



PERSBERICHT

Tentoonstelling: Bier. Amsterdam, stad van bier en brouwers

Het Amsterdam Museum presenteert vanaf donderdag 9 april 2020 een tentoonstelling over bier, al eeuwenlang de brandstof van Amsterdam. Veel Amsterdamse burgemeesters waren brouwers, brouwerijen als Heineken zijn er ooit begonnen en vandaag de dag telt de stad maar liefst 45 bierbrouwerijen. In *Bier. Amsterdam, stad van bier en brouwers* komt de bezoeker alles te weten over de hoofdstedelijke biergeschiedenis, inclusief bredere context en kritische terzijdes. Aan de hand van cultuurhistorische voorwerpen, zowel hedendaagse als oude kunst en archeologische topstukken wordt verteld over het brouwproces, de beeldvorming rondom bier en de cafécultuur die sinds de 17^e eeuw is ontstaan. Bezoekers kunnen na afloop in het museumcafé genieten van een speciaal Amsterdam Museum-biertje. De tentoonstelling is te zien tot en met 6 september 2020.

Achterstevoren door de bierhistorie

In de lijstjes van 'biersteden van Europa' staat Amsterdam steevast in de top-5. De stad telt meer dan 45 brouwerijen en dat aantal groeit nog steeds. Net als het aantal gespecialiseerde biercafé's. De ontwikkeling van de hedendaagse Amsterdamse biercultuur is zo snel gegaan dat gesproken kan worden van een revolutie. Maar ze is niet zomaar uit de lucht komen vallen. In de tentoonstelling wordt de bezoeker vanuit het heden naar het verleden geleid. Van de recente Craft Beer-revolutie via de industrialisatie en opkomst van pils eind 19^e eeuw naar het laatmiddeleeuwse Amsterdam dat door de import van Duits hoppenbier de basis legt voor het latere handelssucces.

Het is bijzonder dat Amsterdam groot is geworden in bier omdat Amsterdam brak water had. Geen ideaal ingrediënt voor bier.

Brouwproces en ingrediënten

Er bestaan wereldwijd zo'n 400 verschillende biersoorten. Hun smaak verschilt maar ze worden allemaal gemaakt volgens hetzelfde procedé. Dit wordt uit de doeken gedaan aan de hand van historische objecten als korenmaten, bottelmachines, een moutkar, microscopische preparaten en hoparoma's. Daarnaast vertellen hedendaagse brouwers over hun invulling van het millennia-oude beroep van bierbrouwer. Zo maakt Brouwerij de Prael bier van regenwater en bewerkt biologische brouwerij Troost geredde aardappelen tot Pieperbier.

Veel hedendaagse brouwers voegen extra ingrediënten toe aan hun bier. Van koriander en sinaasappelschillen tot zeewier en pruimen.

Over de Amstel en via het IJ

Per slee, schip, paard en wagen en later gemotoriseerde voertuigen is bier door de eeuwen heen vervoerd van brouwerij naar consument. Om die laatste tot aanschaf te verleiden spendeerden brouwers traditioneel veel geld aan affiches en advertenties. Aan die reclame-uitingen is ook af te lezen hoe de beeldvorming rond bier door de tijd heen veranderde. Zo laat een aantal seksistisch te

interpreteren vrouwonvriendelijke reclames bezoekers zien dat bier in de 20^e eeuw sterk werd neergezet als mannendrank.

In de Tweede Wereldoorlog ontstond er een tekort aan allerlei grondstoffen. Gerst ging op rantsoen en het bier werd steeds slapper. In 1949 zakte de jaarlijkse bierconsumptie naar een historisch minpunt. Om het vertrouwen te herstellen en de bierconsumptie te stimuleren organiseerden brouwers in 1949 een gezamenlijke campagne met de slogan: 'Het bier is weer best'.

Bier bewust

In de middeleeuwen dronk iedereen bier: mannen, vrouwen, kinderen en bejaarden. Bier was goed tegen bloedarmoede en een zwakke maag en zieken werden er alleen maar beter van. Tot begin 20^e eeuw had bier een vrij onschuldig imago. Het werd zelfs ingezet in de strijd tegen alcoholisme als alternatief voor jenever. Maar tegenwoordig wordt er heel anders gedacht over de impact die alcoholconsumptie heeft op gezondheid, verkeersveiligheid en relaties. In de tentoonstelling *Bier. Amsterdam, stad van bier en brouwers* is een zaal gewijd aan de schaduwkanten van de bierindustrie.

