

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Het is niet de bedoeling met het volgende een compleet verhaal over alle aspecten van de Haarlemse brouwnijverheid in de negentiende eeuw verwacht. Dan blijft u na lezing van dit stuk achter met een teleurgesteld gevoel. Voor een lezing is dat namelijk een te lang en te ingewikkeld verhaal, zelfs als ik aangeef dat Haarlem in die tijd slechts een viertal brouwerijen kende. Het worden daarom wat grepen uit de geschiedenis. Ik zal me verder niet echt bezig houden met wat bier is (een alcoholische drank), en slechts globaal met hoe het precies geproduceerd wordt. Wilt u daar veel meer over weten, dan hebt u een brouwmeester nodig. Die kan dat uitstekend uit de doeken doen. Hier alleen wat verhalen, en verder, bier moet je drinken, proeven. Daar kom ik –zij het zeer beperkt– later nog op terug.

Weliswaar heb ik voor nu gekozen voor de Haarlemse brouwnijverheid in de negentiende eeuw, maar dat betekent niet dat ik de voorgaande eeuwen daarom geheel voorbij kan gaan. Ik begin daarom met een korte schets van de ontwikkelingen in de voorgaande periode.

Maar eerst een enkele misvatting. In mijn kinderjaren stond bier synoniem aan pils, het heerlijk helder Heineken. Daarnaast had je nog een beperkt ander assortiment, waarvan ik me persoonlijk alleen oud bruin herinner, dat door mijn moeder van tijd tot tijd werd aangeschaft om het onder meer in het beslag van de op 31 december gebakken appelbeignets te verwerken. Bier was pils, en ander bier, dat was er wel, maar niet bij ons, de echte brouwers kwamen uit België. Willy Vandersteen, bedenker en tekenaar van de stripverhalenserie Suske en Wiske illustreert dat duidelijk. In het verhaal *De koning drinkt* worden Suske en Wiske met behulp van een toverspiegel overgebracht naar een andere –middeleeuwse– wereld, waar koning Poefke op sterven ligt. Met hulp van een kruidenvrouwje –de middeleeuws voormoeder van tante Sidonia– wordt de koning gered. Wiske brouwt een Vlaams biertje, de koning drinkt het en is op slag genezen!



Het misverstand zit hem wat mij betreft niet in de door Vandersteen opgevoerde genezende kracht van bier; of daarin enige waarheid zit laat ik over aan de medische stand. Het misverstand zit hem in het getoonde plaatje. Wiske die beweert dat zij een biertje zullen brouwen zoals **alleen Vlamingen dat kunnen**. Dat is namelijk een kwestie van smaak en tijd. Een liefhebber van lers bier zal dat misschien de godendrank vinden, anderen geven wellicht de voorkeur aan Duits bier, dan wel Trappist, Grolsch of Amstel 1870. Haarlemmers brouwden ook bier, en vermoedelijk lang niet slecht, omdat het Haarlemse bier tot ver over de stadsgrenzen uitgevoerd en gedronken werd. In het recent uitgegeven boek *Antwerpen bierstad. Acht eeuwen biercultuur*, wordt gewezen op het Haarlemse bier: "Populair waren het hobbier van Haarlem en het Duitse bier." Het was lange tijd zelfs zo dat Antwerpenaars hun bier lieten brouwen in Haarlem...

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Wat leert ons dit alles? Niet alleen Vlamingen kunnen goed bier brouwen, en bier is geen Belgisch verschijnsel. In tegendeel, zou je misschien kunnen zeggen als je weet dat Antwerpenaren hun bier ooit in Haarlem kochten. En bier is niet synoniem aan pils. Pils is slechts een van de biersoorten. De populariteit van bier in het verleden was trouwens niet alleen gestoeld op smaak en de behoefte aan alcohol. Water had een slechte kwaliteit, en waar dat aan lag was gedurende lange tijd niet duidelijk. Wel was duidelijk: van water drinken werd je ziek, en van bier drinken niet. Brouwen van bier, het verhandelen en het consumeren was eigenlijk een levensnoodzaak. Volwassenen en kinderen, allemaal dronken ze bier. Het gaat te ver om onze voorouders nu maar gelijk als wankelende, aan alcohol verslaafden te typeren. Het dagelijks gedronken bier was vaak het slapste aftreksel en zal niet veel alcohol meer bevat hebben. Het betekende wel dat brouwerijen door het gehele land te vinden waren. Soms produceerden ze lokaal (zoals rond 1900 nog steeds in Noord-Brabant en Limburg gebeurde), soms voor de regio (zoals in Alkmaar), en soms exporteerden ze tot ver in de omtrek. In Holland waren de steden Delft, Gouda en Haarlem de drie grote exporteurs. Voor Haarlem betekende dat tientallen brouwerijen die het flink druk hadden. Er zijn wel schommelingen aan te wijzen, jaren waarin het slecht ging met de Haarlemse brouwnijverheid, en topjaren. De eerste helft van de zeventiende eeuw kende een sterke groei, van een kleine twintig tot een zestigtal brouwerijen. Daarna ging het bergafwaarts. Dat was niet alleen in Haarlem zo, ook in de rest van Holland had men last van dit verschijnsel. Je ziet daarbij ook allerlei tendensen. Was in de zestiende eeuw de brouwer belangrijk, in de zeventiende eeuw werd het bedrijf (het "merk") overheersend. Van het bier van Jan Janszoon, naar het bier van het Scheepje of de Posthoorn. Was tot en met de zeventiende eeuw de stedelijke concurrentiepositie nog overheersend (Haarlems bier tegen Delfts of Rotterdams bier), in de achttiende eeuw werd de handhaving van de positie van het Hollandse bier belangrijk ten opzichte van bieren uit andere streken. Alle genomen maatregelen konden echter niet verhinderen dat de positie van de brouwnijverheid in Holland steeds verder achteruit ging.

