



Objectieve Bier Academie Diest

**Themadegustatie
Kerst- en Winterbieren**

18 januari 2014



Wat is kerst- of winterbier?



Geen bierstijl, maar een traditie

Voor Kerst- of winterbieren bestaan geen speciale stijlvoorschriften of regels; ieder biertype kan een kerstbier worden. Kerstbier is in wezen geen bierstijl, het is een traditie. In het Beer Judge Certification Program, een Amerikaanse organisatie die bierjuryleden van een certificaat voorzien door middel van examens en monitoring, werd eens een poging gedaan om "kerstbier" te definiëren. In de stijlvoorschriften stond toen dat een kerstbier moest doen denken aan kerstkoekjes, dat het amber tot donkerbruin moest zijn, en rijk en moutig moest smaken; specerijen waren een vereiste.

Heel wat kerst- en winterbieren vallen met die definitie echter uit de boot. Het is in de praktijk wel zo dat winterbier meestal een bovengistend, moutig bier is met een relatief hoog alcoholgehalte, maar het kan dus even goed een laagalcoholisch bier zijn of een bier van lage gisting. De meeste soorten zijn amber tot donker gekleurd, maar er bestaan ook lichte varianten. In veel van deze bieren worden kruiden toegevoegd, zoals bijvoorbeeld piment, honing, kaneel, kruidnagel of zoethout, maar ook lang niet in alle winterbieren.

Wat is dan een kerstbier? In feite een bier dat gebrouwen werd als geschenk, dat iets speciaals is, anders dan gewoonlijk, anders dan de gebruikelijke bieren in het gamma van de brouwerij. Het kan zijn dat het kerstbier betere ingrediënten bevat, dat er kruiden of specerijen inzitten die de brouwerij normaal niet gebruikt, of het kan gewoon een sterker bier zijn dan gewoonlijk.

Soms werd een bier tegen het einde van het jaar gelanceerd als "kerstbier" bij wijze van test, bewust om de markt af te tasten. Als deze test succesvol was, dan werd het later als standaardbier gecommercialiseerd. Het bekendste voorbeeld van dit soort test is Stella Artois: deze pils begon zijn leven als kerstbier in de jaren 1920 om na te gaan of de Belgische markt open stond voor dit pilsbier. De naam van het bier herinnert nog aan de start als kerstbier: "Stella" is Latijn voor "ster".



Soms wordt een bier gelanceerd als kerstbier en heeft het zoveel succes dat het nadien permanent in het gamma van de brouwerij komt, eventueel onder een nieuwe naam. Een voorbeeld daarvan is Winter 11 van Hof ten Dormaal, het witloofbier dat zo erg aansloeg dat het nadien vast in het gamma kwam onder de naam Wit Goud.



Winterbier op de boerderij: voorraadschuur leegmaken

Boerderijen en brouwerijen zijn erg nauw met elkaar verbonden. Brouwerijen zijn nu nog steeds afhankelijk van de boerderij die de gerst produceert waarvan mout gemaakt wordt. Vroeger bestonden er zelfs geen aparte brouwerijen: het bier werd gewoon gemaakt op de boerderij. Bier gold als betaalmiddel voor de knechten die seizoensarbeid kwamen leveren. De boer die het beste bier had, kon rekenen op de meeste hulp tijdens oogstseizoenen. Het is trouwens op deze manier dat bierstijlen zoals Saison zijn ontstaan: bieren die speciaal werden gebrouwen op de boerderij voor het harde werk tijdens het oogstseizoen op het veld.

Bier maken was voor de boerderijen dikwijls ook een noodzaak om hun overschotten weg te werken. In de geschiedenis van het brouwen in boerderijen vinden we daardoor een belangrijke reden waarom het gebruik om een winterbier te brouwen is blijven bestaan doorheen de geschiedenis. Als het oogstseizoen was aangebroken, moest er plaats gemaakt worden in de voorraadschuren, want daar moest de nieuwe oogst gestockeerd worden. Vooraleer de nieuwe oogst werd binnengehaald in de herfst, moesten de hop- en gerstoverschotten van het vorige jaar dus worden opgemaakt. Daarvan werd dan een winterbier gemaakt, meestal met extra veel ingrediënten. Winterbier was dus doorgaans rijk aan grondstoffen, waardoor het ook een hoger alcoholpercentage had, in eerste instantie toevallig. Toen de brouwers het brouwproces beter begonnen te begrijpen, begonnen ze hun winterse feestbieren ook bewust hoger in alcohol te maken. Het winterbier werd een stevig, vol bier dat meer alcohol en een grotere bron van voedingsstoffen bevatte. Het gaf meer kracht en energie en beschermde beter tegen de koude. In de eindejaarsperiode kreeg het werkvolk van de brouwerij een paar flessen mee als geschenk, en de klanten van de boerderij / brouwerij werden ook verwend met het winterbier.

Vroeger waren de koude maanden ook de enige periode waarin bier gebrouwen kon worden. Men beschikte toen immers nog niet over koeltechnieken om het wort snel te koelen na het kookproces, dus moest men wachten tot het koud genoeg was om een vlotte koeling te garanderen in de buitenlucht en zo het risico op een bacteriële infectie tot een minimum te beperken. Winterbier was dus ook bier dat in de winter (of daaromtrent) gebrouwen werd.

Ook märzenbier en Bière de Mars zou zo onder het type winterbier kunnen vallen, als zijnde het laatste bier dat in het brouwseizoen gebrouwen wordt.

Het kwam trouwens goed uit dat er alleen in de koude maanden gebrouwen kon worden: er was dan toch minder werk op de boerderij, zodat de landbouwknechten makkelijk ingezet konden worden om te brouwen. De boerderij had makkelijk beschikbare brouwhulp, en de landbouwmedewerkers hadden een bezigheid in de winter.

Eerste Wereldoorlog: beter bier voor de soldaten

Ook de eerste wereldoorlog heeft in de geschiedenis zijn steentje bijgedragen tot het behoud van de traditie om voor het eindejaar iets speciaal te brouwen. De Britse soldaten kloegen over de slechte kwaliteit van het bier in het stukje onbezet Vlaanderen en Noord-Frankrijk. In Engeland bestond de traditie al om "rijkere" bieren te brouwen in de feestperiode, en sommige brouwers in het stukje onbezet Vlaanderen namen deze traditie over om tegemoet te komen aan de Engelse soldaten.

Geschiedenis van kerstmis



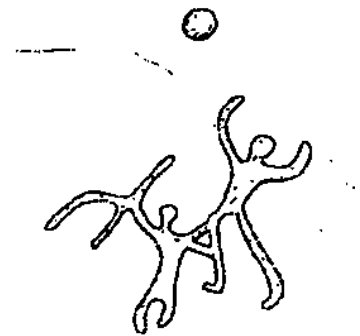
Waarom er in de winter seizoensbieren waren, is nu duidelijk. Veel brouwerijen hebben echter niet zomaar een winterbier, maar specifiek een kerstbier. Waarom wordt er zo vaak een bier speciaal voor kerstmis gebrouwen? Wat is nu juist de geschiedenis van het kerstbier? Hoe is het ontstaan?

Om dat te begrijpen, moeten we eerst weten waarom kerstmis zelf ontstaan is, waarom het voor de mensen een feestperiode is geworden.

Zonnecultus en midwinterfeest

En daarvoor moeten we heel erg ver terug in het verleden, lang voor de kerstening van onze volkeren, de Oude Belgen en de Kelten, en nog verder terug. Verder terug dan het Bronzen Tijdperk zelfs, tot aan het (jonge) Stenen Tijdperk, het Neolithicum (11.000 – 3.000 voor onze tijdrekening). Want deze kerst- en winterbieren gaan lang terug tot voor de geschreven geschiedenis en hebben hun oorsprong in de heidense feesten rond de winterzonnwende of midwinter, rond 21 december, als de dagen het kortst zijn.

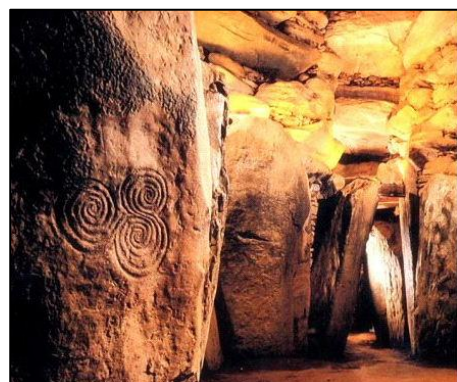
Voor de oude beschavingen was de zonnecultus heel belangrijk: de zon werd aanbeden en haar loop werd gevolgd door de mensen. Belangrijke monumenten uit de oudheid zijn gericht naar de bewegingen van de zon en

