

BROUWERIJEN ■ BIERCAFÉS ■ HISTORIE

Pim van Schaik  
Kees Volkers



# Ontdek de Bieren van Amsterdam



mét wandelroutes



Boven • Paneel uit 1734 van de Amsterdamse 'Sociteyt der Brouwers' met de namen van de brouwers en de merktekens van de brouwerijen. Deze merktekens zijn ook te zien op 18e-eeuwse prenten en schilderijen. Het paneel bevindt zich op het hoofdkantoor van de Nederlandse Brouwers in Den Haag.

Voorwoord

8

## Van gruitbier tot pilsener Brouwen door de eeuwen heen

Middeleeuwse brouwers • 10

Brouwers van de Gouden Eeuw • 18

De industriële brouwers • 38

62

## Nieuw leven in de brouwerij De biercultuur leeft op

Een explosie van bieren • 66

Amsterdamse Bierfestivals • 92

96

## Kwam Piet Hein in café De Druif? Historische dranklokalen

Tapperijen, proeflokalen en cafés • 98

Het oudste café van Amsterdam • 101

Bier en jenever: de kopstoot • 104

Krullletters • 112

114

## Wandelen door het verleden Drinken in het heden

Oudezijds, het zeemanskwartier • 118

Nieuwezijds, de nette kant • 136

Jordaan en Prinsengracht • 156

Grachtengordel Zuid • 174

Oostelijke aanplantingen • 192

Beijersch Bierkwartier • 206

Nawerk • 223

## Brouwerijen uitgelicht

### De industriële brouwers

- Koninklijke Nederlandsche Beijersch Bier Brouwerij 44
- Heineken's Bierbrouwerij Maatschappij 46
- Beiersch Bierbrouwerij De Amstel 50
- Stoombierbrouwerij 't Haantje 54
- De Deli Brouwerij 56
- Van Vollenhoven's Bierbrouwerij N.V./De Gekroonde Valk 58

### Ambachtelijke brouwers nu

- Brouwerij 't IJ 70
- Brouwerij De Prael 72
- De Bierfabriek 74
- Amsterdamse Stoombierbrouwerij De Bekeerde Suster 76
- Brouwerij De 7 Deugden 78
- Butcher's Tears 80

### Huurbrouwers nu

- Brouwerij Pampus 82
- Oedipus Brewing 83
- Brouwerij Zeeburg 84
- Two Chefs Brewing 85
- Brouwerij de Vriendschap 86
- Bru'd Beer 87
- De Snaterende Arend 88

### Thuisbrouwers nu

- Huisbrouwerij De Smiecht 89
- Brouwerij De Afleiding 90
- Deep Thoughts Brewery 91

## Proeflokalen en cafés uitgelicht

### Oudezijds, het zeemanskwartier 118

- Café Batavia 1920 123
- Belgisch Biercafé het Elfde Gebod 124
- Café Old Nickel 127
- Lokaal 't Loosje 132
- Litterair café De Engelbewaarder 131
- Nieuwezijds, de nette kant 136
- Bierproeflokaal In de Wildeman 142
- Proeflokaal Arendsnest 144
- Café Belgique 146
- De Pilsener Club / De Engelse Reet 149
- Biercafé Gollem I 150
- American BeerBar BeerTemple 152
- Prinsengracht en Jordaan 156
- Café Papeneiland 164
- Café 't Smalle 168
- Café Westerdok 171
- Biercafé Brel 172
- Grachtengordel Zuid 174
- Café Hoppe 178
- Café De Brabantse Aap 181
- Belgisch Bierproeflokaal De Zotte 182
- Café De Spuyt 185
- Café Brecht 186
- Café Slijterij Oosterling 188
- Café Onder de Ooievaar 191
- Oostelijke aanplempingen 192
- Café Scharrebier 196
- Café De Druif 199
- Café De Biertuin 200
- Beijersch Bierkwartier 206
- Café De Ysbreeker 210
- Café Hesp 212
- Café Krull 215
- Dopey's Elixer 216



# Van gruitbier tot pilsener

*Brouwen door  
de eeuwen  
heen*

## Brouwerijen in Amsterdam opgericht vóór 1580

1. O.Z. Voorburgwal bij nr. 101, ca. 1470
2. O.Z. Voorburgwal nr. 67 (elemakerij), ca. 1500
3. O.Z. Achterburgwal nr. 52-54 (*De Roos, Witte Roos*), ca. 1480-ca. 1646, daarna verhuisd
4. O.Z. Achterburgwal nr. 4, ca. 1540
5. Vredenburgsteeg nr. 2, ca. 1510 (het latere *Vredenburg*)
6. O.Z. Kolk nr. 26, ca. 1540
7. Warmoesstraat nr. 164 (elemakerij), 1457
8. Warmoesstraat nr. 98 (elemakerij), 1454
9. Warmoesstraat nr. 64 (elemakerij), 1453
10. Warmoesstraat nr. 24 (*De Gulden Handt*), vóór 1500 (Guldehandsteeg is er nog)
11. Damrak nr. 78, vóór 1480
12. Damrak nr. 72, vóór 1500
13. Damrak nr. 49, vóór 1480
14. Hasselaarsteeg nrs 3-9 (*De Witte Arent*), vóór 1540-1602; daarna verhuisd naar Droogbak
15. N.Z. Voorburgwal 61 (Leeuwenburch), vóór 1480
16. Nieuwendijk nr. 60, vóór 1540
17. Nieuwendijk nr. 58, vóór 1500
18. Nieuwendijk nrs. 27-29 (*de Passer*), vóór 1510
19. Nieuwendijk nr. 13 (*de Lelie*), vóór 1540 tot 1586. Daarna nieuwbouw Nieuwmarkt
20. Wijdsteeg nr. 6 (*Het Delftsche Wapen/de Witte Eenhoorn*), voor 1540-1608
21. Spuistraat nrs 166-168, vóór 1540
22. Molsteeg, vóór 1500
23. Spuistraat nrs 111-115 (*'t Brouhuys*), vóór 1500
24. Spuistraat nrs 14A-18B (*de Leeuw, 't Leeuwkje*), ca. 1545-1625
25. Singel nrs 23-27 (*'t Schuytgen, de Os*), vóór 1540-1647
26. Grimburgwal ? (*de Sleutel*), 1562 (tot 1602)
27. O.Z. Achterburgwal nrs. 94-96 (*de Burch*), 1563-1683

formatie van de meeste brouwerijen vrij vaag is en dat nog weinig brouwerijen een eigen naam dragen. We zien dit ook in andere steden. Het had te maken met de strenge brouwkeuren waaraan iedere brouwer zich moest onderwerpen. In de loop van de 16e eeuw werden de strenge voorschriften langzamerhand losgelaten en konden de brouwers zich steeds meer profileren als zelfstandige ondernemers met een eigen 'merk'.



De 27 brouwerijen en elemakerijen die tot 1580 in Amsterdam zijn gelokaliseerd door Dudok van Heel, ingetekend op de kaart van Cornelis Antonisz uit 1544. De brouwerijen hebben niet allemaal tegelijk bestaan, het hoogste aantal lag tussen de tien en twaalf. De brouwerijen concentreerden zich rond het Damrak, vaak aan de achterzijde van de huizen aan de Warmoesstraat en de Nieuwendijk, en verder langs de Oude- en Nieuwezijds Voor- en Achterburgwallen.



