



Brouwerij Thissen in de Begijnenhofstraat was een van de vijf brouwerijen in het Sittard van de jaren dertig.

foto/illustratie Euregionaal Historisch Centrum Sittard-Geleen

Bierschlemp tegen ziekte

De biercultuur in de Westelijke Mijnstreek is het onderwerp van een lezing, donderdag in museum Het Domein in Sittard, een initiatief van de stichting Soleur. Er kan ook bier geproefd worden.

door Irene Verhies

Twee oude foto's van brouwerijen, een advertentietekst en enkele vergunningen, veel meer beeldmateriaal over de Sittardse biercultuur hebben ze tot nu toe niet kunnen vinden. „En toch speelde bier wel degelijk een rol. Sittard telde in de jaren dertig liefst vijf brouwerijen. Maar in die tijd had elke stad, elk dorp eigen bier. Bier was zo gewoon, zo vanzelfsprekend, dat er nauwelijks iets over is vastgelegd”, stelt René Haustermans, kenner van de regionale volkscultuur. Gelukkig valt er veel te vertellen over de geschiedenis van bier en de gebruiken hier. Haustermans is met zytholoog Dominique Steins, die als bierkenner thuis zijn eigen bier brouwt, twee historici, een neerlandicus en een banketbakster lid van de stichting Soleur, dat staat voor Stichting Oud Limburgse en Euregionale Receptcultuur. Ze is in het leven geroepen door Peer Boselie, stadsarchivaris van Sittard. Al dertig jaar verzamelt hij als hobby oude recepten, die hij aantreft in archieven,

oude kranten, de kantlijn van een boek, op een kalender. Niet enkel recepten van gerechten, maar ook van medicijnen, machines, verf of wat dan ook. Haustermans: „Inmiddels is zijn hobby-archief uitgegroeid tot 6000 artikeltjes en daar wil hij iets mee doen. Wij presenteren niet louter recepten uit grootmoeders tijd, zoals veel anderen doen. Waarom werd iets gegeten of

gebruikt, waar komt dat vandaan, wie deden dat in deze regio, dat hele verhaal willen we vertellen.” In het kader van het Jaar van de Smaak belichten ze de regionale biercultuur. „Bierrecepten zijn er nauwelijks”, weet Dominique Steins. „Voor de Drankwet van 1881 maakten veel mensen thuis hun bier. Iedereen wist wel hoe dat moest, dat hoefde je niet op te schrijven. Met de Drankwet werd het thuis brouwen aan banden gelegd en al gauw verschenen de eerste officiële brouwerijen.” Haustermans vult aan: „We hebben wel een foto van brouwerij Thissen in de Begijnenhofstraat. Café 't Sterfhoes was hun proeflokaal. De brouwerij is later verkocht aan Brand. Alle brouwerijen zijn gaandeweg uit de stad verdwenen door zulke overnames. Vaak ook trouwde de dochter van de ene brouwer met de zoon van de ander, waardoor je schaalvergroting kreeg.” Sittard heeft wel een bekende bierleverancier: Cuba. „Cuba is voortgekomen uit een afvulstation van Zuid Hollands bier, vandaar de letters ZHB op de flesjes. Die



bierflesjes vertellen ook iets over de regionale biercultuur. Eerst waren er alleen flesjes, toen kwam er een etiket op, daarna een telefoonnummer van drie cijfers en nog weer later statiegeld.” De lezing beslaat vier onderdelen, met halverwege een proeverij. Fred Penners, ook een thuisbrouwer, verhaalt over de ontstaansgeschiedenis van bier, vanaf de oude Baby-loniërs. Dominique Steins vertelt hoe hij zelf bier maakt. „We doen alles met de hand zoals vroeger. Maar we doen wel de deksel op de ketel, zodat er geen schimmels in

ontstaan of er een spinnetje in kan kruipen. Hop is nu altijd verkrijgbaar, zodat dat geen smaakverschil veroorzaakt. Vroeger was de eerste hop, van vlak na de oogst eind augustus, het beste. Dus bier van die verse hop smaakte het lekkerst en dat eerste bier was klaar in oktober. Vandaar bierfeesten in oktober.” Peer Boselie gaat vervolgens in op biergebruik in de volksgeneeskunde. Steins: „Kruidenbieren uit de kloosters hadden vaak een geestverruimend effect. Om dat te voorkomen en ook de heerschappij van kloosters te doorbreken, stelde de

staat een zogenaamd 'Reinheitsgebot' op. Voortaan mocht enkel nog hop gebruikt worden in bier, daar werd je rustig van.” Hier komen ook die adviezen aan zwangere vrouwen vandaan: een biertje om de bevalling op te wekken of vlak na de bevalling om moeder en kind rustig te houden. Bier was vroeger sowieso gezonder dan water. „Alleen vanwege het simpele feit dat je voor bier water moest koken. Want water was rioolwater vol bacteriën.” Haustermans: „Vroeger at men hier *schlemp*, een mengsel van meel en melk dat even in kokend bier gedoopt werd. Die hete bierschlemp at je op en zo zweette je de ziekte uit. Niemand doet dat nu meer, maar het was dus best gezond.” En zo is het maar een kleine stap naar volksgebruiken rondom bier, waarover Haustermans zal vertellen. Zo'n gebruik is de *bierwusj*, een takkenbos of bezem die buiten aan de deur werd gezet ten teken dat er bier te krijgen was. „Ik herinner me nog een foto van mijn overgrootmoeder, genomen toen ze in de jaren dertig in de raad kwam. Er steekt een bezem uit haar raam. Ze had ook gezegd: als ik win, dan tracteer ik de hele buurt.”

Lezing over regionale biercultuur, donderdag 5 september in museum Het Domein, Sittard, aanvang 20.00 uur. Aanmelden via info@soleur.eu