Daar zijn wel wat factoren voor aan te wijzen. Overigens betekende aanvankelijk niet dat de afname van het aantal brouwerijen ook betekende dat de brouwnijverheid als geheel afnam. In de zeventiende eeuw werden de bedrijven gemiddeld groter, en gingen ze per bedrijf meer produceren. Zonder verder in detail te treden en u te vervelen met allerlei tabellen en diagrammen kunnen twee factoren als hoofdredenen worden aangegeven. Belastingdruk en alternatieve dranken. De reden waarom we over zoveel gegevens over de Haarlemse brouwnijverheid beschikken is de belastingregistratie. Impost (belasting) werd geheven op de grondstoffen die nodig waren (bijvoorbeeld op graan, turf en hop), maar ook op de productie, handel en consumptie. Er wordt wel gesteld dat de oorlog tegen Spanje (de Tachtigjarige Oorlog) gewonnen werd door de opbrengst van de impost op de brouwnijverheid. Bier werd steeds duurder. Andere dranken werden daarmee relatief goedkoper. Er was zelfs een tijd dat op brandewijn geen belasting werd geheven: het gold als een drank voor medicinaal gebruik. Maar per liter was brandewijn en jenever ook later gewoon goedkoper, en –ook dat moet gezegd– het was per liter in bepaalde opzichten ook effectiever. Ook koffie en thee werden in steeds grotere hoeveelheid ingevoerd en geconsumeerd; hetzelfde gold voor cacao. Dus niet alleen de belastingdruk, ook de beschikbaarheid van andere dranken speelde een rol. Het betekende uiteindelijk de teloorgang van de Hollandse, en daarmee ook de Haarlemse brouwnijverheid. Toen de Fransen het bestuur overnamen en in 1811 een enquête hielden naar de nijverheid in Haarlem was er nog slechts een brouwerij over: 't Scheepje aan de Houtmarkt...

De negentiende eeuw in de brouwnijverheid

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Toen de negentiende eeuw begon verschilde het brouwen nog niet essentieel van de zeventiende eeuw. Men had wat besparingen door kunnen voeren, maar het proces was in principe nog steeds hetzelfde ambachtelijke proces. En door het gebrek aan kennis over wat gist nu eigenlijk precies is en doet, had het ook nog steeds iets 'magisch'. Maar ook dingen die wij nu heel normaal vinden: hoe warm is het water nu eigenlijk? Ook dat was in die tijd vaak nog een kwestie van inschatten. Een beetje zoals moeder het puntje van haar elleboog in het badwater stopt om te voelen of het niet te warm is om haar baby er in te leggen...

Waar bestond dat brouwproces nu globaal uit? Uit drie fasen, het mouten, vervolgens het brouwen, en het wordt afgesloten met gisten. Het graan wordt geweekt, zodat het gaat kiemen. Vervolgens moet het gedroogd worden, want de kiemen moeten zich niet tot echte plantjes gaan ontwikkelen. Het eerste gedeelte van het drogen vond plaats op de zolder van de mouterij, waarna het in de eest voltooid werd. Dit eesten was het gevaarlijke deel van het proces, omdat er bij gestookt werd, aanvankelijk met turf, later met steenkool; vandaar de strikte voorwaarden voor de plaatsing van de eest binnen de brouwerij. Brandgevaar was namelijk beslist niet denkbeeldig. Door de mout korter of langer te eesten kan verschil in smaak en kleur in het bier worden verkregen. De zo verkregen mout moest gemalen worden, hetgeen in de tijd voor 1811 meestal in een van de moutmolens gebeurde, die zich buiten de stad, zowel aan de noord- als zuidkant bevonden. Het Scheepje had zijn eigen molen, die op het dak van de brouwerij stond.

Vervolgens werd de mout in de werkkuij gestort, die met heet water was gevuld. Door daarin te roeren (in de zeventiende en achttiende eeuw vrouwenwerk, wat door de brouwmeiden werd gedaan) ontstond een beslag waarin het zetmeel werd omgezet in suikers. Vervolgens werd de vloeistof er uit gefilterd in de zogenaamde onderbak. De vaste delen bleven over en konden nogmaals gebruikt worden voor nieuwe brouwsels, die dan wel steeds zwakker van samenstelling werden. Als men de vaste delen niet meer kon gebruiken, werden ze gebruikt als veevoer. Dat dit bostel niet altijd even plezierig rook weten we uit de klachten in de negentiende eeuw tegen de brouwer van de Witte Raaf, die verplicht werd deksels op de op een terrein aan het Spaarne staande kisten te plaatsen. De burens hadden namelijk geklaagd over de voortdurende stank in hun huizen.

De vloeistof uit de werkkuij werd naar de brouwketel overgepompt. Daar vond de toevoeging van de smaak- en conserveringsmiddelen plaats. Aanvankelijk een kruidenmengsel, gruit geheten. Nadat het Duitse bier in de latere middeleeuwen aan populariteit won, werd dat de hop die we nu ook nog kennen. Zo ontstond het karakteristieke bittertje in het bier. Haarlem was aanvankelijk koploper hierbij, vandaar de populariteit van het Haarlemse hoppenbier, tot in Vlaanderen en Brabant toe. De vloeistof werd weer aan de kook gebracht, waarna het na filtering werd overgebracht naar de koelbak om te koelen.

De gekoelde vloeistof werd vervolgens in speciale kuipen overgebracht, waar het gistingsproces plaats kon vinden. Aanvankelijk zal dat een spontaan proces zijn geweest. Later gebruikte men delen van de gist die in deze kuipen bovenop de vloeistof dreef, om zo de specifieke smaak van het door de brouwerij gebrouwen bier te kunnen behouden. Na dit proces werd het bier overgebracht in vaten, waarin het nog kon nagisten. De verschillende kwaliteiten bier ontstonden door gebruik te maken van het eerste, tweede, of derde brouwsel. Het laatste brouwsel leverde het zogenaamde scharrebier op, dat als vervanging van drinkwater kon worden gebruikt. In totaal kon wel sprake zijn van zes tot zeven brouwsels uit een kuip beslag.