Jan ten Compe. De Gelderse kade met links de Recht Boomssloot en Brouwerij De Witte Haan. Rechts is een gedeelte van de Nieuwmarkt met de Waag zichtbaar, 1743.

### Derde Uitleg (1613-1625)

Ondertussen was Amsterdam bezig de wereld te veroveren. Reeds in 1602 werd uit de Maatschappij van Verre de VOC opgericht, 's werelds eerste aandelenmaatschappij, die gericht was op de handel met Oost-Indië. Ook 'brouwers' waren bij

de oprichting van de VOC betrokken. In 1621 volgde de oprichting van de WIC, die zich richtte op West-Indië (Noord- en Zuid-Amerika). Handel en nijverheid bloeiden op, met name de aan scheepvaart en scheepsbouw gerelateerde activiteiten. Naast de VOC en de WIC

was ook de Admiraliteit (marine) in Amsterdam gevestigd. Dit was de eeuw waarin Hollandse schepen de zeeën beheersten, overal in de wereld handelsposten werden gesticht, en de haven van Amsterdam zou uitgroeien tot de grootste haven van de wereld.

Op al die welvaart kwam een hoop volk af, waardoor de stad al snel weer uit zijn voegen barstte. Een nieuwe uitbreiding was nodig. Deze werd tussen 1613 en 1625 gerealiseerd. Toen deze was afgerond telde de stad 100.000 inwoners. In 1578, het jaar van de Alteratie,



## Kon. Ned. Beijersch Bierbrouwerij



### Koninklijke Nederlandsche Beijersch Bier Brouwerij (1864-1927)

De *Nederlandsche Beijersch Bier Brouwerij* was de eerste brouwerij in Nederland die speciaal werd opgezet om ondergistend bier te brouwen. De aandeelhouders waren voornamelijk Amsterdamse investeerders. De uit Neurenberg afkomstige Heinrich Henninger werd als brouwerij-directeur aangesteld. Belangrijk voor de oprichting was het voornemen van het Ministerie van Financiën om in het belang van de economie de zware bieraccijnzen te verminderen. Aan de Weesperzij, tussen de Eerste Oosterparkstraat en de Burmanstraat, verrees in 1864 een indrukwekkend hoofdgebouw met graanzolders, mouterij, brouwhuis, gist- en lagerkelders, alsmede een eigen kuiperij.

#### Koninklijk

In de beginjaren werden uitstekende resultaten geboekt met uitbreiding van de brouwerij tot gevolg. Op 27 april 1867 bezocht Koning Willem III de brouwerij, waarna het bedrijf het predicaat 'Koninklijk' mocht dragen. Het assortiment bestond onder meer uit Pilsener Bier, Nieuw-Hollands Bier, Lager bier, Extra Dubbel Oud en Gerstelager bier.

#### Ijs

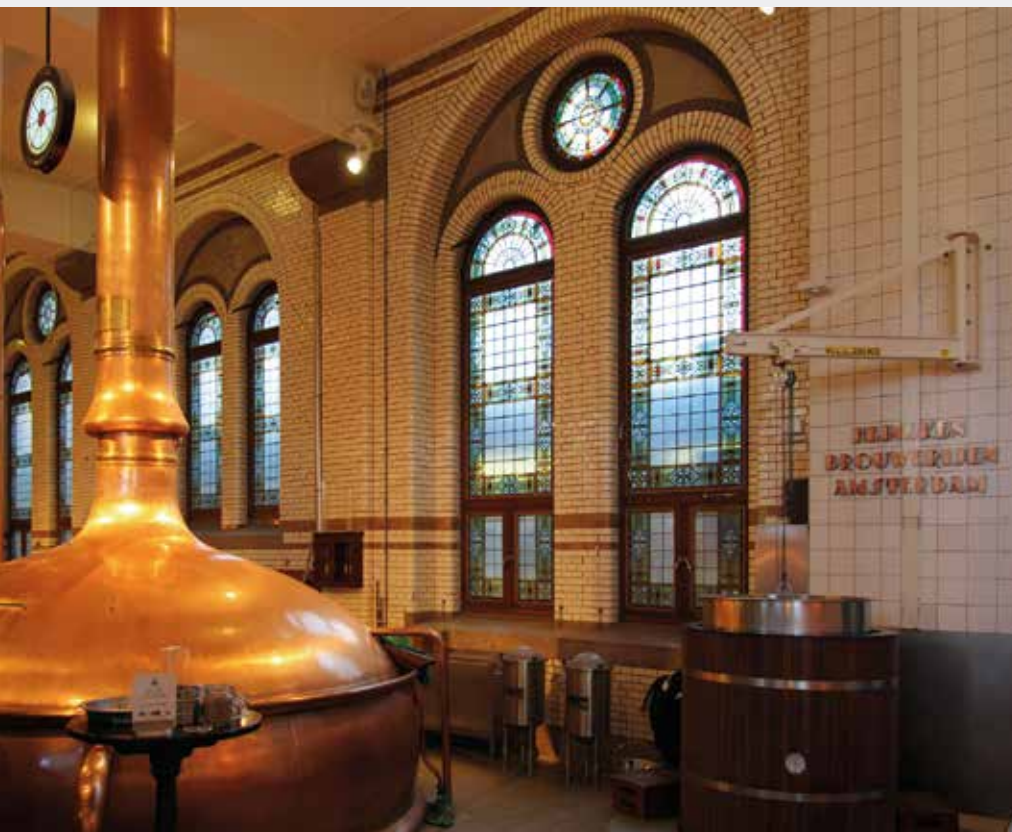
Een typische tegenslag was het regelmatige gemis aan natuurijs (voor de koeling) dat normaal uit de Amstel werd gehaald. In 1872 moest 4.000 ton ijs worden geïmporteerd uit Noorwegen. Zulke grappen beïnvloedden het bedrijfsresultaat aanzienlijk. Zoals bij veel brouwerijen liepen de resultaten tijdens de Eerste Wereldoorlog dramatisch terug. Herstel volgde na 1918 niet meer. Uiteindelijk besloot men tot liquidatie van de brouwerij in 1927. De lopende verplichtingen werden

overgenomen door de Amsterdamse brouwerijen *Amstel* en *Heineken's* en de Rotterdamse brouwerij *De Oranjeboom*. Van de brouwerij is helaas geen enkel gebouw bewaard gebleven.





## Heineken's Bierbrouwerij Maatschappij



### Heineken's Bierbrouwerij Maatschappij (1868-1988)

De geschiedenis van *Heineken* gaat terug tot 1586, toen Jan Thymansz van Weesp, moutmaker, zich als burger inschreef in Amsterdam om daar in de Oude Gasthuisstraat een brouwerij te beginnen, de *Hooischaar* genaamd. Helaas kwam Jan al snel te overlijden. Zijn weduwe, Weyntgen Alberts, verplaatste in 1592 de brouwerij naar de Nieuwezijds Voorburgwal, waar het bedrijf een herstart maakte onder de naam *De Hooiberg*.



Diorama in de *Heineken Experience* met vier generaties van de familie Heineken.



Reeds na een jaar besloot Heineken over te stappen op ondergistende bieren. De brouwerij werd daartoe uitgebreid. In 1873 veranderde de naam *De Hooiberg* in '*Heineken's Bierbrouwerij Maatschappij*'.

De nieuwe fabriek stond midden in de polder, op het terrein van de villa 'Soeracarta', waar Heineken woonde met zijn moeder. De brouwerij was opgetrokken in neorenaissancestijl, met trapgevels, speklagen, rondboogvensters en torentjes. Dit gebouw is in de loop der tijd vervangen door nieuwbouw. Zo werd in de jaren 1911-1913 een heel nieuw brouwhuis opgetrokken.