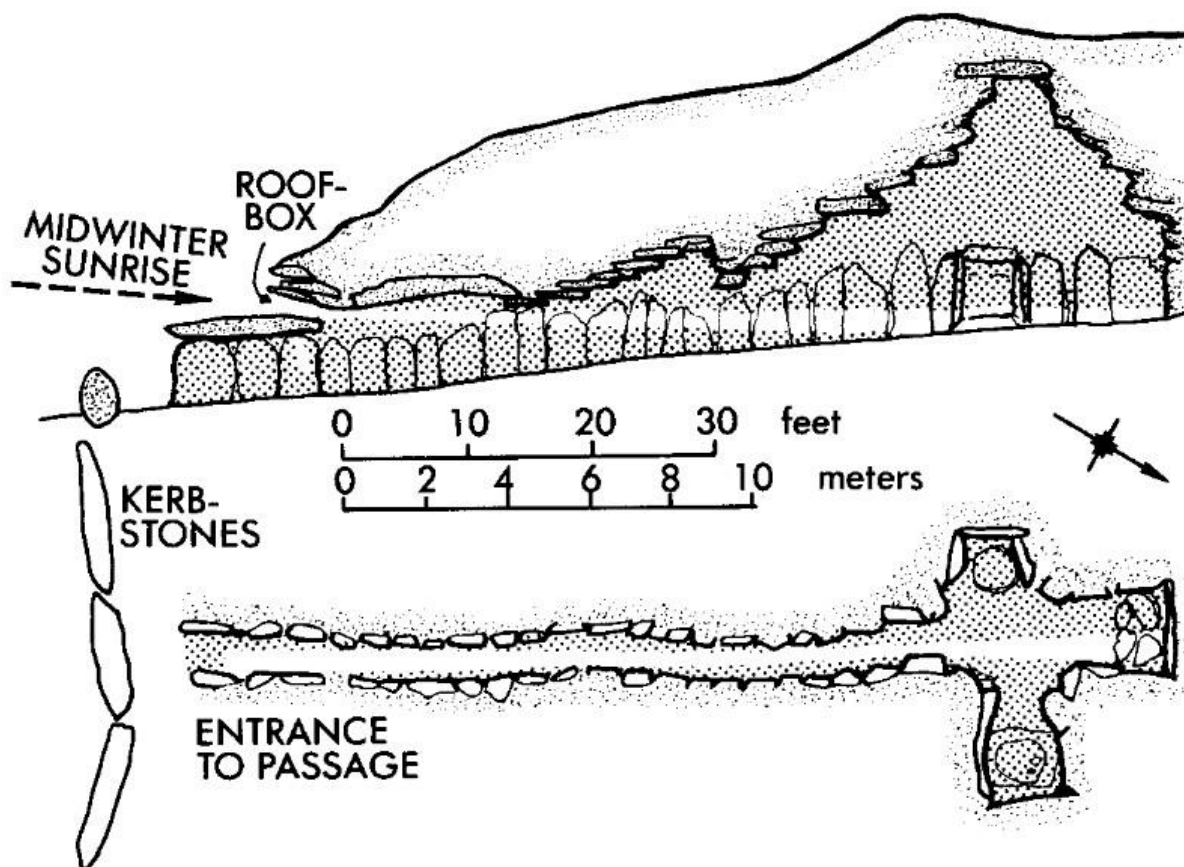


*Ritueel aanbidding van de zon
Bronzen Tijdperk, Østfold,
Noorwegen*



hebben een bepaalde functie of vertonen bepaalde karakteristieken bij welbepaalde posities van de zon. Stonehenge is zo'n voorbeeld, een ander mooi voorbeeld is Newgrange in Ierland, dat zodanig gebouwd werd dat in de dagen rond de winterzonnwende, en alleen dan, de zonnestrallen een binnenkamer bereiken en daar op de wand gekerfde symbolen verlicht. Het monument markeert zo de kortste dagen van het jaar, en het moment waarop de dagen terug langer beginnen worden en alles opnieuw tot leven komt.

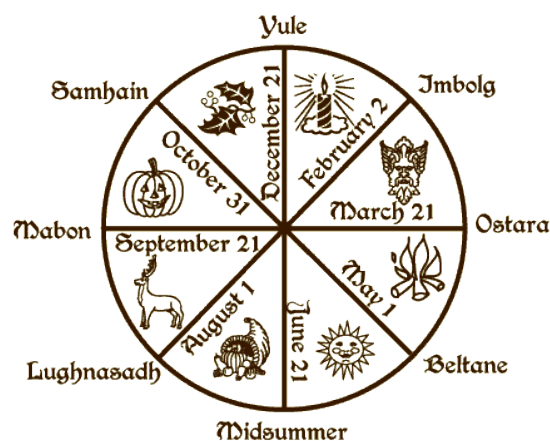




Newgrange: op de winterzonnwende (en alleen dan) bereiken de stralen van de opkomende zon een binnenkamer en worden in de wand gekerfde symbolen verlicht.

Alles wat deze volkeren deden was namelijk afgestemd op de seizoenen. Ze waren ervan afhankelijk voor hun overleving: voor voedsel en warmte. De winterperiode moet enorm hard geweest zijn voor hen: het is koud, de wereld en de natuur staan stil, het is lang donker, er is geen plantengroei en dus ook bijna geen eten. De Winterzonnwende, of Midwinter, was dan ook enorm belangrijk: na deze langste nacht werden de nachten terug korter en de dagen langer. De periode rond 21 december betekende dan ook de terugkeer van de zon, de eerste tekenen dat de lente, de zomer, de natuur en de plantengroei, en daarmee ook het voedsel zouden terugkomen.

Dit was dus het ideale moment om te feesten, en de vieringen op de winterzonnwende vindt men terug in vele culturen over de hele wereld. Voor de Kelten heette dit feest "Yule", een naam die in Scandinavië nog vaak gebruikt wordt voor de kerstperiode. Het was een belangrijke periode in "het Wiel van het Jaar". Voor deze vroege volkeren werd het leven immers bepaald door de steeds terugkerende cyclus van de natuur waarvan ze afhankelijk waren, een cyclus die ook kan vertaald worden naar een menselijk leven: geboorte (van de zon, de natuur, de mens), de bloei en groei, het hoogtepunt (zomer, het middelpunt van het leven van een mens), de oogst, herfst, en de dood (donker, winter); gevolgd door nieuw leven en een nieuw jaar. De natuur werd aanbeden, en om het



feestelijker te maken werden decoraties aangebracht. Hieruit stamt nog steeds het christelijk gebruik van het versieren van de kerstboom. Ook de traditionele kerststronk heeft zijn oorsprong in die tijd: de "Yule-log" was oorspronkelijk een groot en hard stuk brandhout, dat in de loop der eeuwen evolueerde naar een boomstronkvormig gebak. Deze gebruiken komen dus rechtstreeks van onze heidense voorouders.



Deze periode was een vakantieperiode: het werk op het land lag stil, de mensen hadden meer tijd om zich met frivoliteiten bezig te houden, men kon zich veroorloven te genieten van een "winter warmer". Voor hun feestdranken wilden onze voorouders in deze speciale periode iets bijzonders doen. De dranken die ze dronken bij deze feestelijkheden (voorlopers van een soort bier, of mede, of combinaties van beide) werden voor de gelegenheid gekruid voor meer smaak en om feestelijker te zijn. Daarvoor konden natuurlijk alleen streekgebonden kruiden gebruikt worden. In Schotland bijvoorbeeld werden er dranken gemaakt met wilde tijm en jeneverbessen.

Deze traditie van het maken van speciale seizoensbieren rond de winterzonnepunt werd later opgepikt door de brouwende broeders in de kloosters en abdijen, die dan een speciaal bier brouwen voor de kerstperiode om de geboorte van Christus te vieren.

Winterbier in vroeger tijden



Het oude Rome: Sol Invictus



We spoelen enkele duizenden jaren verder, naar het Oude Rome, na het begin van onze jaartelling. In de periode rond de winterzonnewende vierden de oude Romeinen de "verjaardag van de onoverwinnelijke zon", Dies Natalis Solis Invicti. De onoverwinnelijke zon of Sol Invictus was de officiële zonnegod uit het Romeinse Rijk, ongetwijfeld geïnspireerd op de oeroude zonnecultus. De winterzonnewende is immers het keerpunt waarop de dagen terug langer worden, het is de periode van de wedergeboorte van de zon, na de winterse periode van duisternis. De zon komt terug en is dus onoverwinnelijk. Het was een religieuze titel die voor drie verschillende goden gebruikt werd in het Late Romeinse Rijk. Keizer Aurelianus maakte er in 270 n.C. een officiële staatsreligie van, naast de traditionele Romeinse godenvereringen. Aurelianus droeg als keizer ook een zonnekroon; hij zou de wedergeboorte van de zon symbolisch hebben willen vereenzelvigen

met de aanhoudende vernieuwing van het Romeinse Rijk. Toen hij een tempel toewijdde aan deze god, deed hij dat naar alle waarschijnlijkheid rond de datum van de "wedergeboorte" van de zon op 25 december.

Keizers na hem vereerden eveneens deze onoverwinnelijke zon en lieten er een beeltenis van plaatsen op hun munten. Tot op het einde van de 4^{de} eeuw was deze cultus populair. Constantijn de Grote liet nog na zijn veronderstelde bekering tot het christendom munten slaan met Deus Sol Invictus, en hij liet de "dag van de zon", dies Solis of zondag, uitroepen tot officiële rustdag. Ook in de 5^{de} eeuw waren er nog zoveel aanhangers dat de christelijke keizer Augustinus specifiek preekte tegen deze zonnecultus. Het festival van Sol Invictus vierde men kort na het lengen van de dagen, dus vlak na de winterzonnewende, en hiermee gingen feesten en spelen gepaard.



Munten met de beeltenis van Keizer Aurelianus met zonnekroon

Men heeft lang aangenomen dat dit feest aan de basis ligt van ons huidige kerstfeest, maar daarvan komt men nu terug. Een andere, vaak gehoorde verklaring van de datum is dat men de verwekking van Christus op 25 maart plaatst en zijn geboorte dus 9 maanden later, op 25 december. Anderzijds werd er wel uitvoerig geschreven over het samenvallen van de geboorte van Christus en het opnieuw langer worden van de dagen, de twee "gebeurtenissen" werden zeer vaak met elkaar vereenzelvigd. Men preekte dat de bevolking niet teveel moest kijken naar de zon, maar naar degene die de zon geschapen had... wat aantoont dat het christendom de heidenen toch nog moest "bijsturen".

Het is trouwens zo dat Christus in de vroege middeleeuwen werd afgebeeld als baardeloze jongeman met een zonnekroon die op een koets getrokken door vier witte paarden door de hemel rijdt – exact de manier waarop Sol Invictus werd afgebeeld.

Het oude Rome: Saturnalia

Als de dagen op hun kortst waren, rond de winterzonnewende in december, hielden de Romeinen feestelijkheden die ze de Saturnalia noemden, een feest ter ere van de god Saturnus met als voornaamste "officiële" feestdag 17 december, het begin van de festiviteiten die verschillende dagen konden duren. Het feest diende niet alleen om Saturnus te eren, maar ook om het einde van het landbouwjaar te vieren. Eerst gingen de Romeinen massaal baden, vervolgens hulden ze zich in makkelijke en losse kledij en gingen ze offeren, en daarna schoven ze aan aan een officieel banket, waarna ze thuis de feesten nog verderzetten in buitensporige eet- en drankfestijnen. Het woord "saturnalia" ging in het Latijn ook "orgie" betekenen.



De rollen tussen heren en slaven werden omgekeerd, de slaven stonden voor één dag op gelijke voet met hun heren. Het hele sociale leven lag stil tijdens deze feesten. Later, toen de Romeinen het christendom als enige geloof aannamen, werd de traditie om in deze periode uitgebreid te feesten ook door de christenen overgenomen en werd dit feest haast automatisch geprojecteerd op kerstmis. Dit was eigenlijk vreemd, als je weet dat de vroege christenen geen verjaardagen vierden om geen aanleiding te geven tot ongeoorloofde drankfestijnen, want het was precies dat wat men begon te doen: de verjaardag van Christus vieren met feest en drank.

Het oude Noorwegen

Noorwegen heeft een zeer sterke traditie van kerstbieren. Zowat elke brouwerij produceert er verschillende kerstbieren als verwarmende drank tijdens de lange en koude winternachten. Vreemd is wel dat de meeste vrij simpel en gelijkaardig zijn: een moutig amberkleurig bier, vrij licht in alcohol, in de stijl van een bokbier, dat zich alleen onderscheidt van de "gewone" bieren door een speciaal etiket.