Er bestaat een protestbier dat is vernoemd naar voormalig-minister Halbe Zijlstra van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap die in 2011 ruim 200 miljoen euro bezuinigde op de kunstsector. Kunstenaar Teun Castelein ontwikkelde het bier samen met Henriette Walle van de buitenbrouwerij uit Amsterdam. De winst van de verkoop wordt gebruikt om kunstprojecten te subsidiëren.

Nog eentje dan – het café

In 1806 telde Amsterdam 1793 etablissementen die worden aangeduid als tapperij of bierhuis. En nog steeds wemelt het in de stad van de bruine kroegen, themacafés, kroegen voor specifieke doelgroepen als LHBTIQ+-ers, vrouwen of studenten, karaokebars en podiumcafés, après-ski- hutten en feestcafés. Een biertentoonstelling zonder een café is niet af. En daar horen ook de sporen bij die de cafécultuur heeft achtergelaten in de kunst. Van Gabriël Metsu's 17^e-eeuwse portret van een oude drinker tot Gijs Assmann's hedendaagse vanitas-sculpturen met bierflesjes. Een 17^e-eeuws stilleven met een met bier gevuld pasglas van Janz. Van de Velde is voor de tentoonstelling gereconstrueerd met archeologische vondsten uit Amsterdamse bodem.

Het oudste café van Amsterdam is 414 jaar oud. Het schijnt dat Piet Hein likeurstokerij en dranklokaal De Druif op het Rapenburgerplein beschouwde als zijn stamkroeg.

Bezige brouwers

Amsterdam bruist van de brouwactiviteiten. In de tentoonstelling *Bier. Amsterdam, stad van bier en brouwers* maakt de bezoeker kennis met vele bekende én minder-bekende lokale brouwers als De Prael, Kleiburg, Mokums Mout, Walhalla, Zuidas Bier, Bruut, Gebrouwen door Vrouwen, Brouwerij 't IJ, Oedipus en uiteraard grote speler Heineken.

In 1980 waren er in heel Nederland nog maar 15 brouwerijen over. Vandaag de dag telt alleen Amsterdam al 45 geregistreerde brouwerijen.

Evenementen

Tijdens de looptijd van de tentoonstelling organiseert het Amsterdam Museum diverse activiteiten rondom bier en brouwers. Zo worden er lezingen gegeven over onder andere alcoholarm brouwen, lanceert Gebrouwen door Vrouwen het boek 'Van brouwhobby tot succesvol biermerk' en worden er bierproeverijen onder leiding van biersommeliers aangeboden.

Eigen biertje

In het historische pand van het Amsterdam Museum aan de Kalverstraat werd ten tijde dat er een klooster en later burgerweeshuis zat al eigen bier gebrouwen. Het Amsterdam Museum brengt bij de tentoonstelling nu opnieuw een eigen bier uit dat gekocht kan worden in de museumwinkel en in het

museumcafé. Het museum doopt het New England IPA bier van Brouwerij Troost om tot hét bier van het Amsterdam Museum. Het Amsterdam Museum-biertje, met een *limited-edition*-vormgeving ontworpen door ontwerp bureau Thonik, wordt aangeboden in blik omdat blik duurzamer is én beter voor de houdbaarheid van het bier.

De tentoonstelling *Bier. Amsterdam stad van bier en brouwers* is te zien vanaf donderdag 9 april tot en met zondag 6 september 2020. De tentoonstelling is samengesteld door gastcuratoren Irma Enklaar en Edo Dijksterhuis. Dijksterhuis schreef diverse boeken over bier en brouwers.

Noot voor redactie/ niet voor publicatie: Met vragen, verzoeken voor beeldmateriaal of interviewverzoeken met gastconservatoren Edo Dijksterhuis en Irma Enklaar of een van de Amsterdamse brouwerijen die meewerken aan de tentoonstelling richt u zich tot Kim Koopman (persvoorlichter), k.koopman@amsterdammuseum.nl of 06 - 22 92 77 29.

Perspreview dinsdag 7 april

Op dinsdag 7 april vanaf 16.00 uur organiseert het Amsterdam Museum een perspreview waar journalisten de mogelijkheid krijgen om de tentoonstelling te bezoeken voor deze opent voor publiek en het Amsterdam Museum-biertje te proeven. Wilt u hiervoor een uitnodiging ontvangen stuur dan een mail naar k.koopman@amsterdammuseum.nl

Beeldmateriaal

Alle getoonde afbeeldingen en meer afbeeldingen zijn high res te downloaden via deze [PDF](#). Meer beeldmateriaal ontvangen? Neem contact op.