### Groei

Na de Eerste Wereldoorlog groeide de brouwerij sterk. Het bedrijf richtte zich steeds meer op de export, onder andere naar Amerika. In het binnenland ontpopte *Heineken's* zich als de koning van de overnames. Vele kleine brouwerijen in het land werden gesloten en veranderd in een agentschap voor *Heineken's*-bier. Ook grote concurrenten werden in slechte tijden in de armen van *Heineken's* gedreven, zoals *De Sleutel* in Dordrecht, *Van Vollenhoven* in Amsterdam en *De Zwarte Ruiter* in Maastricht. *Heineken's*

*De Hooiberg* is altijd een van de grootste brouwerijen geweest van Amsterdam. In de 19e eeuw strekte het bedrijf zich uit tussen de Nieuwezijds Voorburgwal en de Nieuwezijds Achterburgwal (nu Spuistraat).

### De Hooiberg

De geschiedenis nam een nieuwe wending in februari 1864, toen de 22-jarige Gerard Adriaan Heineken *De Hooiberg* kocht. In 1867, het jaar dat de Nieuwezijds Achterburgwal werd gedempt, liet Heineken een nieuwe brouwerij optrekken aan de Stadhouderskade, pal buiten de voormalige vestingggordel.





## Van Vollenhoven De Gekroonde Valk



De bottelarij.

*Van Vollenhoven's Bierbrouwerij N.V.* werd opgericht op 14 juli 1733 als bierbrouwerij en azijnmakerij *De Gekroonde Valk*. Van begin tot eind is ze gevestigd geweest aan de Hoogte Kadijk (vroeger Nieuwe Zeedijk) in Amsterdam.

### Vollenhoven

In 1791 werd de brouwerij gekocht door Jan Messchert van Vollenhoven. De familie Van Vollenhoven wist de brouwerij door de slechte tijden heen te loodsen en zelfs uit te breiden. Rond 1880 besloot men om over te gaan op de productie van Beijersche bieren. In 1886 kwam het eerste ondergistende brouwsel op de markt. De bestaande brouwerij werd hiertoe compleet omgebouwd. Het oude bedrijf – waar in de mouterij de gerst met de hand werd gekeerd en paarden de roerkuip in beweging brachten – kreeg een modern laboratorium, een indrukwekkende machinekamer en enorme kelderruimten voor het lagere van het bier. De brouwerij schafte ook een ijsmachine aan.

De ijsfabriek van de brouwerij leverde ijs in geheel Amsterdam.

In 1893 werd het bedrijf omgezet in *NV Bierbrouwerij en Azijnmakerij De Gekroonde Valk*, voorheen *Van Vollenhoven en Co*. Het bedrijf groeide in deze tijd zelfs even uit tot de grootste en modernste brouwerij van het land. Het bekendste product van brouwerij was 'Van Vollenhoven's Stout'. Onder de naam 'Falcon Beer' werd ook veel bier geëxporteerd naar het buitenland.

### Hovy

Een groot deel van het succes kwam op naam van Willem Hovy, de zakelijk directeur van het bedrijf. Hovy was al in 1858 betrokken bij *De Gekroonde Valk* en heeft een grote rol gespeeld in de modernisering van de brouwerij. Deze vermogende Amsterdammer was bovendien actief in de sociaal-christelijke beweging. Hij was een belangrijke steunpilaar en geldschietter van de gereformeerde politicus Abraham Kuiper. Daarnaast was hij betrokken bij



# Nieuw leven in de brouwerij

*De biercultuur*

*leeft op*



## Brouwerij 't IJ 'Meet the locals...'



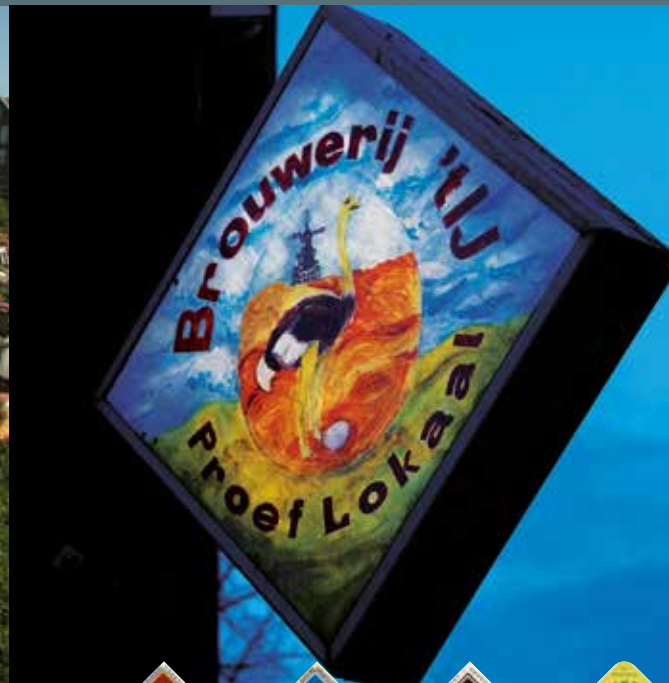
'You can take a tour of the micro-brewery and then sit outside and meet the locals...' De naam van Brouwerij 't IJ is inmiddels ver over de landsgrenzen bekend. Dit heeft te maken met de bieren, maar ook met de locatie. De brouwerij is gevestigd in een voormalig openbaar badhuis, in de schaduw van de indrukwekkende molen De Gooyer. Net ver genoeg van het centrum om de schijn van een 'tourist trap' te vermijden en een authentieke, lokale uitstraling te hebben.

In groten getale trekken buitenlandse bierliefhebbers naar Brouwerij 't IJ om daar bij mooi weer het terras te bevolken.

Sommigen bezoeken eerst de brouwinstallatie. De rondleider legt hen in zijn beste Engels uit dat 't IJ een 'egg' is, zoals in het logo, maar dan anders geschreven; en dat het grote water in de buurt ook het IJ heet. *Do you understand?*

Nadat hij het brouwproces van de hooggegiste bieren van 't IJ heeft uitgelegd, geeft hij de bezoekers nog een waarschuwing mee voordat zij zelf gaan proeven. Het overmatig drinken van 'Columbus' (alcoholpercentage 9%) kan leiden tot een dronkenschap die is te vergelijken met de roes van absinth. Wie dit vergelijkend onderzoek heeft uitgevoerd, laat de gids in het midden.

Dan is het tijd om bier te drinken en de 'locals' te ontmoeten. Gelukkig zijn de vele stamgasten van nature niet alleen dorstig maar ook spraakzaam. Sommigen zijn nog van de eerste lichting van achtentwintig jaar geleden, toen muzikant Kaspar Peterson ('Je loog tegen mij, alsof ik een kind was') zijn brouwavontuur net was begonnen en de



eerste 'Zatte', een tripel met een alcoholpercentage van 8%, presenteerde. Het was voor hen dat hij ook pils ging brouwen: *'Iedereen dronk ons bier in hetzelfde tempo als pils. Ze werden ladderzat hier in het proeflokaal, dus hebben we besloten om ook maar pils te gaan brouwen. Om ze tegen zichzelf te beschermen.'*

Inmiddels bevaart Peterson met een zeilboot de oceanen en is de brouwerij onder Patrick Hendrikse en Bart Obertop flink gegroeid. In 2012 opende 't IJ 500 meter verderop aan het Zeeburgerpad een tweede brouwlocatie.