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Zoals gezegd, het was een kwestie van ervaring om te weten wanneer de mout het beste was, wanneer het beslag in de werkkuip goed was, en hoe het proces in brouwketel zich afspeelde. Er waren wel wat trucjes, zoals onder meer het meekoken van varkenspoten, dat de balans van een dreigende mislukking naar de positieve kant kon laten doorslaan. Maar met enige regelmaat was er sprake van mislukte brouwsels, die vervolgens weggegooid moesten worden. Dat leverde natuurlijk nogal wat schade op. Al die grondstoffen, al dat werk voor niets.

De negentiende eeuw is technisch gezien een interessante, omdat allerlei ontwikkelingen ook de brouwnijverheid niet links lieten liggen. Zo ontdekte men de voordelen van stoomkracht. Werd die aanvankelijk alleen ingezet om het overpompen van vloeistof van de ene kuip in de andere te vereenvoudigen, later werd stoomkracht ook gebruikt voor het malen van de mout en het roeren in de kuipen. Later in de eeuw kon het met stoomkracht verhitte water gebruikt worden voor reiniging en kon het ook zorgen voor verwarming van de brouwketels. Haarlem kan in elk geval bogen op de installatie van de allereerste stoommachine in een brouwerij: in 1841 kwam een 2 pk stoommachine het werk in de brouwerij van Lans aan het Donkere Spaarne verlichten. Ook de brouwerij van de Witte Raaf aan de Spaarnwouderstraat werd later omgevormd tot wat dan vol trots een Stoombierbrouwerij werd genoemd. Als laatste ging ook het Scheepje over de streep. Hoe snel die mechanisering ging wordt aangetoond met de cijfers, van 5 brouwerijen in 1858 tot 65 in 1880, dus in ruim twintig jaar meer dan een vertienvoudiging!

Maar niet alleen stoomkracht werkte verandering van het brouwproces in de hand. Belangrijk was ook de introductie van de thermometer en de saccharometer. De thermometer kon gebruikt worden om te meten of het water kookte, wat tot dan toe alleen op het oog of het gevoel gebeurde. Met de saccharometer kon het suikergehalte bepaald worden, wat weer van belang is om te het alcoholpercentage te bepalen. Belangrijke instrumenten dus, die in de loop van de eerste helft van de negentiende eeuw zover ontwikkeld waren geraakt dat ze eenvoudig en nauwkeurig gebruikt konden worden.

Een andere zaak die van belang is voor de negentiende eeuw is de ontsluiting van het achterland. Dat betekende meer en snellere transportmogelijkheden. In Oostenrijk, Tsjechië en Zuid-Duitsland was een biersoort ontstaan die we –in tegenstelling tot het in Nederland geproduceerde bovengistende bier– aanduiden met de term ‘ondergistend’. Kortweg: in Nederland dreef de gist tijdens het gistingsproces op het bier, bij het andere bier bevindt de gist zich onderin. Bovengistend levert een meer troebel bier op, ondergistend een helder bier. Het soort bier dat door de geniale image builder Freddy Heineken in de markt geplaatst werd als ‘heerlijk helder Heineken’.

De reden waarom het in Nederland niet goed geproduceerd kon worden was het feit dat bij het brouwproces en de latere opslag extra koeling noodzakelijk is. En de gemiddelde temperatuur in Nederland was daarvoor niet geschikt. Maar eenmaal geproduceerd kon het bier natuurlijk wel naar elders vervoerd worden. Door de verbeterde transportmogelijkheden maakte men in Nederland daarom kennis met dit nieuwe bier. Bij een tentoonstelling in het Amsterdamse Paleis voor Volksvlijt in 1869 was Heineken met een verkooppunt voor zijn bier aanwezig. Maar ook Dreher, een Weense brouwer. En het viel op dat het nieuwe bier van Dreher meer populariteit genoot dan het traditionele bier dat Heineken toen nog produceerde. Een mens wil wel eens wat nieuws, nietwaar?

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Heineken was geen brouwer. Hij was aanvankelijk een werkloze jongen met te veel geld. Van dat geld kocht hij een wat verlopen Amsterdamse brouwerij, de Hooiberg. Hij probeerde de brouwerij er weer bovenop te krijgen, wat dus niet bleek te lukken met het traditionele bier. Inmiddels was in Amsterdam al een ander bedrijf opgericht, de Nederlandsche Beijersch Bierbrouwerij. En zowel dit bedrijf als Heineken gingen zich toeleggen op de productie van ondergistend bier. Heineken trok daartoe een Duitser aan, die het technische gedeelte voor zijn rekening moest nemen: Wilhelm Feltmann junior. Het bier werd aanvankelijk voornamelijk aangeduid met de term 'Beijersch Bier', maar later werd de naam waaronder het nu nog steeds bekend is gangbaarder: pils, naar het Pilsener bier, uit de Tsjechische stad Pilsen. En... wat nog belangrijker voor het image van het Nederlandse bier was, traditioneel bier werd soms wat smalend aangeduid met de term 'werkmansbier'. En welke coole gozer (ook een negentiende eeuwse!) wil nu met het verkeerde bier gezien worden.