Maar de traditie is enorm: de Noorse Juleøl (Jul = winterfeest, øl = bier) is het oudste kerstbier dat nog steeds gebrouwen wordt, al van voor onze jaartelling toen de winterzonnenevend gevierd werd ter ere van de goden Odin en Thor. De Noren vierden hiermee de terugkeer van de zon en de wedergeboorte van de aarde. De dagen werden opnieuw langer en de aarde werd weer vruchtbaar.

Het boederijwerk van het vorige seizoen was gedaan, en het bier was uitgegist, dus kwamen de dorpelingen samen om te feesten. Veel glazen werden geheven ter ere van de goden... Het bier en de feestelijkheden werden zo onafscheidelijk. Het was een tijd om zich voor te bereiden op de harde winter; door eens goed te eten en te drinken konden de mensen zich opwarmen.

Håkon Haraldsson, ook gekend als Håkon de Goede of Håkon Adalsteinfostre, was de derde koning van Noorwegen (10^{de} eeuw). Hij werd opgevoed aan het Engelse hof en kreeg daar de christelijke godsdienst mee. Tijdens zijn heerschappij was hij erg succesvol in veldslagen, maar minder succesvol in het introduceren van het christendom. Toen koning Håkon in 900 verklaarde dat men op 25 december kerstmis moest vieren in plaats van de midwinter-feestelijkheden ter ere van de heidense goden, ging de traditie van de Juleøl gewoon verder. De belofte van bier maakte wel veel goed, iets waar Håkon



Gouden amulet van vrouw met drinkhoorn, Scandinavië



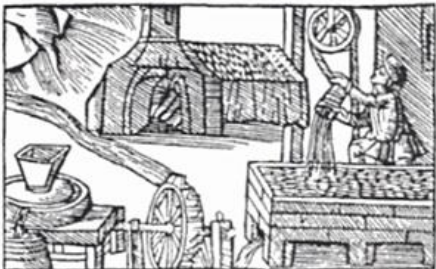
Håkon Adalsteinfostre

handig op inspeelde: hij beval dat de feestelijkheden net zo lang zouden duren als het bier vloeide. Hij besloot trouwens ook dat ieder boerengezin een hoeveelheid bier moest brouwen voor Yule, en dit moest een sterk bier zijn, anders getuigde het van weinig respect. Sommige bronnen zeggen dat de Juleøl gebrouwen moest worden met zoveel mout als het gewicht van de boer en zijn vrouw samen.

In de 13^{de} eeuw werd dit in de Gulathing-wetten nog bekrachtigd door te bepalen dat elk boerengezin een kerstfeest moest houden waar bier aanwezig was. Zij die dit niet deden werden bestraft: na één verzuim volgde een boete, en als een boer drie opeenvolgende jaren geen kerstbier brouwde dan kon zijn eigendom verbeurd verklaard worden.



Bier nam dus in die tijd een ereplaats in. Er werd trouwens in Noorwegen niet alleen bier gebrouwen voor Yule of voor het kerstfeest, maar voor allerhande gelegenheden, zoals doopfeesten, verlovingsfeesten en begrafenissen. Ook in de tijd van de Vikingen had bier een prominente rol, en stond het centraal bij offerfeesten. Intoxicatie werd bij de oude Noren blijkbaar gezien als een manier om met de goden te communiceren.



De brouwende boeren deden alles zelf: het graan en vaak ook de hop telen, de gerst mouten en drogen, en het hele arbeidsintensieve brouwproces doorlopen. Timing was belangrijk, want het bier moest klaar zijn tegen 21 december, de winterzonnwende. Het moment waarop het nieuwe bier geproefd kon worden, was altijd spannend: de reputatie van de boerderij hing namelijk af van de kwaliteit van bier dat men brouwde. Brouwen was de belangrijkste voorbereidende activiteit voor het kerstfeest. Aangezien brouwen voor deze mensen heel geheimzinnig was, werd er een heel ritueel rond gesponnen om toch maar te zorgen dat er geen negatieve krachten aan het werk zouden gaan die het bier zouden doen mislukken. Brouwen deed men bij voorkeur bij afnemende maan en bij vloed. De brouwers voerden beschermende rituelen uit, liefst op een moment dat niemand het zag, zoals een brandende tak in het vat steken om kwade invloeden te verjagen, of kruisen in het vat te kerven, of met een mes in het vat te steken om onzichtbare geesten te verdrijven. Men dacht ook dat de stemming van de brouwer van belang was. Brouwers hadden de gewoonte om het brouwproces in stilte te doorlopen, maar luidkeels te beginnen schreeuwen bij het toevoegen van de gist omdat dit het bier sterker zou maken. Tijdens het gisten werd er dan weer heel voorzichtig mee omgesprongen: het hele gezin moest erop letten om niet te stampen, met deuren te slaan, te roepen of ander lawaai te maken zolang het bier stond te gisten, om het gistingsproces niet te verstoren.



Ook nu nog brouwen kleine boerderijen hun eigen versie van de Juleøl. Overal in het landschap kan men mouterijen vinden, en als zij in werking gesteld worden, verwittigen de boeren de plaatselijke luchthavens om zeker te zijn dat de rook uit die mouterijen de vluchten niet in de war brengt. Volgens de traditie beginnen ze te brouwen op 9 december, en na een tiental dagen is het bier klaar om gebotteld te worden. Op de dag na kerstmis gaan de boeren dan elkaars kerstbier proeven. De typische smaak is erg rokerig en licht kruidig.

Ook Zweden en Denemarken, met hun gemeenschappelijke Viking-origines, hebben sinds vele eeuwen hun tradities van feestbieren. En hoewel de traditie dus uit de zeer vroege geschiedenis stamt, is de commerciële productie van Scandinavische kerstbieren pas begonnen vanaf het einde van de 19^{de} eeuw – begin 20^{ste} eeuw.

Wassail !

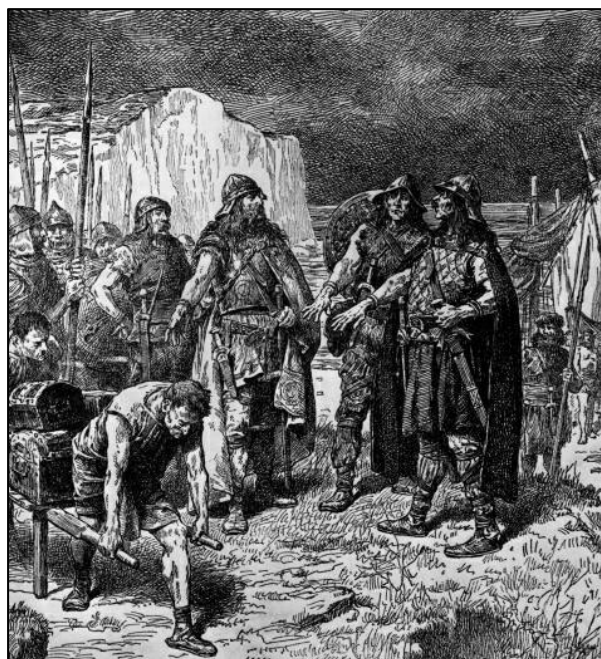


We weten nu dat er seizoensbieren bestonden in de winter, we weten nu ook waarom er gefeest wordt rond eind december, wat de betekenis van de winterzonnwende en kerstmis is, en we weten nu ook dat er in Scandinavië belangrijke tradities waren rond kerstbier en juleøl. Maar hoe komt het dat eindejaarsbieren vaak feestelijkere, rijker, vaak gekruid waren? We kunnen ons afvragen of er nog een andere traditie is die mee gestalte heeft gegeven aan de huidige kerstbieren zoals we ze nu kennen. En het antwoord hierop is: Wassail.



Vóór de 3de eeuw werd Kerstmis in onze streek nergens gevierd. Wel was er een periode die "Wassail" heette, en die genoemd was naar een drank met dezelfde naam. Wassail was oorspronkelijk namelijk een warme, gekruide punch die geassocieerd werd met de eindejaarsperiode, en stamt af van een oud Germaans gebruik. De naam komt uit het Oud Engels (het Saksisch) "wæs hæil" of "wæs þu hæil". Dit betekent "Be thou hale" of "Be Healthy", "Wees gezond", en het woord kreeg dan ook snel de betekenis van een drink-groet, zoals "santé" of "gezondheid!". De oorsprong van deze groet zou liggen bij de 5^{de}-eeuwse Britse veldheer Vortigern. Volgens de legende kwam Vortigern aan de macht omstreeks het jaar 425 en had hij het regelmatig aan de stok met de Pictische volkeren. Na een aantal jaar oorlog voeren liet hij in het jaar 428

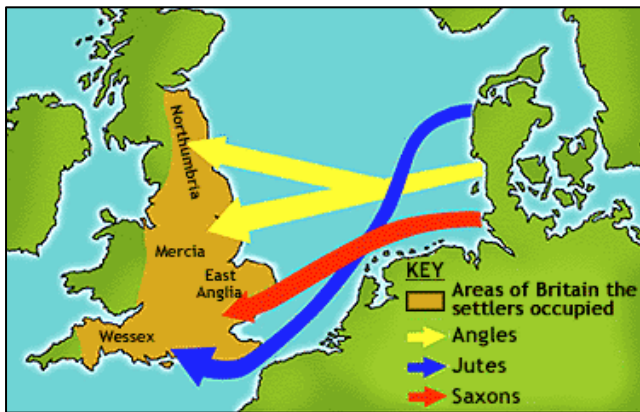
Saksische huurlingen uit Denemarken en Noord-Duitsland onder leiding van Hengest en Horsa naar Groot-Brittannië komen om te helpen het land te beschermen tegen de Picten. Toen Vortigern aan een banket zat, kwam Rowena, de dochter van Hengist, binnen met een gouden kelk vol wijn, en ze zei (in het Saksisch) "Louert King, waes hael!" Vortigern (de Brit) verstond haar niet en moest uitleg vragen aan zijn entourage; zij zegden dat hij moest antwoorden met "Drink hael". Ze dronken beiden van de kelk, werden verliefd en trouwden, volgens de legende dan ook nog op midwinter.