Maar de sfeer in het lokaal is sinds het begin nauwelijks veranderd: veel stamgasten drinken nog steeds geen pils. In het drukke geroezemoes klinkt wel wat vaker Engels (en Duits, Spaans, Frans, enz.). Gelukkig voor de gasten die ondanks de waarschuwing aan de 'Columbus' zijn gegaan: het proeflokaal sluit om 20.00 uur 'sharp'. Opkomende lichtheid in het hoofd kan ondertussen worden bestreden met spijzen: van verse pinda's, gekookte ijtjes, abdijkaas en salami tot de ossenworst van Slagerij de Wit en de Skeapsrond, 'een heerlijke milde romige schapenkaas met witflora', van Boerderij Dikhoeve uit het nabije Waterland. *'Can I have one Scharrel-IJwit and a Skeapsrond sheep cheese with white flora, please...'* Hoe lokaal wil je het hebben?



## Brouwerij @ Proeflokaal De Prael



Als je je bieren 'Johnny', 'Heintje', 'Mary', 'André', 'Willy' en 'Willeke' en 'Nelis' noemt, moet daar een verhaal achter zitten. Waarom heten ze naar deze vertolkers van het Nederlandse levenslied? Waarom sieren hun portretten de wanden van het proeflokaal? Rondleider Bob Molenbroek vertelt: *"Toen de brouwerij in 2001 werd opgericht door Arno Kooy en Fer Kok, beiden afkomstig uit de geestelijke gezondheidszorg, stond voor hun vast dat ze wilden werken*

*met mensen met een psychiatrisch verleden, mensen die ups en downs hadden gekend in hun leven. Ze wilden speciale bieren brouwen in een sociale omgeving. De Nederlandse volkszangers met hun teksten vol lief en leed pasten hier helemaal bij. Zo werd een thema geboren, dat terugkomt in de namen, de aankleding en natuurlijk de muziek in het proeflokaal.'*

De Prael is in 2008 naar de Oudezijds Voorburgwal verhuisd, op een steenworp afstand van de Oude Kerk en de 'Oudesyts' bierkaai, waar al voor 1500 de bieren uit Duitsland werden gelost. Amsterdammers uit andere buurten kregen het niet



## De bieren van lief en leed

graag aan de stok met de biersjouters uit deze buurt, want 'vechten tegen de bierkaai' liep zelden goed af.

Ze brouwen inmiddels 80.000 liter per jaar in de brouwerij en in de winkel worden niet alleen de bieren verkocht maar ook producten zoals biermosterd, chutney met bier, bierjenever, bierlikeuren en zelfs boeken over bier. Daarnaast zijn er fiets-shirts te koop met het druppelvormige logo van De Prael.

In het proeflokaal kan gedronken én gegeten worden. De vaak Hollandse (ook vegetarische) maaltijden hebben meestal iets te maken met bier. Bij de soep wordt 'bierbrood' geserveerd. De bostel, afgewerkte mout die overblijft na het brouwproces, gaat voor een groot deel naar de geitenboerderij, maar een gedeelte gaat ook naar de bakker om er voedzaam en smakelijk brood van te bakken.

In het ruim opgezette proeflokaal heb je zicht op de ambachtelijke brouwerij. Hier worden de vaste bieren gebrouwen zoals de 'Heintje' en de 'Mary'. De voormalige ideale schoonzoon Heintje Simons is bedacht met een 'Duits type tarwebier'. Mary Servaes, de Zangeres zonder Naam, die toch zo klagelijk 'Och vader lief, toe drink niet meer...' zong, heeft haar naam gegeven aan een bitterzoete, roodkoperen tripel met een geducht alcoholpercentage van 9,7%. Grapje van de brouwers waarschijnlijk. Soms worden er nieuwe bieren gebrouwen, zoals een milde India Pale Ale, genaamd 'Nick en Simon'. Naar de Volendamse zangers? Nee, naar kasteleins van het befaamde biercafé *In de Wildeman!*

Winkel/brouwerij: Oudezijds Voorburgwal 30 • Proeflokaal: Oudezijds Armsteeg 26 • info@deprael.nl • <http://deprael.nl> • [www.facebook.com/DePrael](http://www.facebook.com/DePrael)



## Butcher's Tears

## 'The seven foaming seas of gold'



*'Butcher's Tears is a small brewery located on a canal side in Amsterdam-Zuid, set up by pilgrims from the north lands as a base port for voyages on the seven foaming seas of gold.'*

De Tranen van de Slager... De nieuwste brouwerij met eigen installatie in Amsterdam is ook de meest exotische en het moeilijkst onder één noemer te vatten. De brouwmeester Eric is afkomstig uit Zweden, evenals zijn compagnon Felicia. Erik brouwde al in Zweden, deed een brouwopleiding en liep stage in Engeland en bij *Brouwerij 't IJ* en bij *De Prael*. Felicia heeft in Amsterdam een opleiding aan de Rietveldacademie gevolgd. Herbert Nelissen is hun Nederlandse partner. Na enkele jaren bij *brouwerij Gulden Spoor* in België te hebben gebrouwen, hebben ze hun eigen brouwinstallatie/proeflokaal aan de Karperweg 45, naast de remise van de Elektrische Museumtramlijn Amsterdam. Het is de bedoeling in de brouwerij een vergistingsruimte aan te leggen met twee open vergistingskuipen. Vanuit het proeflokaal kan men dan het schuimende vergistingsproces gadeslaan.

Butcher's Tears is niet wars van traditie maar schuwt ook het experiment niet: *'Our aim is to enrich the beer culture rather than repeating what other brewers are already doing. We take a lot of inspiration from historical brewing documents and half-forgotten traditions but we also like to make way forward by forging together elements from different beer cultures as well as through pure experimentation.'*

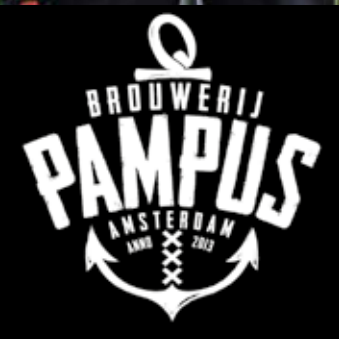
Rechtsboven: Eric Nordin en Felicia von Schweigbergk.  
Rechtsonder: Herbert Nelissen en Jan.

Hun benadering resulteert in een grote diversiteit in bieren. De vaste bieren zijn de 'Green Cap', een blond/gouden ale met aromatische hop uit Oost-Europa, en de 'Misery King', een strong amber ale. Daarnaast brouwen ze de 'Raggle Taggle', een saison gebrouwen met meerdere granen (gerst en rogge), en de 'Regular Music', een bovengegiste pilsener. Daarnaast zijn er de 'Green Cap Bastard Cuvée', een Green Cap *'blended with De Troch (16 months) @ Lindemans (one year old) lambic and dry-hopped with Bullion'*, speciaal voor *In de Wildeman* gebrouwen, en de 'Kolenkit Suicide', alcoholpercentage 10,5%.

De gehele presentatie van Butcher's Tears wordt verzorgd door Felicia; het proeflokaal is ontworpen en gemaakt door een bevriende ontwerper. Uitgangspunt: *'Hoe meer wij "ons ding" kunnen doen, hoe meer wij het idee hebben iets te produceren dat het waard is om te delen.'*

Karperweg 45 • [info@butchers-tears.com](mailto:info@butchers-tears.com) • <http://butchers-tears.com> • [www.facebook.com/butchertears](http://www.facebook.com/butchertears)





## Brouwerij Pampus

Foto linksboven: links Timothy Wareman, rechts Nando Servais.