De naam Feltmann is nogal in het vergeetboek geraakt, maar dat is volstrekt onterecht. Voor de ontwikkeling van de brouwnijverheid in Nederland is hij namelijk een uitermate belangrijk persoon geweest. Ook een controversieel persoon, maar daarover later. Feltmann kreeg van Heineken de vrije hand om te experimenteren. Door zijn internationale contacten had hij een goed inzicht in alle technische ontwikkelingen. Die bleken niet alleen van belang voor de productie van ondergistend bier, maar uiteindelijk ook voor die van bovengistend bier. Met Carlsberg in Denemarken had hij contact over de productie van zuivere gistcultures. Hoe zuiverder de gist, hoe groter de greep die de brouwer heeft op de kwaliteit van zijn product. Een deel van het brouwproces ging zich dus afspelen in laboratoria. Ook in Nederland werden binnen de brouwerijen laboratoria gevestigd, zoals bij Heineken.

Met Linde had hij contact over de productie van koelmachines. Aanvankelijk, als men in Nederland wilde koelen, dan moest gewerkt worden met natuurijs. Voor de brouwnijverheid leverde dat natuurlijk een probleem op, want waar haal je ijs vandaan als het niet vriest? Dat werd daarom wel ingevoerd vanuit Noorwegen, met schepen. Duur en niet echt doelmatig, omdat veel van het ijs bij aankomst in Nederland al weer tot water geworden was. Machines om kunstmatig ijs te maken, en ook om ze bij het opslaan van het bier, het lageren, te gebruiken waren dan ook van groot belang. Zijn samenwerking met Linde zorgde voor veel praktische verbeteringen. En Feltmann deelde zijn kennis met anderen. Iedere geïnteresseerde die dat wilde, ook de concurrent, kon bij hem terecht voor een toelichting, een vakkundige rondleiding en adviezen.

Stoom, thermometer, saccharometer, Beijersch Bier, zuivere gistcultures en koelmachines. De brouwnijverheid zou nooit meer hetzelfde zijn. Industrialisering en schaalvergroting en uitgekende reclame acties zouden de toon zetten...

Korte schets van de afzonderlijke bedrijven

Haarlem kende in de negentiende eeuw in totaal vier brouwerijen, waarvan het Scheepje de oudste was. Hoewel het bedrijf boogde op een ouderdom die maar liefst terug ging tot het midden van de veertiende eeuw, is daarvan geen bewijs te vinden. De Haarlemse regentenfamilie Dikx bezat de brouwerij aan het begin van de zeventiende eeuw, en hun nazaten (onder meer leden van de in Haarlem bekende familie Van Valkenburg) waren er aan het begin van de negentiende eeuw nog

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

steeds financieel bij betrokken. Financieel betrokken, want de Haarlemse brouwerijen uit de achttiende eeuw werden gedreven door brouwers die als directeur van een vennootschap fungeerden. De oude families –zo zij nog betrokken waren bij de brouwnijverheid– gebruikten de bedrijven slechts nog als geldbelegging. In 1818 besloten de gezamenlijke eigenaren van het Scheepje dat het genoeg was en zij boden het complex te koop aan. De kern van het bedrijf werd gekocht door een van de leden van de Haarlemse zeepziedersfamilie Van der Aa, die vanaf 1818 het bedrijf exploiteerde onder de naam Firma van der Aa, Schmidt & Co. Het Scheepje gold als een traditionele brouwerij, maar in 1818 was dat geen slechte kwalificatie, want dat waren alle brouwerijen in die tijd. In tegenstelling wat door sommige auteurs beweerd wordt, produceerden de Haarlemse brouwerijen beslist niet voor de lokale markt, ook het Scheepje niet, dat bijvoorbeeld bier verkocht aan handelaren in Rotterdam. Ook de studenten van het Seminarie in Warmond dronken het Haarlemse bier van het Scheepje...

Reeds na vijf jaar kreeg het Scheepje gezelschap. Wat de handelaar in manufacturen Hendrik Lans bezielde om een brouwerij te stichten is niet duidelijk. Hij deed dit op historische grond, namelijk het Donkere Spaarne, waar in de tijd dat het nog Bakenesser Spaarne werd genoemd diverse brouwerijen gevestigd waren. Zijn zoon en naderhand diens weduwe, met behulp van haar zoon bouwden het bedrijf gestaag uit, tot het een aanzienlijke rij gevels langs het Donkere Spaarne omvatte. Men breidde zelfs uit door een broer aan het hoofd van een Haagse brouwerij te stellen. Dat Haagse avontuur mislukte overigens, en men concentreerde zich daarna volledig op Haarlem. Het bier van Lans had een goede reputatie, op de in 1862 te Londen gehouden Wereldtentoonstelling werd hun bier bijvoorbeeld onderscheiden; en dat was niet de enige keer dat het een onderscheiding kreeg. Het bedrijf had ook een goede reputatie bij de productie van stout, dat meestal in de markt werd gezet als voedzaam en genezend, met zinnen als “vijfhonderd geneeskundigen prijzen de geneeskundige kracht van Lans Extra Stout”. Op 11 september 1873 werd daarom met veel gezang, en ongetwijfeld veel van het door Lans geproduceerde bier, het vijftigjarige bestaan gevierd, waarvan in de Oprechte Haarlemse Courant van 15 september een verslag werd gegeven. De gezamenlijke arbeiders bedankten in een advertentie in dezelfde krant hun patroons voor het genotene tijdens het feest.

Dat niet iedereen even dankbaar was blijkt uit een advertentie die door F. Miezenbeek op 17 september in dezelfde krant werd geplaatst, onder de kop “Hartelijk dank”, met drie uitroeptekens. Miezenbeek was de schoonzoon van een oud werknemer van Lans, Frans Kuyken. Frans was ook voor het feest uitgenodigd, evenals andere oud werknemers. Hij had meegegeten, meegezongen, en meegedronken. Bij het afscheid kreeg hij echter één ding niet: de enveloppe met inhoud die wel aan de medewerkers werd meegegeven. Ieder ontving een bedrag op basis van leeftijd, rang en duur van dienstverband. Maar niet Kuyken, die met lege handen naar huis werd gestuurd. En dat terwijl de arme man het geld goed had kunnen gebruiken, want nu kwam zijn onderhoud geheel voor rekening van zijn dochter en schoonzoon. Het venijn druipt af van de advertentie...