Vortigern nodigt Saksische huurlingen onder leiding van Hengest en Horsa uit



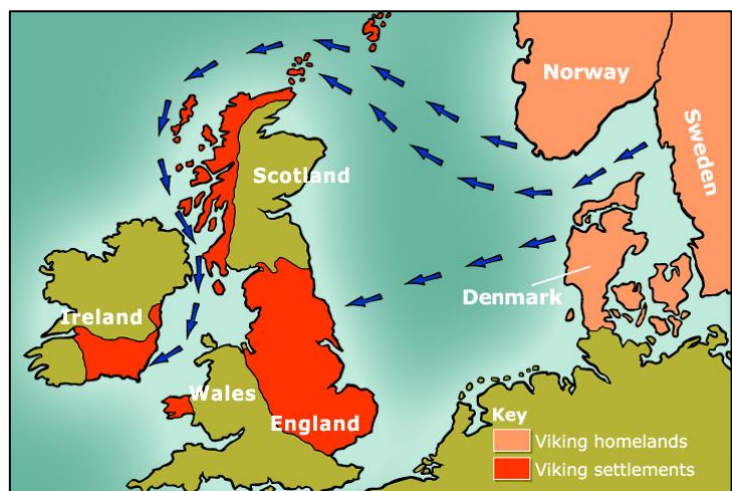
Rowenna en Vortigern en de Wassail-groet



Ironisch genoeg, eens de Picten verslagen werden door het gemeenschappelijke leger van de Britse Vortigern en de Saksische Hengest en Horsa, weigerden de Saksen echter terug te keren naar hun land, en lieten ze zelfs hun stamgenoten in grotere aantallen overkomen. Later kwamen ze in opstand tegen Vortigern en stichtte Hengest voor zichzelf een koninkrijk in Kent. Dit wordt beschouwd als het begin van de Angelsaksische invasie in Engeland.

De term Wassail werd zowel gebruikt voor het feestgebeuren als voor de drank die men bij die gelegenheid dronk, en die drank was bier, cider of mede op smaak gebracht met specerijen, suiker, toast en geroosterde appels. Het werd ook wel eens "lamb's wool" genoemd omwille van de verwarmende aspecten van de drank.

Waissail was dus een oud gebruik bij de Germaanse volkeren (Angelen, Saksen en Juten uit Noord-Duitsland en Denemarken), en of de legende van Vortigern en Rowena nu waar is of niet, het is een feit dat de Angelen en Saksen het gebruik met zich meebrachten toen ze zich in de 5de eeuw in Engeland vestigden. Maar de Angelen, Saksen en Juten waren niet de enige Scandinaviërs die onze contreien bezochten. Enkele honderden jaren later kregen we andere Scandinaviërs over de vloer: de Vikingen vestigden zich in de 9de eeuw in Groot-Brittannië en we zagen reeds dat ook zij een traditie hadden van Juleøl. Die gebruiken brachten ze met zich mee toen Noormannen uit Noorwegen en Zweden zich in de



Schotse eilanden gingen vestigen en Deense Vikingen in Engeland neerstreken. Ze zwaaiden er bijna 200 jaar lang de plak. Met de winterzonnewende-culturen van lang vervlogen tijden, de Keltische Yule, de Sol Invictus en Saturnalia die de Romeinen tijdens hun 400-jaar durende bezetting van Groot-Brittannië met zich meebrachten, de Wassail van de 5^{de} eeuwse Angelsaksische volkeren die het eiland nooit meer verlieten en de Juleøl-tradities van de Viking-overheersing in Groot-Brittannië, waren de Britse eilanden volledig ondergedompeld in kerstbiergebruiken.



Vandaag de dag is Wassail nog steeds een folkloristische feestperiode in Engeland, vooral in de streken rond Gloucester en Hereford, traditionele cidergebieden met veel appelgaarden. De appelbomen worden tijdens dat feest gezegend om een nieuw, goed jaar af te smeken met een goede oogst. Daardoor wordt Wassail nu meer geassocieerd met cider, die rond de feestelijkheden warm wordt gedronken, en gekruid is met gember, muskaatnoot en kaneel. Het is niet toevallig dat dit dezelfde feestelijke kruiden zijn die nu nog in glühwein worden gebruikt, en vaak ook als ingrediënt in kerstbieren worden verwerkt !

Een oud folkloristisch rijmpje illustreert de bedoeling van Wassail om een goede oogst af te smeken:



Moderne Wassail in cidergebieden

*Old Apple tree, old apple tree;
We've come to wassail thee;
To bear and to bow apples enow;
Hats full, caps full, three bushel bags
full;
Barn floors full and a little heap under
the stairs.*

En ook:

*Wassaile the trees, that they may beare
You many a Plum and many a Peare:
For more or lesse fruits they will bring,
As you do give them Wassailing.*



De associatie van Wassail met cider is echter vrij recent. In de tijd van de Angelen en Saksen, en doorheen de latere middeleeuwen, bestond de drank meestal uit gekruide mede (een gegiste alcoholische honingdrank) of gekruid bier. We kunnen dus aannemen dat het bier dat in de vorm van Wassail werd geserveerd, en dat feestelijk gekruid was voor de gelegenheid, mee gestalte heeft gegeven aan de huidige kerstbieren. Als je in oude Engelse boeken bladert, dan zie je soms nog dat het woord Wassail wordt gebruikt om een "winterbier" aan te duiden.

*Wassail! wassail! all over the town,
Our toast it is white and our ale it is brown;
Our bowl it is made of the white maple tree;
With the wassailing bowl, we'll drink to thee.*



Kerstgezangen en goede daden

In de middeleeuwen ontstond bij de landeigenaren of kasteelheren het gebruik om tijdens de winterse feestperiode een goede daad te stellen en iets te geven aan hun lijfeigenen en boeren. Ze boden dan eten en drinken, in ruil voor de goede wensen (meestal in de vorm van een lied) van de boeren. Het lijkt misschien een onevenwichtige ruil, eten en drank in ruil voor goede wensen, maar het idee van de ruil was belangrijk. Hierdoor werden beide partijen eventjes als gelijkwaardige burens gezien (net als de heren en de slaven bij de Romeinse Saturnalia), en kwam het niet over alsof de lijfeigene bij de heer moest bedelen voor voedsel ("We are not daily beggars that beg from door to door, but we are friendly neighbours whom you have seen before", uit een oud folkloristisch lied).

Het middeleeuwse gebruik van eten of drank in ruil voor een lied evolueerde naar een gebruik in Europa waarbij mensen met gedecoreerde kelken langs boerderijen trokken om de bewoners geluk te wensen met hun volgende oogst; de boeren vulden dan de kelk met bier dat op smaak gebracht was met specerijen, ook weer de 'Wassail'.



Hieruit stamt het hedendaagse gebruik om van huis tot huis te gaan om mekaar het beste te wensen door iets te zingen: in Angelsaksische landen zijn het kerstzangers, in onze contreien zijn het nieuwjaarszangers die van deur tot deur gaan om nieuwjaarswensen te zingen en in ruil snoep of geld krijgen. Ook onze kerstkaarten met de beste wensen stammen nog voort uit deze traditie.

De eerste kerkelijke kerstliederen waren afgeleid van straatliederen die men gebruikte bij Wassail, hoewel de Wassail-liederen vaak een stuk ondeugender waren dan de kerkelijke kerstgezangen: er werd vaak expliciet gemeld dat de zanger dringend een goede portie van het kerstbier wou hebben, geen bleek of slap bier maar iets stevigere, liefst een goede sterke ale met muskaatnoot en suiker, gearneerd met toast en geroosterde wilde appeltjes, en misschien geserveerd met een

stukje zoete cake. Het bracht ongeluk om de zangers niet binnen te vragen. Uiteindelijk stierf het gebruik in die vorm toch uit, vooral omdat conservatieve christenen bezwaar maakten tegen dronken gedrag op "hun" heilige dagen en de aangeschoten Wassail-zangers voor overlast zorgden.

Een paar voorbeelden van deze Wassail-liederen, die stilaan evolueerden naar een meer grimmige sfeer:

*A mug of your Christmas ale, sir
Will make us merry and sing
But money in our pockets
Is much a better thing*

Of:

*Come, butler, come fill us a bowl of the best
Then I hope that your soul in heaven may rest
But if you do draw us a bowl of the small,
Then down fall butler, bowl and all*

En vooral:

*We have come to claim our right
And if you don't open up your door
We'll lay you flat upon the floor*

Ook in het vroege Amerika liep het wel eens uit de hand. Rond de 17^{de} eeuw was Kerstmis geëvolueerd tot een dronken feest dat de straten onveilig maakte. Wassail was er enkel nog een excuus voor ongelimiteerde alcohol, amok maken en geld eisen van de rijken.



De Massachusetts Bay Colony was een Engelse kolonie aan de oostkust van Noord-Amerika in de 17e eeuw, op de plek van de huidige stad Boston, waar de eerste kolonisten arriveerden in 1629 aan boord van het schip de Mayflower. De puriteinse



dominee Increase Mather kloeg dat de kolonisten zich bezondigden in onbezonnen vrolijkheid, kaartspelen, overmatig drankgebruik en braspartijen. De puriteinen gingen zelfs zo ver om heel Kerstmis te verbieden in Massachusetts in 1659...

Dominee Increase Mather

Andere plaatselijke tradities

- In Denemarken beginnen ze vaak al te feesten vanaf de eerste vrijdag van november, wanneer hun geliefde "Julebryg", of Kerstbier, wordt vrijgegeven. Grote brouwerijen pakken uit met marketinggedreven evenementen, waarbij het bier met paard en kar wordt geleverd. Op kerstavond drinken ze gløgg (een drank met rozijnen, amandelen, kruiden en aquavit), kinderen krijgen vaak een zoetere, laagalcoholische versie van de Julebryg.
- In Finland drinkt men Joululut, dat in veel gezinnen zelf thuis wordt gemaakt. Het is een laagalcoholisch, zoet drankje dat gemaakt is van verpoederde gerstemout, bloem en suiker en slechts één week moet gisten.
- In IJsland bezoeken dertien Yule jongeren, of Jólasveinar, de huizen. Vroeger hadden ze meer een rol van boeman, maar vandaag de dag brengen ze kleine geschenken. Dat ze vroeger iets ondeugender waren, blijkt uit hun namen. Eén van hen heet Faldafeykir of "rokkenblazer". Het traditionele feest gaat terug tot voor de jaartelling en vaak worden oude gerechten zoals haai en schapentestikels klaargemaakt. Om het door te spoelen, drinken ze er vaak een brennivín bij, ook wel "zwarte dood" genoemd.
- In Schotland wordt de laatste dag van het jaar "Hogmanay" genoemd. Het begint op 31 december, maar duurt soms tot 2 januari. Het is de gewoonte dat de eerste persoon die iemands drempel overschrijdt een geschenk moet geven (zoetigheden en drank).
- In het Zwitserse Alpendorp Küsnacht bestaat de traditie van Klausjagen, waarbij jacht wordt gemaakt op de Kerstman (of is het Sinterklaas?). Op 5 december paraderen honderden mannen door het dorp, getooid met gigantische papieren hoeden, terwijl ze op trompetten blazen, met zweepen slaan en op koebellen rammelen. Ze jagen op de kerstman, maar het hoeft geen betoog dat er die nacht ook veel bier geconsumeerd wordt wanneer de tavernes gratis liters bier uitdelen aan de stoet.