*'Brouwerij Pampus is een Amsterdamse micro-brouwerij, opgericht in 2012 door twee bierkenners en levensgenieters. Met uitsluitend speciale brouwsels voor echte bierdrinkers.'*

Timothy en Nando zijn (nog) huurbrouwers, die hun bieren brouwen bij de Sallandse Landbier Brouwerij in Raalte. Over hun motivatie zijn ze helder: *'Wij zijn begonnen met bier brouwen om de simpele reden dat wij van bier houden en nieuwsgierig waren of wij ook in staat waren om een bijdrage te leveren aan de steeds rijkere biercultuur van Nederland. We willen dat iedereen kan genieten van diverse bieren die met hart en ziel gebrouwen worden.'*

Timothy en Nando die bij de BeerTemple en het Arendsnest werken zitten aldus dicht bij een enorme 'vloeibare' bron aan inspiratie. Daarnaast hebben ze recentelijk reisjes naar het buitenland (Denemarken, Noorwegen, Italië, België, Engeland en Schotland) ondernomen om hun bierkennis te vergroten. Het is voor hen een uitdaging om lichte bieren te brouwen die smaakvol zijn en genoeg complexiteit bevatten om ook voor de doorgewinterde bierdrinker interessant zijn. Hun eerste drie commerciële bieren: 'Seeheld', 'Drenkeling' en 'Melkmeisje' hebben daarom alle een alcoholpercentage onder de 5,5%. Hun eerste logo met een naakt meisje op een kanon hebben ze onlangs vervangen, omdat in het buitenland de humor ervan niet altijd werd ingezien.

Johan Huizingalaan 262-2 • [brouwerij.pampus@gmail.com](mailto:brouwerij.pampus@gmail.com) • [www.facebook.com/BrouwerijPampus](http://www.facebook.com/BrouwerijPampus)

## Oedipus Brewing

Vlnr: Sander Coenraads Nederveen, Paul Brouwer en Alexander Mager. Op de foto ontbreekt Rick Nelson van den Berg.

De mannen van Oedipus laven zich grotendeels aan dezelfde inspiratiebron als hun collegabrouwers van Pampus: *'Oedipus is een collectief van vier vrienden met passie voor bier. Onze passie en inspiratie is ontstaan in de BeerTemple in Amsterdam, waar drie van ons vieren werkten. Vanuit de BeerTemple zijn we in contact gekomen met de vele interessante en vooral lekkere bieren uit de Verenigde Staten, Scandinavië en Groot-Brittannië, maar ook met brouwers en liefhebbers.'*

Ze laten nu twee van hun recepten, 'Mama' en 'Mannenliefde', commercieel brouwen bij Brouwerij de Molen en bij Brouwerij Anders. 'Mama' is een Amerikaanse Pale Ale (5%). 'Mannenliefde' is een saison (6%) met szechuan peper en citroengras. En ze hebben plannen voor vele andere...



[www.oedipusbrewing.com](http://www.oedipusbrewing.com) • [www.facebook.com/OedipusBrewing](http://www.facebook.com/OedipusBrewing)



## Amsterdamse Bierfestivals



Links • Meibockfestival in de Posthoornkerk. Boven en onder • PINT Bokbierfestival in de Beurs van Berlage.

Sinds de keuze aan bier en brouwerijen weer interessant is geworden is ook het aantal bierfestivals in Nederland sterk toegenomen. Deze festivals kenmerken zich vooral door hun 'proef-karakter': een keuze maken uit verschillende bieren van uiteenlopende brouwerijen, die worden uitgeschonken in speciale proefglaasjes. Deze festivals zijn een groot succes en kennen een buitengewoon ontspannen sfeer.

### Bokbierfestivals

Amsterdam kent twee grote bokbierfestivals en verschillende kleinere bierevenementen. Het grootste en oudste is het PINT Bokbierfestival, dat ieder jaar in oktober





**Kwam  
Piet Hein  
in café  
De Druif?**  
*Historische  
dranklokalen*





## Tapperijen, proeflokalen en cafés

De meeste nieuwe brouwerijen hebben naast de brouwerij een proeflokaal. Het brouwcafé is een van de nieuwe verworvenheden van de bierrevival. Eigenlijk is het een verdwenen fenomeen dat weer nieuw leven wordt ingeblazen. Herbergen met een eigen brouwerij waren vroeger vooral op het platteland algemeen. In de steden was de combinatie lange tijd verboden, vanwege de accijnsregels. De kans dat een deel van de brouwsels werd opgedronken zonder dat er accijns over werd betaald was te groot. De brouwsels werden daarom eerst gemeten door de cijnsmeesters en daarna door 'gezworen' bierdraggers naar de herbergen of tapperijen vervoerd. Zo'n tapperij moeten we letterlijk nemen, want was vaak niet meer dan een ruimte waar een vat stond waaruit mensen een kan bier konden tappen voor thuisgebruik. In sommige van die ruimtes was ook gelegenheid om je bier meteen te drinken en hieruit kwamen de bierhuizen voort.

### Koffie en jenever

In de 17e eeuw kreeg bier concurrentie van andere dranken, zoals koffie en jenever. Dit gaf aanleiding tot de opening van koffiehuisen en proeflokalen. Koffie was in de begintijd een dure nieuwigheid en koffiehuisen waren dan ook chique gelegenheden. Ze werden naar het Frans 'café' genoemd en onderscheidden zich bewust van de ordinare bierhuizen en tapperijen. Later verdween het onderscheid en werd café de gebruikelijke naam voor een zaak waar verschillende dranken geserveerd werden. Het onderscheid tussen sjofele en nette cafés bleef uiteraard wel bestaan.

Proeflokalen waren aanvankelijk verbonden aan distilleerderijen: eenvoudige ruimtes, vaak zonder zitplaats, waar men jenevers en brandewijn kon laten uitschenken in kannetjes, maar natuurlijk ook ter plaatse kon proeven uit glaasjes. De tapinstallatie was meestal voorzien van glazen pijpen met maatstreepjes erop, die eerst gevuld werden en daarna pas afgevuld voor de klant. Een rij vaatjes aangesloten op zo'n apparaat werd een drankorgel genoemd. Diverse cafés zijn in voormalige proeflokalen gevestigd, maar er zijn ook nog enkele prachtige proeflokalen in bedrijf.

### De bruine kroeg

In de Franse Tijd werden veel voorschriften afgeschaft en dit maakte het ondermeer mogelijk dat iedereen die dat wilde drank kon gaan verkopen. Het gevolg was dat in de eerste helft van de 19e eeuw veel huiskamers werden ingericht als dranklokaal. Vooral in wijken als de Jordaan, waar de armoede groot was, probeerden de mensen op deze manier extra inkomsten te vergaren. Deze huiskamerkroegjes lagen aan de basis van onze bekende 'bruine kroeg'. Nadeel was wel dat dit een wildgroei aan kroegen tot gevolg had en bovendien het drankmisbruik sterk bevorderde. Drankmisbruik werd als het grootste sociale probleem van die tijd gezien, waar vooral de minder bedeelde lagen van de bevolking het slachtoffer van werden. In 1881 werd deze wildgroei aan banden gelegd door een nieuwe Drankwet, voortaan kon alleen met een vergunning drank worden verkocht en voor zo'n vergunning moest je aan hoge eisen voldoen. Veel cafeetjes moesten sluiten, maar de zaken die open

## Bier en jenever: de kopstoot

Amsterdam telt nog een aantal bijzondere cafés die teruggaan op proeflokalen van oude distilleerderijen waar jenever en likeuren werden geproduceerd. De historische relatie tussen bier en jenever is buitengewoon boeiend, reden genoeg om er hier even kort op in te gaan.

