van de familie Van Schadyck. Aanbidding door de koningen (Museum Flehite).



Brouwersgilde



Achterzijde aan de gracht van brouwerijen De Kroon en de Eenhoorn (Archief Eemland).

PHOENIX BROUWERIJ



AMERSFOORT

Affiche Phoenix brouwerij (collectie Stadsarchief Rotterdam), - steendrukkerij L. van Leer & Co Amsterdam.



BEIERSCH

OUWERIJ

BEIERSCHBIERBROUWERIJ

1879

AMSTERDAM

PILSENER-EXPORT

Bierketels schoonmaken

De Drie Ringen organiseert wedstrijden bierketels schoonmaken.

Na elke brouwcyclus maakt de brouwer die de roerstok hanteert zelf de binnenkant schoon. Het bostel wordt eruit geschept als voer voor de dieren en dan gaat de spuit er op. Reinheid is belangrijk in het brouwproces en dat heeft de brouwer liever zelf in de hand

De buitenkant is een ander verhaal.

Na een paar maanden is de buitenkant echt toe aan een poetsbeurt: dof, vlekkerig, een beetje treurig. Maar eerlijk is eerlijk een ketel met wat gebruikssporen mooier. *'Dan ziet iedereen tenminste dat er gewerkt wordt'*.

Het schoonmaken van de koperen buitenkant van de bierketels bij De Drie Ringen is geen klus, maar een onderneming van mythische proporties. Drie teams van tien man buigen zich op een zaterdag over het koperwerk. Wie de ketel het schoonst laat glanzen, mag zich winnaar noemen.

Piet vertelt: „De eerste keer dat we die ketels moesten schoonmaken, hebben drie mannen zich er een hele dag op stukgebeten. Dat was dusdanig afzien dat ze elkaar plechtig beloofden: dit nooit meer.

Zo is dertig jaar geleden de wedstrijd geboren. Sindsdien doen we het elk jaar. Wedstrijd... het klinkt competitiever dan het is. Meestal gaat ieder team wel met een prijs naar huis.”

De buitenkant is voor de teams. Acht vrijwilligers per ploeg, ieder heeft zijn eigen rol. De ouderen nemen de onderkant voor hun rekening, de lenigen klauteren naar boven. Alles gebeurt met de hand, vier keer per jaar. En daarna wordt er gezamenlijk een bier gedronken bij een broodje kroket.

Dat hoort erbij.



Cor Brons reinigt de binnenzijde van de ketel



Vrijwilligers aan de slag



Hugo in de ketel waarbij hij nog in de leer is bij Piet. De ketels zijn na het brouwen weer schoongemaakt

Dat werd het Brouwhuis als proeflokaal van Eembier. Verscholen in de Windsteeg op de hoek van Groenmarkt achter de Sint-Joriskerk. Het hebben van een eigen proeflokaal in Amersfoort was al jaren de wens van Ruud. Toen er een locatie beschikbaar kwam op de Groenmarkt in het hartje van de stad, hoefde Ruud niet lang na te denken. Het pand werd volledig gerenoveerd en in het najaar van 2022 werd de opening feestelijk gevierd.



De eigen Eembieren vloeien uit 15 tapkranen, aangevuld met vele niet-alledaagse specials op fles. Ruud stelt: *'Bier brouwen is een prachtig vak en het wordt nóg beter wanneer je jouw gasten in je eigen "woonkamer" kunt ontvangen.'*

Bij Het Brouwhuis worden vele bierige events georganiseerd, alles in het thema smaakbeleving.





Medio 2017 werd bij de Loonbrouwerij in Cothen een nieuwe brouwinstallatie van 20 hl in gebruik genomen en een groot aantal nieuwe gist- en lagertanks geplaatst, waarmee de brouwcapaciteit groeide van 1.500 hl naar ongeveer 18.000 hl per jaar. De oude brouwinstallatie werd verkocht aan Rock City Brewing in Amersfoort.

En daar kwamen de koperen ketels vandaan die op een verhoging achter in de brouwerij staan.