Deze advertentie schoot andere werknemers en oud-werknemers van Lans geheel in het verkeerde keelgat. Pikant genoeg waren dit ook nog familieleden van Frans Kuyken. In de volgende aflevering van de Oprechte, en daarmee ook de volgende aflevering van deze soap, werd uit de doeken gedaan dat Kuyken bij zijn afscheid, zoals gebruikelijk was een aanzienlijke som had ontvangen, eveneens gerelateerd aan zijn leeftijd, rang en dienstverband. Bovendien had geen enkele oud-medewerker die bij het feest aanwezig was geweest een uitkering ontvangen. En tenslotte werd nog breed uitgemeten dat het de dochter en schoonzoon zelf waren geweest die het aanbod van de familie Lans, om Frans voor rekening van de familie Lans in een oudeliedenhuis te plaatsen hadden afgewezen. Niet tegenstaande dit affront had men de oude Frans nog regelmatig kleine klusjes binnen de brouwerij gegeven, en hem daarvoor ruimschoots betaald...

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Zowel uit deze zaak als uit de arbeidsenquête van 1890 komt Lans naar voren als een ouderwetse werkgever, die als een vader voor zijn personeel zorgde. Maar wel een strenge vader...

Nog in de jaren tachtig werd de brouwerij uitgebreid met nieuwbouw, waardoor de brouwerij een L vorm kreeg, met woonhuizen, pakhuizen en de oude brouwerij aan het Donkere Spaarne, en de nieuwe brouwerij aan de Bakenessergracht. Door alle negatieve ontwikkelingen besloot de familie de brouwerij rond 1900 te sluiten. Nog enige tijd werd de productie van mineraalwater en limonade (waarmee het bedrijf zich al eerder in de negentiende eeuw was gaan bezighouden) voortgezet, maar rond 1905 viel het doek voor Lans definitief.

In de jaren vijftig van de negentiende eeuw deed een Brabantse brouwer zijn brouwerij van de hand en ging in Haarlem wonen. We hebben het dan over Christiaan van Lommel. Samen met zijn Haarlemse schoonzoon Jacobus Johannes Vogelpoel richtte hij in 1858 onder de firmanaam Van Lommel en Vogelpoel een brouwerij in Haarlem op, in het gebouw van azijnmakerij Het Klaverblad van de heren Barnaart en Kleine. Zij handhaafden de naam het Klaverblad, waarbij de vraag is of dat wel zo verstandig was: azijn of bier van het Klaverblad? De samenwerking werd blijkbaar geen succes, want al in 1860 werd deze beëindigd. Een Haarlemse verzekeringsagent, Samuel Cornelis Raven zag er wel brood in en nam de brouwerij over, met een contract dat Van Lommel hem en zijn broer binnen een half jaar bier zou leren brouwen, en de schriftelijk vastgelegde afspraak dat Van Lommel geen brouwerij in Haarlem meer zou mogen stichten. De naam Klaverblad werd verlaten, en met een verwijzing naar de naam van de nieuwe eigenaar ging de brouwerij De Witte Raaf heten.

Om het bedrijf uit te breiden had Raven extra geld nodig, en dat vond hij op de bankrekening van een Haarlemse wethouder, Dr. Daniel de Haan. De Haan was rijk, zonder baan, en geïnteresseerd in wetenschap. Hij was onder meer betrokken bij de Hollandsche Maatschappij en had een scheikundig laboratorium in zijn tuin aan het Kenaupark. Met zijn komst in 1862 werd de Witte Raaf ondergebracht in de Firma De Haan en Raven. Deze firma verkocht zijn bier in Haarlem onder meer in de Hout, waar een verfrissingstent werd geëxploiteerd. Ook zijn zij verantwoordelijk voor wat vermoedelijk het koudste Haarlemse biertje ooit is geweest. Het zal ongetwijfeld aan De Haan's wetenschappelijke belangstelling en daarbij horende contacten gelegen hebben dat de brouwerij sponsor werd van de in 1882-1883 gehouden Nederlandse Poolexpeditie. In het geweld van flessen champagne en moezelwijn, twaalf blikken rolpens, honderd blikken hoofdkaas en maar liefst 320 liter jenever, stelde De Haan en Raven vijf kisten bier ter beschikking. Haarlems bier binnen de poolcirkel, wie durft nu nog te zeggen dat het Haarlemse bier in de negentiende eeuw alleen voor de regio geproduceerd werd?!

In 1885 ging Raven rentenieren, en zette De Haan de firma alleen voort, wel met behulp van zijn gelijknamige zoon, die door de personeelsleden zoals de toenmalige gewoonte was met "de jonge meneer" werd aangeduid. De Haan zag in dat de toekomst lag in het ondergistende bier en besloot de brouwerij geheel om te vormen voor de productie van dat bier. Nieuwe kelders werden gebouwd en een nieuwe brouwinstallatie geïnstalleerd. Het mocht niet baten, want toen de oude meneer in 1895 overleed bleken er op het bedrijf zoveel lasten te rusten dat alleen liquidatie nog mogelijk was. De productie werd stilgelegd, de goederen werden verkocht. Uiteindelijk kwam het gebouwencomplex in handen van de firma die daar de zo befaamde Haarlemse zeepfabriek Het Klaverblad stichtte. Een Witte Raaf is zeldzaam, en ook deze verdween uit het Haarlemse straatbeeld, om vervangen te worden door een nieuw klaverblad.

