



BELGISCHE BIERCULTUUR

De Belgische biercultuur omvat verschillende aspecten. Er zijn de verschillende soorten bier of de wijze van het bierbrouwen. De grote en kleine brouwerijen, amateurbrouwers tot professionele, met internationaal gekende bieren of net heel lokale. En dan hebben we het nog niet gehad over het feit dat bier mensen van alle leeftijden samenbrengt.

Met 285 brouwerijen en 203 bierfirma's (september 2018) is de Belgische biercultuur vandaag levendiger dan ooit. Hoe anders was het enkele decennia geleden, toen de diversiteit van het Belgische bierlandschap sterk bedreigd werd. In het begin van de twintigste eeuw waren er ongeveer 3.000 brouwerijen, bijna allemaal eerder kleinschalig. Tegen 1960, na twee wereldoorlogen, een economische crisis en de groei van de industriële brouwerijen, was dit aantal gezakt tot amper een honderdtal. De productie en appreciatie van artisanale bieren stonden bijgevolg onder druk.

Sinds de jaren 1990 is er echter sprake van een ware heropleving (die al voorzichtig begint vanaf 1975). Dit is o.a. te danken aan de creativiteit van de brouwers, de vraag van bewuste consumenten en bierproevers, de sterkere nadruk op duurzaamheid en een zeer diverse keuze aan ingrediënten en brouwwijzen.

De totale consumptie van bier mag dan wel afnemen, het aantal soorten bier zit in de lift. Met name op het vlak van de artisanale en/of speciale bieren zien we een stijging. In brouwerijen geven brouwmeesters de kunst van het bier brouwen door aan jongere generaties. In kleine proefbrouwerijen kunnen beginners en amateurs discussiëren en hun nieuwe brouwsels testen. Veel kleine brouwerijen kunnen voor het ontwikkelen van nieuwe bieren zelfs beroep doen op gespecialiseerde universitaire labo's. Er bestaan aan verschillende universiteiten en hogescholen opleidingen tot brouwingenieur, en ook o.a. Syntra biedt cursussen aan van brouwer én serveren van bieren. Op vele plaatsen worden ook vormingen in de zythologie ('bierologie' of studie van bier) gegeven.

De waardering voor de diversiteit van de biercultuur wordt daarnaast ook doorgegeven op café, op restaurant, thuis, in brouwerijen die open zijn voor publiek, biermusea, door de media en tijdens bierfestivals en -weekends. Bier is een verbindend element in de samenleving.

De Belgische biercultuur werd in 2016 toegevoegd aan de [Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid van UNESCO](#).



Inventaris Vlaanderen



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #drinken #ambacht #vakmanschap



BIJLAGE

- Bierstijlen.pdf
- Degustatieproces.pdf
- The_Beer_Culture_Community.pdf