Klausjagen in Küsnacht

Moderne kerst- en winterbieren



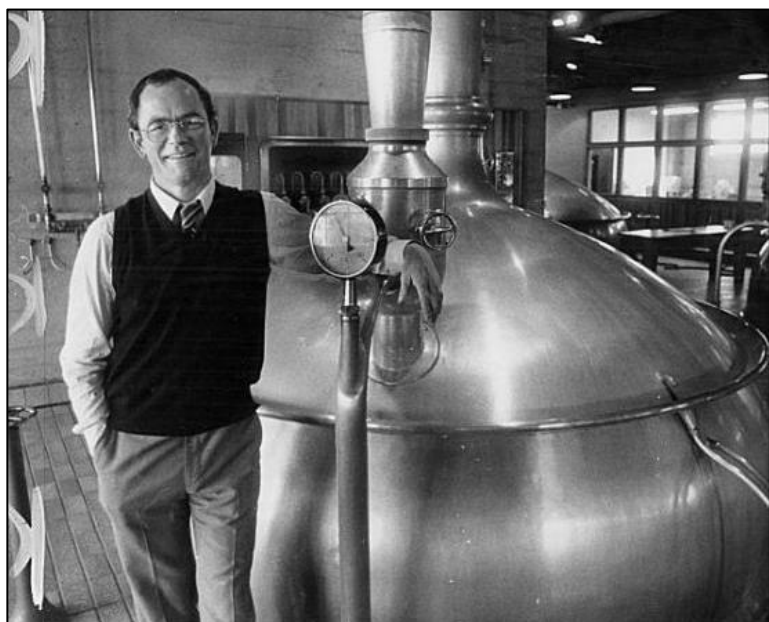
Ondanks de rijke traditie van winterse feestbieren was de traditie toch in onbruik geraakt. Enkele decennia geleden was een kerst- en winterbier eerder uitzonderlijk, het aantal brouwerijen dat in het winterseizoen iets speciaals deed was op één hand te tellen. Tegenwoordig bestaan ze in ontelbaar veel soorten, gaande van eenvoudige bieren die zich alleen maar van de andere onderscheiden doordat ze slechts éénmaal per jaar, in de winter, gebrouwen worden, tot heel complexe en zware bieren om héél lang van te genieten bij de kerstboom en een knetterend haardvuur.

Kerstbier heeft geen specifieke stijl, het hoeft dus geen donker, kruidig en zwaaralcoholisch bier te zijn maar kan zowat elk biertype zijn. Vaak is het wel een bier dat ietsje specialer is dan de standaardbieren van de brouwerij. Waar brouwers er bij hun standaardbieren naar streven om een constante kwaliteit te produceren, is er bij de kerstbieren een enorme variatie, veel brouwers wijzigen het recept van hun kerstbier jaar na jaar. Het is voor hen echt een kans om eens uitgebreid te experimenteren in relatief kleine hoeveelheden en zonder al te veel risico's, om eens fijn te spelen zeg maar. De brouwer kan eigenlijk doen wat hij wil.

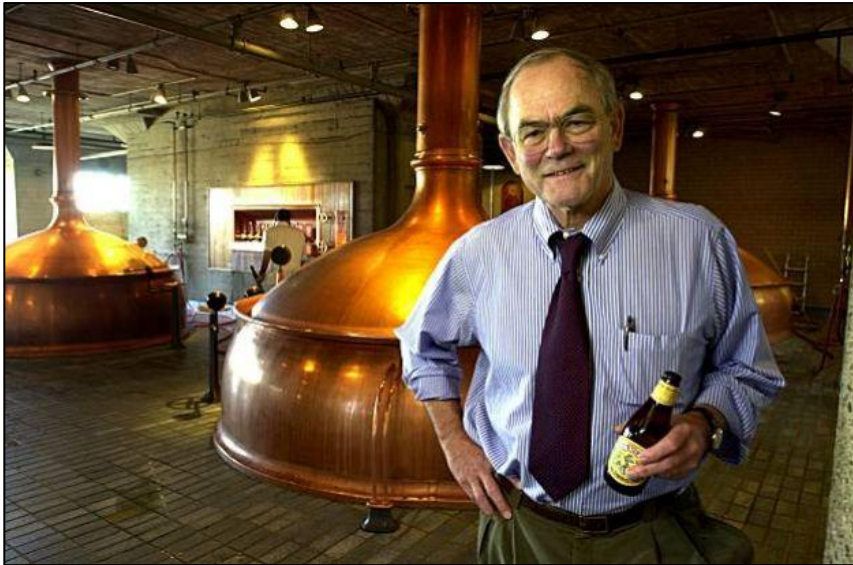
Er zijn wel een aantal eigenschappen die meestal, maar lang niet altijd, bewaard blijven. Het winterbier is meestal sterker dan de "gewone" bieren van de brouwerij. Vaak zijn ze donker, maar ook lang niet altijd. En vaak, maar alweer zeker niet altijd, zijn ze kruidig. Kerstbieren zijn vaak bieren die je niet te koud zou mogen drinken om hun kruidige boeket ten volle te laten uitkomen, en die meestal jarenlang bewaard kunnen worden (en een mooie rijping ondergaan) door hun hoge alcoholgehalte en kruidigheid.

Verenigde Staten

Vroeger was kerstbier in de USA niet veel meer dan een moutige, ietsje sterkere lager, verpakt in rood-met-groene dozen. De echte kerstbiertraditie begon er zo'n 30 jaar geleden. Fritz Maytag had de bijna-failliete Anchor Brewing Company in San Francisco overgenomen en hard gewerkt om er opnieuw een rendabele en goede brouwerij van te maken. In 1975 had hij de standaardbieren op punt gesteld en was hij klaar om te experimenteren. Eén van die eerste speciale bieren was een kerstbier, gebaseerd op



Fritz Maytag in zijn beginperiode bij Anchor Brewing



de middeleeuwse traditie om een speciaal bier te maken voor feestdagen. Zijn kerstbier werd een volmout bruin bier, een Engelse ale gedrooghoopt met Cascade hop. Het eerste jaar had het nog een heel sober etiket en was het heel discreet verpakt uit angst voor negatieve commentaar uit katholieke kringen ("kerstmis associëren met bier??"), maar het

tweede jaar werd het al een veel enthousiaster etiket met daarop **"Merry Christmas and Happy New Year: Our Special Ale"**, en met een tekening van een kerstboom op het etiket. Sindsdien verschijnt elk jaar een andere tekening van een boom op het etiket. Vanaf 1987 voegde de brouwerij ook kruiden en specerijen toe aan dit kerstbier. Elk jaar varieert het recept, en de samenstelling wordt tot vandaag geheim gehouden. Our Special Ale werd het eerste kerstbier na de drooglegging dat over heel de USA verkrijgbaar was en wordt beschouwd als het prototype van (Amerikaans) kerstbier. Fans amuseren zich jaar na jaar om te proberen de gebruikte kruiden en specerijen te identificeren.



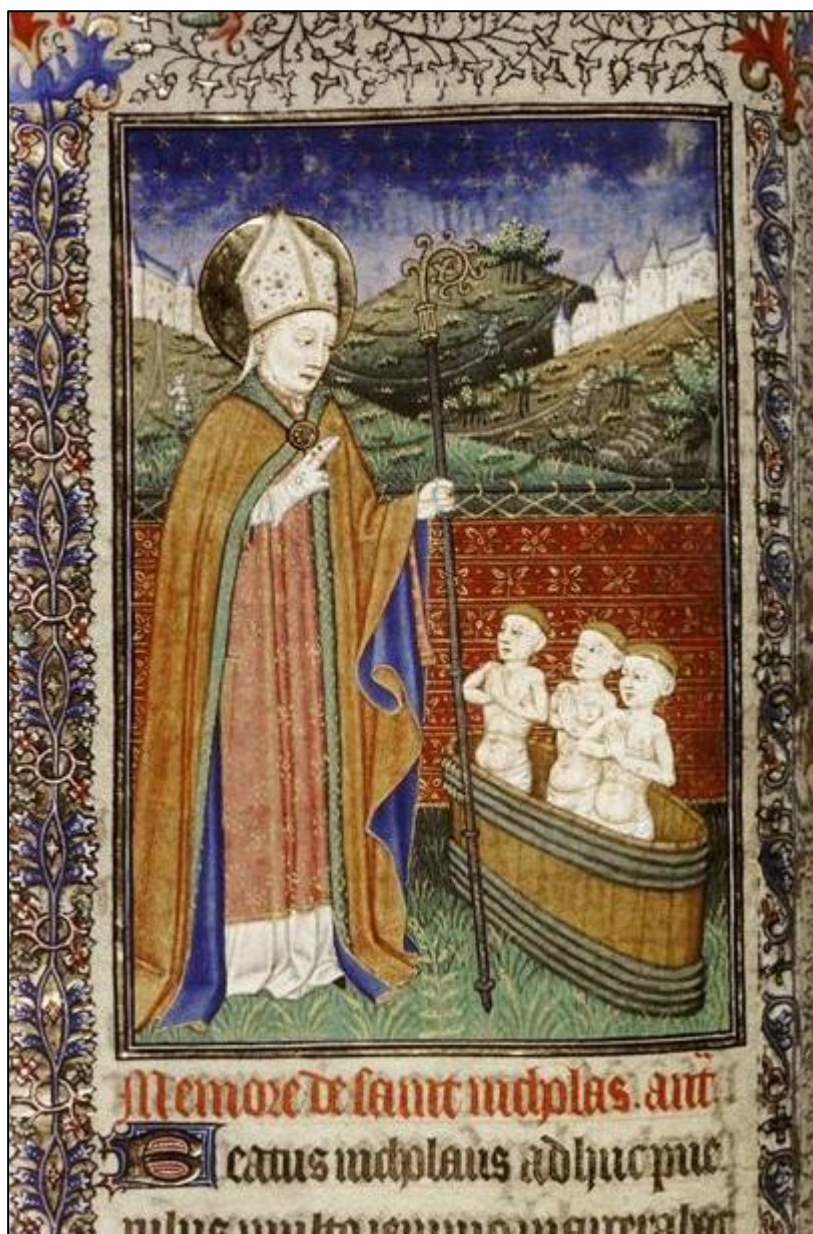
Bekende kersticonen



De Kerstman

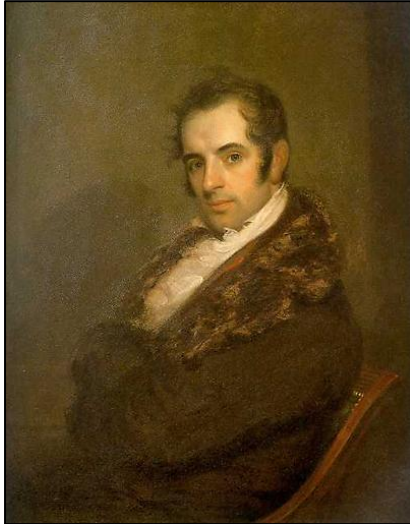
We hadden het reeds over feestperiodes en bier, maar we hebben het nog niet gehad over enkele bekende kersticonen, zoals de Kerstman. Hoe is die ontstaan, waar komt hij vandaan?