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Net tegen het einde, in 1891 vestigde een rijke jongeling zich in Haarlem: Louis Allard. Hij werd de oprichter van wat lange tijd de laatst opgerichte Haarlemse brouwerij zou zijn. Hij was rijk geworden door erfenis, en besloot die te beleggen in een heuse bierbrouwerij, formeel de Bierbrouwerij en Ijsfabriek 't Spaarne, aan het Zuider Buiten Spaarne. Wat hem bezielde is evenals bij de koopman in manufacturen en de verzekeringsagent onduidelijk. Wel duidelijk was dat hij de zaken anders aanpakte, moderner. De brouwerij werd geheel ingericht voor het brouwen van het 'moderne' ondergistende bier. Vandaar ook de toevoeging 'en ijsfabriek'. IJs was zoals eerder gezegd noodzakelijk voor het brouwproces en de latere opslag. Wat een brouwerij te veel produceerde werd aan anderen, zoals slagers verkocht, voor wat toen nog letterlijk de 'ijskast' was. De brouwerij werd ambitieus opgezet, op het terrein van een buitenplaatsje langs het Spaarne. Om het bedrijf verder uit te breiden werd in 1904 gekozen voor de omvorming van het bedrijf tot een vennootschap. Een groot deel van de aandelen kwam –naast Allard– in handen van de nieuwe geldschieter Fritz Feltmann. Door de vennootschap krijgt zelfs de Titanic, zij het als een voetnoot, zijn plaats in de Haarlemse brouwgeschiedenis. Enige tijd was namelijk een van de drie Nederlandse slachtoffers van die scheepsramp en directeur van de Holland-Amerika Lijn, Henri Reuchlin, commissaris van de vennootschap.

Maar een oplettende toehoorder zal een bekende naam gehoord hebben. De nieuwe geldschieter, en directeur was Fritz Feltmann. En die naam kennen we al van Heineken. Om dat te verklaren moeten we een uitstapje naar Heineken maken. Zoals gezegd was Wilhelm Feltmann door Heineken aangetrokken om de brouwerij nieuw elan te geven. We kunnen wel stellen dat dit gelukt is. Naast een kundige brouwer was Feltmann ook nogal opvliegend. Uit diverse bronnen (zowel binnen Heineken als bij de familie Feltmann wordt het volgende verhaal verteld) wordt melding gemaakt van een voorval waar Feltmann -voorzichtig uitgedrukt- zijn geduld verloor. Door onkunde van een medewerker dreigde een brouwsel te mislukken. Dat kon een aanzienlijke schadepost voor de brouwerij betekenen. De betreffende medewerker werd uit de brouwerij verwijderd. Op enigszins zure toon werd Feltmann door de directie gevraagd om voortaan, als hij personeelsleden uit de brouwerij verwijderde, dit bij voorkeur door de deur en niet door het raam te doen! Gelukkig voor de medewerker bevond hij zich ten tijde van deze actie op de begane grond.

Diezelfde drift heeft hem misschien na de dood van Heineken in problemen gebracht. Heineken overleed nogal plotseling en liet alleen een minderjarige zoon na, die hem nog niet in het bedrijf kon opvolgen. Feltmann zag zijn kans schoon om binnen het bedrijf de machtigste persoon te worden. Daartoe ging hij de confrontatie aan met de weduwe Heineken, die binnen het bedrijf de bijnaam "Hare Majesteit" had gekregen. Het ene ego tegenover het andere. Wat zich precies tussen hen heeft afgespeeld is niet duidelijk, maar door het gevolg laat het zich raden. Feltmann verloor en kreeg weliswaar de titel 'president-directeur', maar zonder veel macht. Zijn zoon, die hij als mogelijke directeurskandidaat naar voren schoof werd niet aangenomen. En hij moest de directeurskandidaat van de weduwe Heineken naast zich dulden, D.J.A. Petersen, van wie in de Amsterdamse zakenwereld smalend werd gezegd dat hij tot zijn benoeming bij Heineken meer bekendheid genoot op de courses dan in de zakenwereld. Hij werd binnen afzienbare tijd niet alleen de opvolger van Heineken binnen de brouwerij, maar ook in het echtelijke bed: hij werd de tweede echtgenoot van de weduwe! Daarover werd in het Amsterdamse destijds nog het nodige geroddeld...

Binnen de familie Feltmann wordt naar aanleiding van het verdwijnen van de familie Feltmann wel gesproken van "de vloek van de weduwe". Naar verluidt had de weduwe bij de dood van Wilhelm Feltmann in 1898 uigeroepen: "Zo die is weg! De eerstvolgende Feltmann die zijn voet over de drempel durft te zetten wordt bestraft met amputatie van die voet." Of een dergelijke uitroep als vloek kan gelden weet ik niet. Maar toen een van de achterkleinzons van Wilhelm Feltmann stage liep in de Heineken brouwerij in Zoeterwoude, werd zijn mouw gegrepen door een machine. Door een alerte reactie van een medewerker van de brouwerij werd de machine stopgezet, en de jonge

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Feltmann kwam met de schrik vrij. Sindsdien zegt men bij de familie Feltmann echter: “Zie je wel, de vloek van de weduwe werkt!”