In de 18e eeuw begon het bierverbruik in Holland drastisch te dalen. De belangrijkste oorzaak was de opkomst van andere dranken zoals koffie, thee en chocolade, dat vanuit de overzeese gebieden werd ingevoerd, maar vooral ook van jenever, likeur en brandewijn. Terwijl de een na de andere bierbrouwerij over de kop ging, bloeide de jeneverindustrie in steden als Schiedam en Weesp. Maar ook Amsterdam telde de nodige distilleerderijen. De jenever werd zo populair dat ze een

sociale bedreiging begon te worden. In de 19e eeuw werden drankmisbruik en openbare dronkenschap als een van de grootste maatschappelijke problemen van het land ervaren. De jenever werd als grote boosdoener beschouwd. Een breed gedragen beschavingsoffensief tegen het drankmisbruik, met name uit protestante en socialistische hoek, leidde uiteindelijk tot de eerste Drankwet van 1881 en de invoer van een vergunningstelsel voor de verkoop van sterke drank (voluit de 'Regeling van den kleinhandel in sterke drank en de beteugeling van de openbare dronkenschap'). Dit moest een einde maken aan de wildgroei van huiskamercafés – waaruit onze fameuze bruine kroeg is voortgesprongen – en de uit de hand gelopen jeneverconsumptie, die vooral onder de arbeidersbevolking groot was.



Boven • Zilveren doos met troffel voor de eerste steenlegging van de brouwerij van Gerard Heineken, 1867. Amsterdam Museum, bruikleen Stichting Heineken Collection, Amsterdam.  
Links • medaillon in café 't Smalle.



**Wandelen  
in het  
verleden  
Drinken  
in het  
heden**

## Oudezijds, het zeemanskwartier

De oorsprong van Amsterdam ligt aan de oostzijde van het Damrak, de vroegere haven van Amsterdam. Aan dit water lagen ook de eerste brouwerijen. Hier staat ook het oudste gebouw van de stad, de Oude Kerk, die teruggaat tot de 2e helft van de 13e eeuw. Na het afdammen van de rivier, rond 1275, kwam ook de overzijde van het Damrak tot ontwikkeling. In het begin van de 15e eeuw werd dit een zelfstandige parochie met een eigen kerk: de Nieuwe Kerk. De kant van de Oude Kerk wordt Oudezijds genoemd, de kant van de Nieuwe Kerk is de Nieuwezijds.

In de Oudezijds was de Warmoesstraat de belangrijkste straat. De oudste brouwerijen stonden tussen de Warmoesstraat en het Damrak, direct aan het water. Ze waren ondergebracht in 'spijkers', een soort bedrijfsgebouwen op de achtererven van de huizen aan de Warmoesstraat. In de Guldenhandsteeg kan je nog zien hoe de steeg afloopt van de Warmoesstraat naar het Damrak. De steeg is genoemd naar de verdwenen brouwerij *De Gulden Handt*, een van de negen brouwerijen die de stad in 1505 telde.

De brouwerijen en elemakerijen aan het Damrak verdwenen al in de loop van de 16e eeuw. De laatste brouwerijen in de Oudezijds, gelegen aan de grachten, verdwenen halverwege de 18e eeuw. Van één brouwerij – aan de Vredenburgsteeg – zijn de panden bewaard gebleven. Sinds het begin van deze eeuw wordt er echter weer bier gebrouwen in de Oudezijds: met *De Prael*, *De Bekeerde Suster* en *De Bierfabriek* telt het oude hart van Amsterdam zelfs drie brouwerijen.

De smalle grachten, oude straten en vele dwarssteegjes geven de Oudezijds nog steeds een pittoresk karakter. Vanouds is dit het zeemanskwartier. Dit verklaart ook het grote aantal cafés, kroegjes en proeflokalen. Ook de prostitutie maakt deel uit van deze cultuur. De 'Walletjes' vormen een van de oudste hoerenbuurten op aarde. De buurt is een stuk leefbaarder geworden sinds het stadsbestuur de prostitutie tot een bepaald gebied heeft weten te beperken. Ook bij de toeristen is de Oudezijds erg populair. In de straten rond de Zeedijk en de Nieuwmarkt wonen nog veel Chinezen, vandaar dat straatnaambordjes hier ook in het Chinees zijn.





## Brouwerijen/proeflokaal

- B1** Brouwerij/Proeflokaal De Prael  
Oudezijds Voorburgwal 30  
Proeflokaal, Oudezijds Armsteeg 26
- B2** Brouwerij de Bierfabriek, Rokin 75
- B3** Brouwerij De Bekeerde Suster,  
Kloveniersburgwal 6-8

## Cafés

- C1** 1e Klasse, Perron 2b op CS
- C2** Batavia, Prins Hendrikkade 85
- C3** Int Aepjen, Zeedijk 1
- C4** 't Elfde Gebod, Zeedijk 5
- C5** De Ooievaar, St. Olofspoort 1
- C6** In de Olofspoort, Nieuwe Brugsteeg 13
- C7** Old Nickel, Nieuwe Brugsteeg 11

- C8** Wijnand Fockink, Pijlsteeg 31 en 43
- C9** Krasnapolsky, Dam 9
- C10** Beurs van Berlage, Damrak 277
- C11** De Brakke Grond, Nes 43
- C12** De Jaren, Nieuwe Doelenstraat 20-22
- C13** De Engelbewaarder,  
Kloveniersburgwal 59
- C14** 't Loosje, Nieuwmarkt 32-34

## Erfgoed

- E1** Guldehandsteeg
- E2** St. Olofssteeg 8; gevelsteen 't Jopenvat
- E3** Voormalige brouwerij Vredenburg
- E4** De Bierkaai
- E5** Duifjessteeg

*Start wandeling: Centraal station*

### **C1 Grand Café 1e Klasse**

Perron 2b op CS  
[www.restaurant1eklas.nl](http://www.restaurant1eklas.nl)

*Vanuit station links (oostelijke uitgang) en dan schuin rechts brug met tramporen over, weg oversteken (Prins Hendrikkade). Rechts van het zebrapad staat het Bataviagebouw, ooit het kantoor van een handelsonderneming op Nederlands Indië.*

### **C2 Café Batavia 1920**

Prins Hendrikkade 85  
> zie p. 123

*Verder langs Prins Hendrikkade en dan 1e straat links: Zeedijk. De Zeedijk werd in de 13e eeuw aangelegd om het binnenland te beschermen tegen het water van 't IJ. Op nummer 1 een pand met een houten gevel.*





De Bierkaai



Op de zogeheten ‘buitenbieren’ – bieren die van buiten de stad werden ingevoerd – werd door de meeste steden extra accijns geheven om de lokale brouwers te beschermen. Om ontduiking van de accijnzen te voorkomen moesten de doorgaans per schip aangevoerde bieren op een vaste plaats – de bierkade – worden gelost. Dit lossen geschiedde door ‘gezworen’ bierdragers. Bierdrager mocht je alleen zijn als je een eed had afgelegd, ook weer om gesjoemel met de accijnzen te voorkomen. In Amsterdam was van de 15e-18e eeuw een deel van de Oudezijds Voorburgwal, tussen de Oude Kerk en de St. Janstraat, aangewezen als bierkade. Voor het sjoeven van de biervaten, die doorgaans zo’n 160 liter bier bevatten, was heel wat spierkracht nodig. De mannen van de ‘bierkaai’ stonden erom bekend dat ze bij knokpartijen onoverwinnelijk waren. Hun reputatie is bewaard gebleven in het spreekwoord ‘vechten tegen de bierkaai’: iets nastreven wat bij voorbaat hopeloos is.