Er waren eens drie kinderen die te laat buiten gespeeld hadden. Op weg naar huis belandden ze bij een slager, en die vermoordde hen en stopte hen in een pekelvat. Enige tijd later kwam een zekere Nikolaas, bisschop van Myra (in het huidige Turkije) langs bij diezelfde slager. Hij zag de lichamen van de kinderen in het pekelvat en wekte hen weer tot leven – een mirakel dus. In een andere versie van dit verhaal ging het niet over drie kinderen, maar over drie studenten. Die studenten gingen uiteraard niet naar een slager, maar naar een herbergier. Maar het verhaal blijft hetzelfde: ook zij worden vermoord en gepekeld, maar ook daar werden ze opnieuw tot leven gewekt door diezelfde Nikolaas.



Na zijn dood op 6 december 343 (of 352, maar alleszins op 6 december) groeide zijn legende: zo zou hij zeer vrijgevig en vergevingsgezind geweest zijn, en zou hij drie dochters van een arme man gered hebben van slavernij of prostitutie door hen een bruidsschat te schenken. Hij beschermde reizigers en er werden steeds vaker mirakels

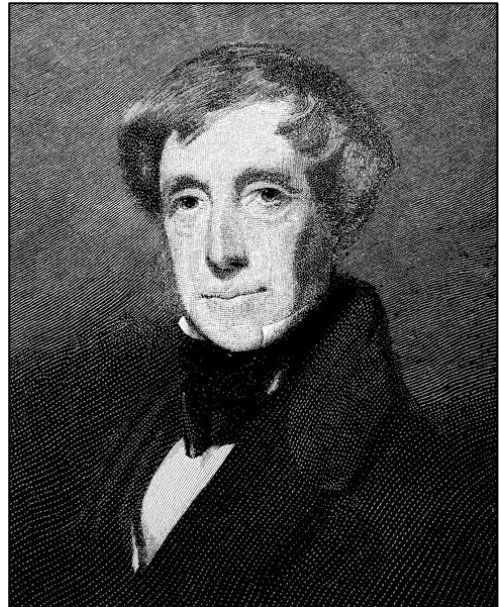
aan hem toegeschreven. Hij werd Sint Nikolaas en werd de patroonheilige van vanalles en nog wat: apothekers, prostituees, boogschutters, kinderen, ongehuwde vrouwen, kooplieden, studenten, geliefden, slagers, dieven, moordenaars, piraten et cetera. Hij werd ook patroonheilige van Griekenland. En op een bepaald moment begonnen ook brouwers tot hem te bidden, hoewel hij in zijn land van herkomst wellicht eerder wijn dronk dan bier. Misschien was het omdat hij nieuw leven creëerde uit een vat (doen brouwers dat ook niet?), wie zal het zeggen?



Washington Irving

We kennen deze goede man uiteraard onder de naam Sinterklaas. Het verhaal van zijn vrijgevigheid bleef voortbestaan; op de herdenkingsdag van zijn dood geven we nog altijd geschenkjes aan kinderen. En uiteindelijk sijpelde zijn faam ook binnen in de Nieuwe Wereld: Nederlandse immigranten brachten Sinterklaas mee naar New Amsterdam (later New York) waar ze hem bleven vereren als patroonheilige. Maar langzaam begon Sinterklaas in Amerika te evolueren naar een nieuwe figuur, Santa Claus, oorspronkelijk gewoon een Engelse uitspraak van de naam Sinterklaas. In 1808 schreef de Amerikaanse auteur Washington Irving (degene

die ook de legende van Sleepy Hollow schreef) over een pijprokende Santa Claus die in een wagen door de nachtelijke lucht vloog en geschenken door de schoorstenen liet vallen. Vijftien jaar later gaf Clement Clarke Moore hem een slee getrokken door acht kleine rendieren, en in de jaren 1860 gaf krantenillustrator Thomas Nast hem het uiterlijk van een dikke, vrolijke, geschenkjes-gevende elf. En zo was de transformatie compleet: Sinterklaas werd Santa Claus, of de kerstman, in Amerika.

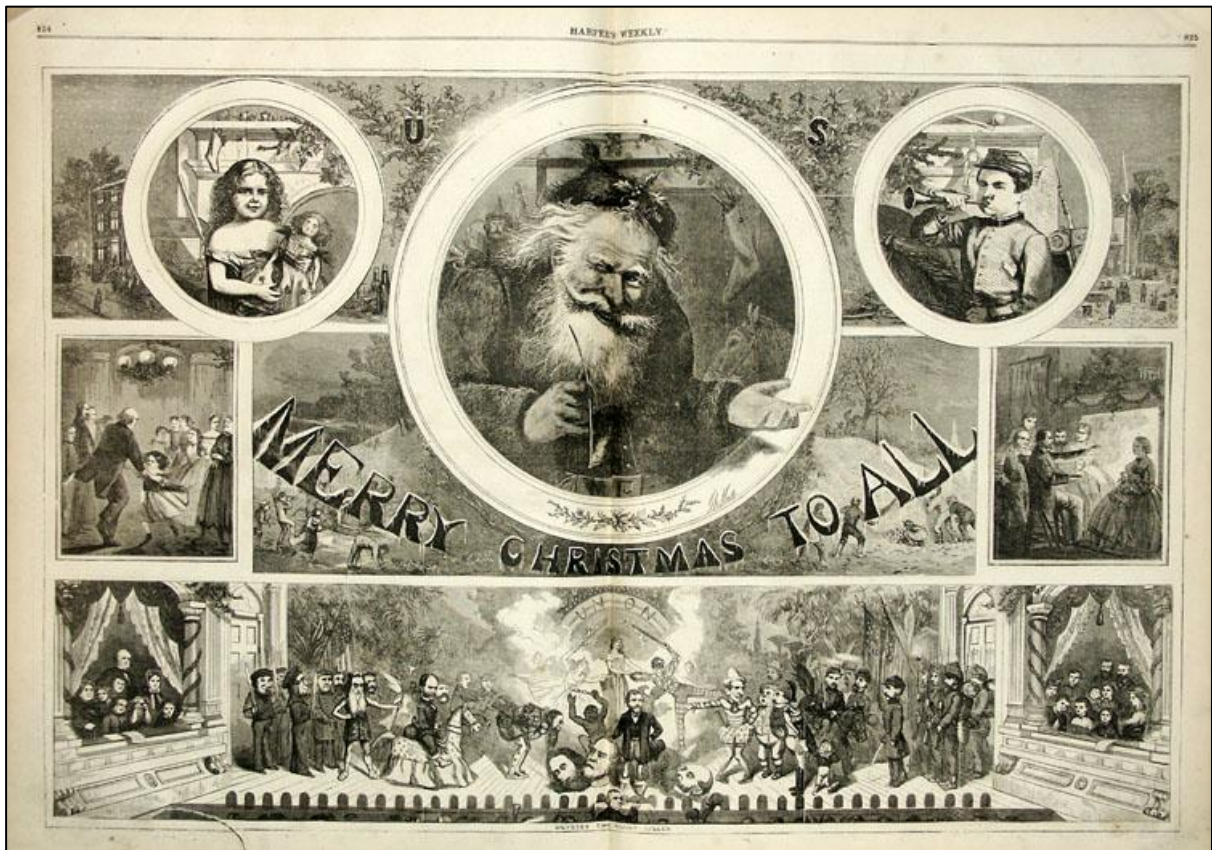


Clement Clarke Moore



Thomas Nast

Maar alles wat in Amerika gebeurt, komt uiteindelijk wel eens terug naar Europa (denk maar aan Halloween). Onder invloed van Amerikaanse producten, advertenties, reclame, feuilletons,... en onder algemene invloed van de Amerikaanse cultuur, werd de Kerstman ook in onze cultuur opgenomen. Maar Sinterklaas is hier nooit weggeweest, en daardoor hebben we nu twee roodgejaste en bebaarde mannen die in december kadootjes uitdelen...



Een vroege voorstelling van Santa Claus uit 1865 door Thomas Nast

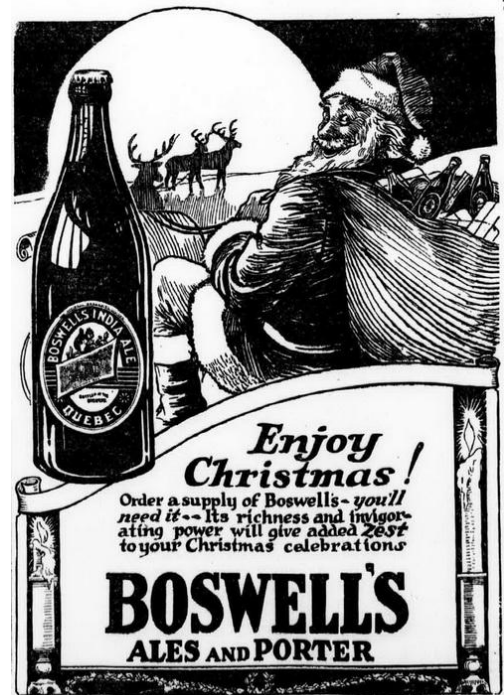
Imago van de Kerstman

Met zijn rode neus, dikke buik en stevige lach, is de Kerstman natuurlijk het toonbeeld van het fuijbeest. Brouwerijen konden zich geen betere figuur wensen dan deze vrolijke geschenkenbrenger voor het etiket van een kerstbier. Op menig reclamebord vond men Santa Claus, nippend van één of ander kerstbier. De Kerstman prees allerhande biersoorten aan en gebood consumenten



vaak om diep in het glas te kijken. Het ging soms verder dan lollige beschonkenheid, de Kerstman werd soms voorgesteld als ladderzat.

De Kerstman werd door marketinglui en reclamemensen altijd gebruikt voor allerhande producten, Coca Cola is misschien één van de bekendste. Bijna onmiddellijk nadat Thomas Nast de eerste afbeelding van Santa Claus produceerde in 1863 werd hij in advertenties gebruikt om producten te verkopen.





En geen enkel product was heilig. Zo bezong hij ook de lof van sigaretten. Enkele jaren later werd een dronken Kerstman afgebeeld in Life Magazine waarin hij brieven van kinderen leest met een fles whiskey op de tafel.

Tijdens de drooglegging in Amerika (1920-1933), waarbij de productie en verkoop van alcohol verboden was, genoot de Kerstman's lever van een welverdiende rust, maar toen in 1933 het verbod op alcohol was ingetrokken, werd hij meteen terug voor de kar van de brouwerijen gespannen. "Doe mee met Mr. Claus (die de goede dingen in het leven een warm hart toedraagt), en drink sterk, schuimend en heerlijke Point Special", schreef een bieradvertentie.