Het conflict tussen Feltmann en de weduwe Heineken geeft wel aan waarom de jonge Feltmann niet bij Heineken aan de slag ging, maar gedwongen was een andere brouwerij te zoeken. Goed ging het blijkbaar niet tussen Allard en Feltmann, en na enige tijd trok Allard zich terug uit de brouwerij, om zich –zeer succesvol– in IJmuiden bezig te gaan houden met het fabriceren van ijs voor de zich uitbreidende visserij. 't Spaarne ontwikkelde zich onder de leiding van Feltmann niet gunstig. Of dat alleen aan Feltmann lag is niet te bewijzen, maar er zijn wel aanwijzingen. Zijn zoon vertelde wel dat vader weliswaar een goeie brouwer was, maar een belazerde zakenman. En hij schijnt ook geen makkelijke man geweest te zijn. In 1912 viel het doek. De krant vermeldde dat de Amsterdamse brouwerij 't Haantje en de Haarlemse brouwerij 't Spaarne fuseerden. Dat was een vriendelijke formulering, want in de praktijk betekende het de sluiting van het Haarlemse bedrijf, waarbij de bruikbare goederen naar Amsterdam werden overgebracht. De klanten werden voortaan vanuit Amsterdam bediend, en het gebouwencomplex in Haarlem werd verkocht. Een kolenhandel, en later de rubberfabriek van Merens namen het complex over. Inmiddels rest alleen nog een klein deel als 'de toren van Merens'.

En Feltmann? Die werd meegenomen naar Amsterdam en werd een der directeurs van 't Haantje. Zijn belegging was hij kwijt, en na enige tijd ook zijn baan. Want hij ging met ruzie bij 't Haantje weg, met het expliciete verbod zich in contact te stellen met personeelsleden, en de waarschuwing zich te onthouden van negatieve commentaren over de brouwerij. Het lijkt griezelig overeenkomstig met het einde van zijn vader bij Heineken...

Korte tijd na de sluiting van 't Spaarne hield ook het Scheepje op met bier brouwen. In 1912 viel dus het doek voor de Haarlemse brouwnijverheid. Het Scheepje werd verkocht, waarbij het woonhuis gespaard bleef en nog steeds op de Houtmarkt pronkt. Een interieur werd verkocht aan een Amerikaanse miljonair en is nu te zien in het Philadelphia Museum of Art. De brouwerij werd gesloopt en vervangen door –hoe Hollands– een kaaspakhuis.

Het verdwijnen van de Haarlemse brouwnijverheid

Met enige voorzichtigheid kunnen wel enige redenen gegeven worden voor het verdwijnen van de brouwnijverheid in Haarlem. Zoals blijkt uit het feit dat de eerste stoommachine in een brouwerij in Haarlem stond, kan niet zonder meer gezegd worden dat de Haarlemse bedrijven geen oog hadden voor innovatie. Weliswaar dacht men bij Heineken een beetje smalend over de Firma De Haan en Raven, die een verzoek had ingediend om eens in de Amsterdamse brouwerij te mogen kijken. Vervolgens hadden de firmanten hun smid gestuurd. Maar of dat nu doorslaggevend geweest zal zijn? Ook schakelden twee van de drie traditionele brouwerijen over op de productie van het ondergistende bier dat zich in zo'n grote populariteit mocht verheugen. Vernieuwen deden ze dus ook. En het Spaarne werd zelfs volledig als brouwerij voor ondergistend bier gebouwd.

Maar vermoedelijk kwam de omkeer voor de Haarlemmers te laat. Zowel het Hert van de firma Lans, als de Witte Raaf van de firma De Haan en Raven schakelden in de jaren tachtig over op ondergistend

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

bier. In Amsterdam, Rotterdam en Den Haag waren toen inmiddels al grote industriële brouwerijen in vol bedrijf. Voor de relatief kleine Haarlemse brouwerijen moet het moeilijk geweest zijn om de concurrentie aan te gaan. Ook de ligging lijkt inmiddels niet meer ideaal geweest te zijn. Was die ligging in de zeventiende eeuw nog juist een pre –aan een rivier, met vers water op korte afstand– in de negentiende eeuw lees je een voortdurende jammerklacht over de transportproblemen. De brouwerijen zaten grotendeels midden in de stad, en het vervoer dat via de spoorwegen moest geschieden leverde voortdurend problemen op, onder meer door de ondoelmatigheid van het spoorterrein, en de voortdurende vertraging in het transport. Daardoor stond het bier soms urenlang in de buitenlucht, in weer en wind.

Wat echter vooral een probleem zal zijn geweest, is dat de vernieuwing een gigantische financiële injectie in de bedrijven had betekend. En de drie oudste brouwerijen in het negentiende eeuwse Haarlem waren familiebedrijven. Financiering kwam aan op de kapitaalinjecties van de firmanten. Lans bouwde een indrukwekkend pand aan de Bakenessergracht, en De Haan en Raven een complex dat groot genoeg bleek om er later de zeepfabriek het Klaverblad in te vestigen. En dat allemaal grotendeels uit eigen zak, of met geleend geld. De grote concurrenten waren vennootschappen, en konden door hun organisatiestructuur waarschijnlijk makkelijker en goedkoper vreemd geld aantrekken. Dat moet ook Louis Allard beseft hebben, toen zijn rijke erfenis grotendeels vast zat in het bedrijf, en hij geld nodig had om uit te breiden. Dat geld kreeg hij door in zee te gaan met Feltmann, en dit bedrijf is dan ook het enige dat omgevormd is tot een naamloze vennootschap. Maar zoals eerder gezegd redde die actie ook die Haarlemse brouwerij niet. Allard deed het in IJmuiden met zijn ijs een stuk beter.

De gebroeders Van Alphen gingen rentenieren, de familie Lans verdween in de obscuriteit (enige zoons gingen over naar de tuinbouw). Allard produceerde ijs in IJmuiden, en Feltmann werd boekhouder in Den Haag. Raven, de verzekeringsagent rentenierde ook, terwijl vader De Haan overleed met achterlating van zoveel schulden dat de gehele erfenis moest worden verkocht, en zijn weduwe in ging wonen bij haar dochter in Den Haag. Zoon Daniël de Haan, die zijn vader had moeten opvolgen als brouwer, werd uiteindelijk directeur bij Ringers chocolade. Zo verdween de brouwnijverheid uit Haarlem...

Een nieuw begin?