LINKSBOVEN • Jan van der Heyden • *Gezicht op de Oudezijds Voorburgwal met de Oude Kerk* • ca. 1670  
 BOVEN • Jan Schenk • *Gesigt Langs de Bierkay en Groenmarkt te sien naar de Oude Kerk* • ca. 1720  
 ONDER • J. Blaeu • *Amstelodami Celeberrimi Hollandiae Emporii Delineatio Nova* • 1649





## Proeflokaal Arendsnest Proef de

## Nederlandse biercultuur!

'Sommelier (ook wijnkelner of wijnober) is de functie in een restaurant van iemand die zich gespecialiseerd heeft in wijn en wijn-spijscombinaties.' (Wikipedia)

Iedereen kent het begrip sommelier. Maar hoe heet een dergelijke 'adviseur' nou als het om bieren gaat? Bestaan ze eigenlijk wel? Het antwoord is ja. U vindt ze in het *Proeflokaal Arendsnest*. De dames en heren vragen u bij het binnenkomen of u wat wilt drinken én of u advies wilt? Iets zoetig bier. Dan raden we u het bier van de maand aan, de 'Kompaan 45', een Dubbel die naar Porter neigt, of andersom. Een hoppig, IPA-achtig biertje? We hebben de 'Nick en Simon' van *De Prael*, of de 'High Hops' van *Maximus*, maar ons eigen 'Tempelbier' (huisbier, gebrouwen door de *Snaterende Arend*) kunnen we ook aanbevelen.

Het mag duidelijk, hier geen uitzendkrachten, maar bediening die weet waarover ze praat. Echte liefhebbers: tekenend is dat meerdere werknemers van *Arendsnest* en het zustercafé met de Amerikaanse bieren, de *Beer Temple*, inmiddels zelf zijn gaan brouwen in hun vrije tijd.

Ook de hapjes die bij het bier zo lekker smaken, ademen bier. Enige voorbeelden: de 'Chili peper worst, gemarineerd in bier (biologisch vlees in Jopen Koyt)', de 'Limburgse grottenkaas (kaas gerijpt in de mergelgrotten, ingewassen met bier)' en de 'Bierkaas (kaas gerijpt in De Prael Mary bier)'. Ze worden geserveerd met crackers en mosterd. Aan het eind van de middag vult *proeflokaal Arendsnest* zich, in de avond blijkt dat de Nederlandse bieren (en de hapjes) zeer populair zijn bij zowel Nederlanders als talrijke bezoekers van meerdere continenten.

Toen Peter van der Arend zijn *Arendsnest* opende in 2000 was de formule nog gewaagd: alleen maar bieren van Nederlandse brouwerijen. Dat waren er toen aanzienlijk minder dan nu. Inmiddels telt Nederland er zo'n 170 en er blijven er maar bijkomen. Het krijtbord met de fustbieren (>30) is een dagelijkse verrassing en bijna altijd zijn het prima bieren. Daarnaast meer dan 100 soorten op fles.

Een bewijs dat het erg goed gaat met de Nederlandse biercultuur. Bijzonder zijn ook de proeverijen die in *Proeflokaal Arendsnest* worden georganiseerd, zoals 'Nederland tegen de rest van de wereld!'. Organisatie: Geheim Genootschap Arendsnest (GGA). Twee Nederlandse bieren nemen het op tegen vier uit het buitenland. Het motto: 'Doordrinken is belangrijker dan winnen'. Maar ook: 'Geniet @ Geef - de beste brouwers voor het goede doel!', een jaarlijks terugkerende fundraiser voor KiKa in de Nederlandse Horeca. In 2013 met 'Speltbier' van *Lindeboom Bierbrouwerij*. Arendsnest is niet alleen het kloppend hart van de Nederlandse biercultuur, maar heeft, zoals dat zo mooi heet, ook nog 'het hart op de juiste plaats'.





## American BeerBar BeerTemple

## 'Good people drink good beer'



'One Punk and one Dead Guy, please'. De Engelse dame die deze bieren bestelt, ziet er toch zeer vriendelijk en beschaafd uit. Ze is verbaasd dat de 'Punk I.P.A.', van de Schotse brouwerij *BrewDog*, op de tap verkrijgbaar is en vertelt aan de barkeeper dat dit bier in haar Londense stamcafé voortdurend uitverkocht is. *BrewDog* is één van de jonge brouwerijen die bloeien in de Angelsaksische landen en in Nederlandse biercafés de strijd aangaan met de Belgische brouwers. *BrewDog* heeft zich in korte tijd faam verworven, onder andere door het sterkste bier ter wereld te brouwen.

Lang lagen zij in 2010 tijdens het Wereldkampioenschap Sterk Bier Brouwen achter op een Duitse concurrent, maar zij versloegen deze op het laatste moment met hun 'Sink the Bismarck', alcoholpercentage 41%! De 'Dead Guy Ale', een hierbij vergeleken onschuldige meibok, komt van brouwerij *Rogue Ales* ('Schurkebieren') in Oregon. De *BeerTemple* is hip, want ze kiezen voor hop. De I.P.A.'s, India Pale Ales, beheersen de tap. Het zijn bieren met een hoppig, wat bitter karakter; de hop diende als conserveermiddel voor de Ale die in koloniale tijden vanuit Engeland met de boot naar India werden vervoerd. Tegenwoordig zijn de hoppige bie-



ren vooral populair in de Verenigde Staten. *BeerTemple* is in 2009 geopend door Peter van der Arend van proeflokaal *Arendsnest*. Onder de indruk van de vele kleine, alternatieve Amerikaanse brouwerijen begon hij een biercafé in Amerikaanse stijl. In de *BeerTemple* zijn 30 bieren op tap verkrijgbaar en meer dan 170 op fles. Meer dan 60 zijn van Amerikaanse brouwerijen (waaronder *Flying Dog*, *Hoppin' Frog*, *Sly Fox* en *Three Floyds*), maar er zijn ook Deense bij (van onder andere *Mikkeler* en *Evil Twin*) en Italiaanse (van *BrewFist*). Speciaal voor de *BeerTemple* heeft *De Snaterende Arend* in samenwerking met brouwerij *Jopen* het 'Tempelbier' gebrouwen, natuurlijk een hoppig bier. Want het moge duidelijk zijn: *No Hops No Glory*. De Amerikanen (en hun Europese neefjes) zijn niet alleen van de hoppige bieren, maar ook van de stevige namen en moderne 'graphics'. Een kleine bloemlezing: *Flying Dog* met de 'Raging Bitch', *Hoppin' Frog* met zowel 'Natasha rocks America' als de 'Hoppin' to Heaven'; de *BrewDog* brouwt naast de 'Punk', ook nog de 'Anarchist/Alchemist' en de '32% Tactical Nuclear Penguin' en ten slotte heeft de *Evil Twin* zijn 'Wet Dream'. Hun boodschap moge duidelijk zijn: wij zijn géén *Budweiser!* En hun motto vinden ze (niet toevalligerwijs) bij Hunter S. Thompson: 'Good people drink good beer'.