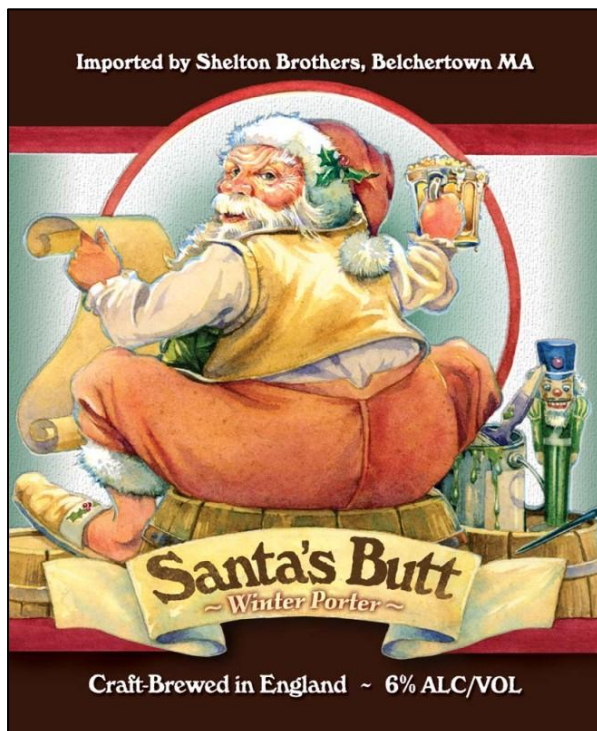
Verenigingen van geheelonthouders en andere drankbeteugelingsorganisaties waren niet geamuseerd. Ze lanceerden allerlei campagnes om de Kerstman te verbannen van

alcoholadvertenties. Ze namen het niet dat de patroonheilige van kinderen werd voorgesteld als barman, als bierleverancier, als alcoholconsument,... en na een klacht van de Women's Christian Temperance Union (WCTU) in 1936, verboden minstens 30 Amerikaanse staten afbeeldingen van de kerstman in connectie met alcoholische dranken. De meeste brouwerijen staakten de strijd en schakelden over naar afbeeldingen van kransen, hulsttakken en vrolijke volwassenen die een flesje bier drinken onder de maretak.

Behalve Anheuser-Busch. Die ging nog meer dan vijftig jaar vrolijk door met de Kerstman te gebruiken in bierreclame, zittend in een slee volgestouwd met bierkratten en vaten. Pas in 1987 werd Anheuser-Busch op de vingers getikt.

Maar het was niet alleen in de Verenigde Staten dat de eer van de Kerstman werd bewaakt. In 1997 moest in Canada de kleine brouwerij Brasseurs GMT 5000 kratten van hun Bière de Noël uit de rekken halen omdat er een kerstman op het etiket stond. Meestal worden zulke rechtzaken gewonnen door de overheid, maar in één geval haalde de tegenstander het. De Amerikaanse bierimporteur Shelton Brothers haalde zich de woede van de regering op de hals toen ze bieren van de Britse Ridgeway Brewery importeerden, met namen zoals Santa's Butt (een Butt is ook een type vat met een inhoud van 491 liter), Warm Welcome (nut brown ale, met een afbeelding waar de Kerstman in de schoorsteen boven





de open haard bengelt en zijn "noten" dreigen geroosterd te worden), en een reeks bieren waar de Kerstman z'n elven in allerlei compromitterende situaties worden afgebeeld.



Drie staten probeerden de verkoop te verbieden, omdat de ongepaste beelden minderjarigen zouden aanzetten tot drinken. Shelton Brothers deed echter beroep op het eerste amendement van de Amerikaanse grondwet, dat verbiedt om wetten aan te nemen die één godsdienst boven een andere plaatsen. Shelton Brothers won de rechtzaak... Maar de kerstman bleek niet het enige alom ingeburgerde kerst-icoon dat verbannen werd van kerstbier-etiketten...

Rudolf, het rendier met de rode neus

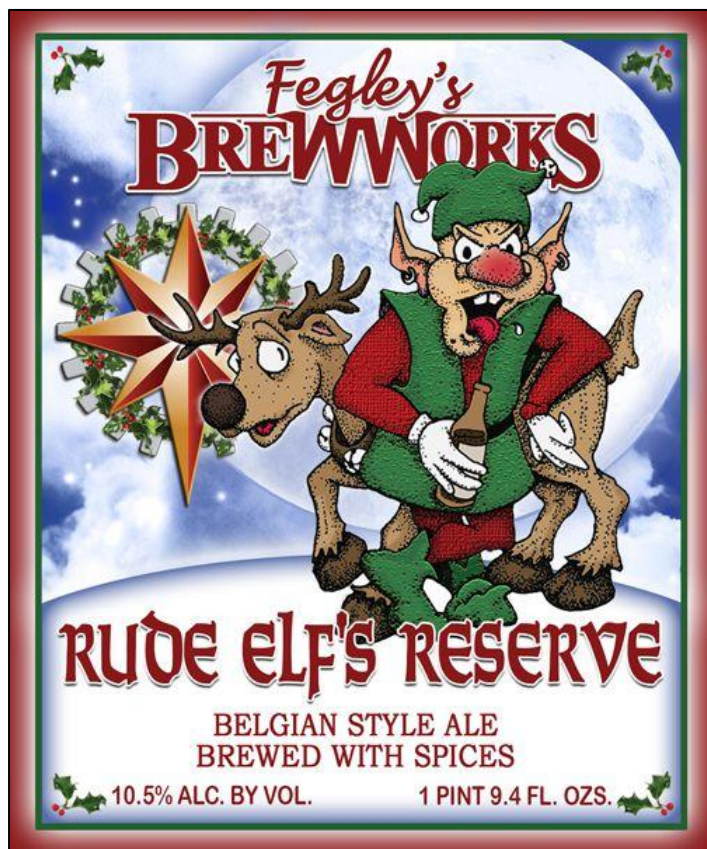
In 2003 brouwde de Amerikaanse brewpub Bethlehem Brew Works in Pennsylvania een kerstbier. Het was een donkerrood bier, gekruid met kaneel en nootmuskaat. Het bier was, net zoals alle bieren van de brewpub, alleen beschikbaar op vat. Maar aangezien Bethlehem nu eenmaal ook de geboorteplaats van Jesus is, en het bier zo typisch kerstmis is, vonden de eigenaars van de brewpub het wel een leuk idee om het bier ook uit te brengen in flesvorm. Ze hadden alleen nog een naam nodig. Oorspronkelijk zou het bier gewoon Christmas Ale heten, maar ze zochten iets pittiger en schreven een wedstrijd uit om een leukere naam te vinden. De winnaar van de wedstrijd zou een gratis etentje krijgen en een lading bier... Uiteindelijk werd gekozen voor de naam "Rudolph's



Reserve". Misschien was er geen probleem geweest, als ze op het etiket geen karikatuur van een rendier met rode neus hadden geplaatst, want enige tijd later kregen ze een brief van een advocaat in de bus. De Rudolph Company gaf aan dat de brouwerij hun geregistreerde merk misbruikt had.

Het rendier Rudolph ontstond in 1939, in een promotieboekje van Robert L. May voor een winkel, de Montgomery Ward Department Store in Chicago. Robert werd een paar jaar later eigenaar van het merk, en in 1949 componeerde zijn schoonbroer een liedje over het rendier met de rode neus, dat inmiddels wereldwijd gekend is. Rudolph raakte

zeer snel ingeburgerd en is nu een onlosmakelijk deel van de Amerikaanse kersttraditie. Na de dood van de schrijver richtte zijn familie de Rudolph Company op om het merk te bewaren. Afbeeldingen van roodgeneusde rendierachtigen zijn daardoor niet toegestaan zonder toestemming van deze firma.



Bethlehem Brew Works haalde braaf het roodneuzige rendier van het etiket, maar kon enige rebelseheid toch niet laten. Ze hernoemden hun bier het volgende jaar tot Rude Elf's Reserve, met op het etiket een roodneuzige elf en een bedeesd rendiertje met bruine neus...

Moderne buitenlandse kerstbieren



Naast niet-bierige kerstdranken zoals glühwein, zijn er ook ontelbare kerstbieren in andere landen. We zetten er enkele opvallende op een rijtje.

Samichlaus (Zwitserland) is wellicht een van de beroemdste moderne kerstbieren, waarvan de geschiedenis begon in Zurich in 1980. Dit was ooit het sterkste lage gistingsbier ter wereld, beroemd om de uitgesproken smaak en het alcoholpercentage van 14 vol. % alc. Samichlaus werd gebrouwen bij de Hürlimann brouwerij tot 1996, tot deze overgenomen werd door de Feldschlösschen Brewing Company die de productie van Samichlaus stopzette. Er ging een schokgolf door de Kerstbierwereld. Al snel werd er een internationale biercampagne opgezet, werden petitie's opgesteld en brieven verstuurd. De bekende bierschrijver Michael Jackson omschreef het als een wereldklassieker en probeerde de Feldschlösschen brouwerij ervan te overtuigen de productie van het bier terug op te starten.

Tenslotte kocht Schloss Eggenberg de licentie, receptuur en geheime gist over zodat het bier vanaf 2000 opnieuw gebrouwen kon worden. Het is een bier van rond de 14 vol.% alc. dank zij een zeer resistente gist van Hürlimann. De brouwerij van Schloss Eggenberg is gebouwd op de site van een 10^{de} eeuws kasteel, maar is in Oostenrijk niet echt gekend. De brouwerij maakt onder andere een bier met whiskymout, in een land waar de meeste brouwerijen pilsbieren en moutige lage gistingsbieren maken.





Maar de Samichlaus nemen ze heel serieus. Het wordt jaarlijks gebrouwen op 6 december en daarna bijna een jaar gelagerd zodat het bier op de markt komt tegen kerstmis van het jaar nadien. Voor de brouwdag worden klanten en journalisten uitgenodigd om het ceremoniële proeven van het wort bij te wonen. Een locale priester zegent het bier. Het bier ondergaat twee gistingen: één met de standaardgist van de brouwerij, tot het zo'n 10 vol.% alc. is, en daarna een tweede gist, de speciale supergist, die het bier verder laat gisten tot 14 vol.% alc.