Nadat in één jaar 't Spaarne en 't Scheepje de werkzaamheden hadden gestaakt werd in Haarlem alleen nog bier gebotteld van andere brouwerijen. Bekende namen in die branche waren Baggerman en Boom. Ook over deze branche is nog het nodige te vertellen, maar dat voor een andere plaats en tijd. Bier werd in Haarlem in elk geval niet meer gebrouwen. Ook de landelijke brouwwereld ontkwam niet aan een herstructurering, of wellicht beter geformuleerd als "kaalslag". Twee wereldoorlogen en een ingrijpende crisis lieten veel bedrijven sneuvelen, en slechts een fractie van alle brouwerijen bleef uiteindelijk overeind. Het betekende ook verschraving van het aanbod in Nederland. Ik zei het al aan het begin: bier in Nederland leek alleen nog maar pils te zijn. Ondanks allerlei reclamecampagnes, waarvan "het bier is weer best" eigenlijk nog het beste is blijven hangen (naast heerlijk helder, de beste brouwers brouwen het, en vakmanschap is meesterschap). Op zich bleek de verschraving de redding voor het Nederlandse speciaalbier, de niet-pilsbieren zo u wilt. Want zoals in de negentiende eeuw wilde men wel eens wat anders. En dat andere bestond aanvankelijk uit

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Belgisch bier. Ook in Haarlem werd het geïntroduceerd, en langzaam begon men weer oog te hebben voor andere bieren.

Inmiddels waren in Haarlem en omstreken enkele initiatieven gestart. Pieter Braakman experimenteerde in zijn Aerdenhoutse garage met een brouwinstallatie, wat later zou uitmonden in de Haerlemsche Bierbrouwerij, ook weer een Haarlemse brouwerij die inmiddels ter ziele gegaan is. Langduriger is het initiatief gebleken van het Haarlems Biergenootschap. Zij waren in 1995 verantwoordelijk voor het feit dat bij het 750 jarige bestaan van Haarlem, naast de Haarlem wijn (een fles van elders met een Haarlems etiket) weer een echt Haarlems bier werd geïntroduceerd. Het werd het Jopen hopenbier, gebaseerd op de stadskeur van 1501, gevolgd door het Haarlems koyt, dat weer gebaseerd was op de stadskeur van 1407. Het was het Haarlems Biergenootschap –zeer terecht!– de eer te na dat een willekeurige brouwerij een bier zou leveren waar een gelikt Haarlem 750 etiket op geplakt zou worden. We kunnen niet anders doen dan hulde brengen aan het initiatief en doorzettingsvermogen dat hier voor nodig was. Inmiddels lijkt het zo dat het Haarlemse Jopenbier niet van de Nederlandse bierkaart weg te denken valt. Immers, de populariteit is groot, en dat niet alleen in Haarlem, maar tot ver daar buiten. Weer net als vroeger...

En, sinds 2010 heeft Haarlem zelfs weer een brouwerij in de stad: de Jopenkerk. Zeker, er zijn meer bieren uit de 21^e eeuw die een Haarlemse associatie hebben. Met de gemeente Haarlem. Ik denk dan aan de eerder genoemde Haerlemsche van Pieter Braakman (Aerdenhout, daarna Haarlem in de Waarderpolder), het Kinheimbier (gestart in Haarlem-Noord, maar inmiddels verhuisd naar IJmuiden), en het Iki-bier, bier met een oosters tintje, door de toevoeging van onder meer groene thee. Allemaal leuk natuurlijk, en soms ook best smakelijk. Maar het Jopenbier heeft naast de smaak ook de pre dat het binnen de veste gebrouwen wordt. Zoals vroeger, toen dat zelfs verplicht was. Echt Haarlems bier komt van binnen de veste!

Tenslotte

Over de brouwnijverheid is veel informatie te vinden. Het is bovendien een boeiend onderzoek. Vrienden en familie maken wel eens de grap: Hans doet natuurlijk veel veldonderzoek (hic hic). Maar toch wordt de brouw- en bierhistorie vaak veronachtzaamd. Voor een nijverheid die ooit de principale nijverheid genoemd wordt is slechts één pagina in de Haarlemse canon en het ontbreken van de brouwnijverheid in de vierdelige geschiedenis van Holland veelzeggend! Hetzelfde wordt overigens door de schrijvers van een boek over de Middelburgse brouwnijverheid geconstateerd: een boek over Zeeuwse industrie en nijverheid zwijgt over bier en brouwerijen. Bier is voor vele historici blijkbaar een nietszeggend onderwerp.

Ook qua monumentenzorg komen de Haarlemse brouwerijen er bekaaid vanaf. Het in 1994 verschenen overzicht van kenmerkend industrieel erfgoed in de biernijverheid in Nederland uit de periode 1850-1950 kent bijvoorbeeld geen enkele Haarlemse vermelding! In de periode 1900-1970 werd veel van de Haarlemse brouwerijgeschiedenis met de grond gelijk gemaakt. De resten van de brouwerij van de Drie Leliën aan de Vissersbocht, de gevel van het Zeehart aan het Spaarne, het gehele complex van de brouwerij van Lans aan de Bakenessergracht en het Donkere Spaarne, en het grootste gedeelte van Bierbrouwerij en IJsfabriek 't Spaarne aan het Zuider Buiten Spaarne. Het zijn slechts een paar voorbeelden. De Vereniging Haerlem heeft tenminste nog geprobeerd de gevel van het Zeehart te behouden, zoals uit het archief van de vereniging blijkt.

Een einde en een nieuw begin: de nadagen van de Haarlemse brouwnijverheid, 1818-1912

Ik zou zeggen, er ligt voor ons allen in Haarlem nog een taak: het verder uitzoeken en beschrijven van de brouwnijverheid in Haarlem. En het actief werken aan het behoud van het weinige dat fysiek in Haarlem nog herinnert aan de principale neringe.

Proost!!