## Papeneiland Appeltaart

Op de hoek van de Prinsengracht en de Brouwersgracht is dit is een van de oudste (1642) en mooiste gelegen cafés binnen de grachtengordel. De naam refereert aan de katholieke verschoppelingen, die in deze hoek van de stad een schuilkerk hadden – de voorganger van de Posthoornkerk – en hier welkom waren. Het is zo'n typisch bruin Jordaancafé, met een prachtig interieur en al jaren uitgebaat door dezelfde familie, dat toch ook met zijn tijd is meegegaan. Dat laatste weerspiegelt zich in de gemengde clientèle, waaronder veel

toeristen. De beroemdste was ongetwijfeld Bill Clinton, die hier op 28 mei 2011 'spontaan' binnenliep. Hij bleef anderhalf uur, omringd door zes lijfwachten. De krulletters verraden dat dit een oud Amstelcafé is, en *Amstel* is nog steeds het huismerk. Maar *brouwerij 't IJ* levert inmiddels ook vele van zijn bieren. En ... vergeet niet de appeltaart!





### E23 Drie Roskammen

Amstel 198

De brouwerij heeft van 1660-1819 bestaan en is door zijn ligging aan de Amstel op verschillende prenten afgebeeld. In de voorhal van het gebouw is de originele gevelsteen van de brouwerij te zien, die daar in 2002 is aangebracht. In de gebouwen vestigde zich eind 19e eeuw de metaalfabriek van de firma Hamburger, waarbij een nieuwe voorgevel is aangebracht. In deze gevel zijn, ter herinnering aan de brouwerij, hopranken verwerkt.

*Via de Blauwbrug steken we de Amstel over naar het Waterlooplein met Stopera, rommelmarkt en (metro). Einde wandeling.*

Buiten de route:

### C48 Café Brecht

Weteringschans 157  
> zie pp. 190-191



*Boven* • Gerrit Lamberts, *De Drie Roskammen*, 1818. Boven de deur de sluitsteen.

*Onder* • Bij de afbraak van het brouwerij-complex, omstreeks 1900 werd de sluitsteen opgenomen in de collectie gevelstenen en bouwfragmenten van het Koninklijk Oudheidkundig Genootschap. In de loop van 2002 keerde deze sluitsteen terug naar z'n 'oude plek', in de achterwand van de hal van Amstel 198.



## Café Onder de Ooievaar

Ook dit sfeervolle café is uitverkoren door het Genevergenootschap, waarvoor de Utrechtsestraat het Walhalla moet betekenen. Kritische bierliefhebbers kunnen hier echter ook prima terecht. Er is een zeer uitgebreide bierkaart en de ruime aanwezigheid van de bieren van brouwerij 't IJ heeft ongetwijfeld te maken het verleden van eigenaar Jacques Driessen en kastelein Alan Otte die beiden bij 't IJ werkten.

Wie wil weten hoe dit café aan zijn naam is gekomen, moet voor de ingang omhoog kijken. Op de hoektoren van dit statige gebouw prijkt een mozaïek met de afbeelding van een ooievaar, symbool van de Onderlinge Levensverzekering Maatschappij uit Den Haag die hier zijn Amsterdamse kantoor had. Op de gevel links naast het café wordt op een andere mozaïek uitgelegd dat verzekeren wel de beste weg, zo niet de enige weg, is om de een duistere toekomst te ontlopen. Wil je je nu van een stralende toekomst op korte termijn verzekeren, ga dan gewoon het café in.

Utrechtsestraat 119 • [www.onderdeooievaar.nl](http://www.onderdeooievaar.nl)  
[www.facebook.com/onderdeooievaar](http://www.facebook.com/onderdeooievaar)





## Café Brecht Een Wohnzimmer-café



Aan de Weteringschans, op een steenworp afstand van de Heineken Experience, ligt café Brecht, genoemd naar de Duitse dichter-schrijver Bertolt Brecht (1898-1956). Opvallend is het uithangbord. Hierop geen 'Amstel', 'Heineken' of een Belgische gigant, maar het Tsjechische 'Budweiser-Budvar' (op tap verkrijgbaar). Binnen volgt nog een verrassing. Het interieur is Duits geïnspireerd;

niet op de Beierse bierhal met Stammtisch, maar op het Berlijnse Wohnzimmer-café. Sofa's en fauteuils

zijn gegroepeerd rond lage tafeltjes. De wanden worden verlicht door schemerlampen. Op een wand is te lezen: *'...so wie es ist, bleibt es nicht...'*

Tsja, deze opruiende kreet, waarmee Brecht ooit de proletariërs oproep te blijven geloven in verandering, is hier een echo uit een ver verleden. In café Brecht is de burgerlijke rust hersteld en is het tijd om te genieten van de goede dingen des levens. Geruststellend klinken Duitse en Franse luisterliedjes als ode aan een tijd waarin de Europese cultuur nog niet was overvleugeld door onze Amerikaanse vrienden. Dit is een zeer bewuste keuze van Sandra Houtman en haar zoon Joris, die samen café Brecht zijn identiteit hebben gegeven en beheren. Dat zoon Joris in Berlijn heeft gestudeerd heeft uiteraard een grote rol gespeeld bij de keuzes die ze hebben gemaakt.



*'Das Sichere ist nicht sicher.  
So, wie es ist, bleibt es nicht.  
Wenn die Herrschenden gesprochen haben,  
Werden die Beherrschten sprechen.'*

Bertolt Brecht, Lob der Dialektik (1932)

## in Amsterdam



Sandra hierover: *'We willen een café met een eigen identiteit én wij willen alleen de beste spullen. Zo hebben we talloze koffies geprobeerd voordat we er een naar onze smaak hadden. Hetzelfde geldt voor de bieren. We willen de beste en meest bijzondere bieren en gaan ook bewust op zoek naar goede Duitse bieren. Soms hebben we hier bieren, die, doordat de brouwerijen zo klein zijn, Berlijn niet halen, maar Amsterdam dus wel.'* Om er een paar te noemen, wat dacht u van: 'Astra Arschkalt', de 'Hallerndorfer Rittmayer Smokey George', de 'Schlenkerla Eiche Doppelbock', 'Wettenburger Barock' en 'Hirschbräu Maibock'? Hier valt wat te ontdekken voor de bierliefhebbers! Een aparte vermelding verdienen de bieren van Schwester Doris, een Bierbraumeisterin uit Mallersdorf. Sandra vertelt: *'Zuster Doris brouwt in de eerste plaats voor haar medezusters. Maar als er overblijft, komen wij in beeld. Haar bier is soms maar zes weken houdbaar, maar binnen die tijd hebben de liefhebbers hier het bier al lang op. Joris zet de komst van de bieren van zuster Doris op onze Facebookpagina en dat is voldoende.'* En wat zou Bertolt van deze aardse geneugten vinden? Hij zou er vast begrip voor opbrengen. Hij schreef tenslotte: *'Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral.'* (in Die Dreigroschenoper). En bij eten hoort natuurlijk een lekker biertje.

Weteringschans 157, [www.cafebrecht.nl](http://www.cafebrecht.nl), 020-627 22 11, [info@cafebrecht.nl](mailto:info@cafebrecht.nl)