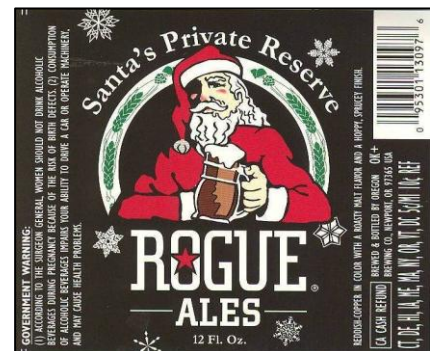
He'Brew Jewbelation (Shmaltz Brewing, San Francisco, USA) is een winters feestbier van een Joodse brouwerij, Shmaltz Brewing in San Francisco. Uiteraard vieren ze hiermee niet kerstmis, maar Chanukah en

Thanksgiving, en er is geen reden waarom die feestdagen ook geen eigen bier verdienen. He'Brew Jewbelation is geen zwak, smaakloos biertje. Het is een massief bier waarvan het recept elk jaar verandert. Elke versie bevat meer hop en meer alcohol. In 2007 zaten ze aan de elfde editie van het bier, waarin 11 verschillende mouten en 11 verschillende hoppen werden gebruikt en het bevatte toen 11 vol. % alc. En elk jaar werd het alcoholgehalte met 1% verhoogd. De huidige 17^{de} editie zit al aan 17 vol.% alc., met 17 soorten mout en 17 soorten hop. Shmaltz was aanvankelijk een bierfirma, maar werd brouwerij in 2013.

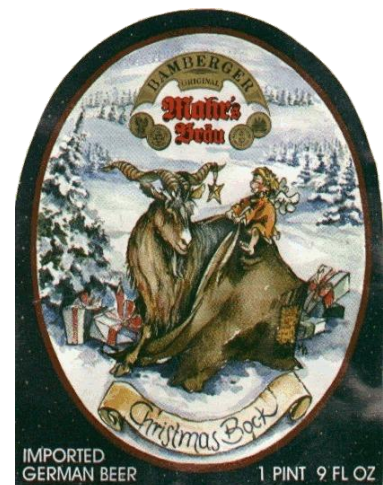


Zoals reeds gezegd, is kerst- of winterbier geen bierstijl op zich. Winterbier kan bestaan in alle denkbare biertypes. Om dit te illustreren, zetten we nog enkele opmerkelijke kerst- en winterbieren van overal ter wereld op een rijtje.

- **IPA: Celebration Ale** (Sierra Nevada brewery, Californië, USA): een stevige IPA met Cascade en Centennial hop, gelanceerd begin jaren 1980 en toen beschouwd als excessief gehopt. Of **Santa's Private Reserve Ale** (Rogue Ales Brewery, Newport, Oregon, USA): dit is een red ale met veel hop, waaronder Chinook, Centennial, en een variëteit die de brouwer 'Rudolph' noemt.



- **Bock: Ringnes Julebukk** (Ringnes Bryggeri, Noorwegen): een hoogalcoholische dubbelbok (9,9 vol.% alc.) die alleen verkocht mag worden in de staats-alcoholwinkels omdat supermarkten niets mogen verkopen dat sterker is dan 4,7%. Of **Mahr's Christmas Bock** (Brauerei Mahr, Bamberg, Duitsland): volgens lokale traditie is dit het eerste bier dat in het brouwseizoen gebrouwen wordt zodat het klaar is eind november, begin december.



- **Old Ale: Hibernation Ale** (Great Divide Brewing, Denver, Colorado, USA): dit bier wordt gebrouwen in het begin van de zomer en mag dan rijpen tot in de

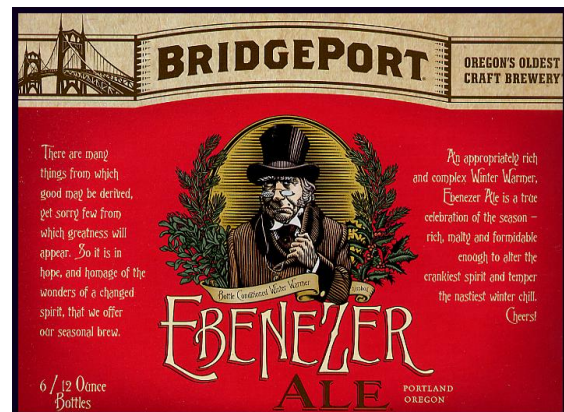
winter, zodat het een complex geheel aan smaken ontwikkelt (toffee, gedroogd fruit, geroosterde mout, kandisuiker,...).

- **Porter: Alpha Klaus** (Three Floyds Brewing, Munster, Indiana, USA): behalve een groene getatoueerde Santa op het etiket, bevat het bier "rare Amerikaanse hopsoorten" en chocolademout.
- **Marzen: Winter-Traum** (Klosterbrauerei Weltenburg, Kelheim, Duitsland), gebrouwen in een 950 jaar oude kloosterbrouwerij door de monniken en gelagerd in 300 jaar oude ondergrondse lagerkamers. Als je het klooster binnenkomt, zie je symbolische voorstellingen van de "vier laatste dingen": dood, laatste oordeel, hemel en hel; iets verder zie je de vier ingrediënten van bier: water, mout, hop en gist. Het valt aan te bevelen om het product van die laatste zeker tot je te nemen voordat je met de andere vier geconfronteerd wordt...



- **Vriesbier: 2° Below Ale** (New Belgium Brewing, Fort Collins, Colorado, USA) werd aanvankelijk afgewezen als "te raar", maar het is een uitzonderlijk bier. Het wordt op het einde van het brouwproces afgekoeld tot -2°C, waardoor het extreem helder is.

- **Winter warmer: Ebenezer Ale** (BridgePort Brewing, Portland, Oregon, USA) is een moutig verwarmend bier, en verwijst naar Ebenezer Scrooge, de verbitterde vrek uit A Christmas Carol van Dickens. Dickens zou de naam gehaald hebben van een grafsteen van "Ebenezer Lennox Scroggie, meal man", en het verkeerd gelezen hebben als "mean man". **Samuel Adams Old Fezziwig** (Boston Beer, Boston, Massachusetts, USA) is ook gebaseerd op A Christmas Carol: Fezziwig was de vroegere baas van Scrooge, een vrolijke en goedgehartige man, zijn tegenpool.



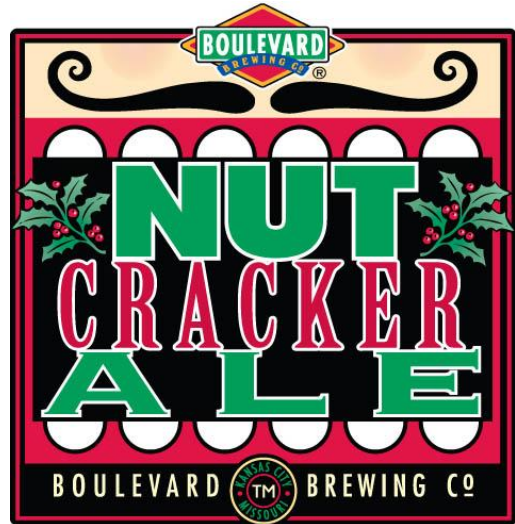
- **Bière de Garde: La Choulette de Noël** (Brasserie La Choulette, Hordain, Frankrijk), een bewaarbier dat in de vroege lente gebrouwen wordt en blijft rusten tot in de volgende winter.

- **Ijsbok: Hitachino Nest Commemorative Ale** (Kiuchi Brewery, Kounosu, Japan) is een nieuwjaarsbier (kerstmis wordt er nauwelijks gevierd). De meeste feestbieren in Japan zijn vrij gewoontjes, maar deze springt eruit: het is een ijsbok, gemaakt met een speciaal procédé: na de gisting wordt het bier "bevroren" tot -4°C. Daardoor bevriest het water, maar niet de alcohol. Het ijs wordt dan verwijderd, waardoor de smaak



verscherpt wordt en de alcohol opgedreven. Dit bier is dan ook nog eens gekruid met koriander, muskaatnoot, gember en kaneel, wat het helemaal bijzonder maakt.

- **Oud Bruin: Petrus Winterbier** (Brouwerij De Brabandere, Bavikhove) is een moutzoetig en verwarmend bier met een toets oud bruin.
- **Old Man Winter Ale** (Southern Tier Brewing, Lakewood, New York, USA), een zeer hoppige old ale, brengt een verhaaltje met zich mee. Een boze vrouw stuurde haar stiefdochter in de kou om dood te vriezen; ze komt de wintergeest Morozko tegen, en in plaats van te bibberen begroet ze hem hartelijk. Morozko is aangenaam verrast door haar sterk karakter en geeft haar een dekentje, juwelen en geschenken die ze mee naar huis neemt. Dan stuurt de boosaardige vrouw haar eigen dochter de kou in, hopend op hetzelfde succes; die is echter minder vriendelijk en begroet Morozko met vloeken; zij vriest dood. Moraal van het verhaal: respecteer Manneke Winter, vervloek hem niet.
- **Versgehopt bier: Nutcracker Ale** (Boulevard Brewing, Kansas City, Missouri, USA) bevat verse Chinook hop die honderden kilometer ver getransporteerd wordt en binnen een paar uur na de oogst in het bier verwerkt wordt.



- **Lager: Stella Artois**, maar ook nog moderne kerstpilsen. In België: **Slagmuylder's Kerstbier**, een ongefilterde kerstpils, iets zwaarder dan een gewone pils, gecertificeerd tot officieel erkend streekproduct.
- **Stout: Lump of Coal** (Ridgeway Brewing, South Stoke, U.K.), of **Nøgne Ø Winter Ale** (Grimstad, Noorwegen)
- **Fruitbier: Mad Elf** van Tröegs Brewing (Pennsylvania, USA) is een kruidig, fruitig en houtig bewaarbier met Belgische giststammen, een fenomeen onder de kerstbieren. Met kersen, honing, toetsen van gember en kruidnagel.



Zoals reeds gezegd, is kerstbier geen bierstijl op zich. Kerst- en winterbieren bestaan in ontelbaar veel variëteiten.

Bieren geproefd op 18/01/2014



Warsage Christmas
9 vol.% alc.
Brasserie de Warsage, Warsage



Tsjeeses 2013
10 vol.% alc.
De Struise Brouwers, Oostvleteren



Sur-les-Bois Bière de Noël
10,5 vol.% alc.
Brasserie La Botteresse de Sur-les-Bois, St-Georges



La Grelotte
9 vol.% alc.
Brasserie Grain d'Orge, Hombourg



Stille Nacht
12 vol.% alc.
De Dolle Brouwers, Esen

Bieren geproefd op 18/01/2014



Lupulus Hibernatus
9 vol.% alc.
Les 3 Fourquets, Bovigny



Santa's Little Helper
10,9 vol.% alc.
Mikkeller (DK) bij De Proefbrouwerij



Winter 14
12 vol.% alc.
Hof ten Dormaal, Tildonk



Objectieve Bier Academie Diest
Themadegstatie Kerst- en Winterbieren, januari 2014

obad@zythos.be
www.obad.be