

Het grootste craft beer festival in Duitsland: Berlin Beer Week 2021. Bron: Beer Week Gmbh

ESSAY - Süheyla Schroeder (vertaald door Dorien Frinking)

DE BETEKENIS VAN BIER IN BERLIJN

Bier in Berlijn is niet enkel een mooie alliteratie, maar een cruciale manier om het historische en hedendaagse Berlijn te begrijpen. Berlijns bier kent namelijk niet enkel een bewogen geschiedenis, maar bepaalt ook nu mee het stedelijke weefsel en de identiteit van de stad.

Brouwerijen belichamen het verleden van Berlijn en maken ook de weg vrij voor de ontwikkeling van een nieuwe biercultuur. Berlijn had aan het begin van de 20e eeuw de hoogste dichtheid van brouwerijen ter wereld; 124 grote industriële bierfabrieken domineerden met hun moderne architectuur het landschap van Berlijn en maakten van de stad de grootste bierproducent van Europa. Tijdens de Tweede Wereldoorlog worden echter zo goed als alle grootschalige brouwlocaties vernield. Slechts twee brouwerijen zullen uit de ruïnes oprijzen, elk symbool voor een van de twee uiteenlopende Koude Oorlog-culturen. Berliner Pilsner werd een symbool van de Duitse Democratische Republiek (DDR) in Oost-Duitsland en Berliner Kindl representeerde het economisch herstel van de Bondsrepubliek Duitsland (BRD) in West-Duitsland. Na de hereniging werden veel voormalige staatsbedrijven in de DDR opgekocht door westerse bedrijven, maar Berliner Pilsner wist zelfstandig te blijven opereren en haar marktaandeel voor een lange tijd te behouden. Recenter werden Berliner Kindl en Berliner Pilsner samen met een ander belangrijk Berlijns bier, Schultheiß, door de Radeberger Group verzameld tot de Berliner-Kindl-Schultheiß-Brauerei en samengevoegd op één locatie. Het is de enige grote brouwerij die massaal industrieel geproduceerd bier in de stad produceert. Door sluitingen en fusies waren veel merken en microbrouwerijen van de markt verdwenen. De lange traditie van brouwen is sinds het laatste decennium nieuw leven ingeblazen en gediversifieerd als onderdeel van het wereldwijde fenomeen van de ambachtelijke bierbeweging. Berlijn is niet alleen het centrum voor ambachtelijk bier in Duitsland geworden, maar ook een van de topbestemmingen voor ambachtelijke bierreizen wereldwijd. Tegenwoordig heeft Berlijn meer dan 30 brouwerijen, die voornamelijk de laatste 10 jaar zijn ontstaan.

De grote, verouderde brouwerijen die gebouwd waren tijdens de industrialisatieperiode bevonden zich meestal in de centrale wijken van de stad (figuur 1). Deze districten vormen ook de binnenstad van het Berlijn van na 1989, waar de meeste brouwerijen zich tegenwoordig bevinden. De omcirkelde getallen in figuur 2 en 3 laten zien hoeveel brouwerijen er in specifieke stadswijken zijn gevestigd. Deze nieuwe en kleine ondernemingen markeren een nieuw tijdperk waarbij het brouwen terugkeert naar de stad. Berlijnse ambachtelijke brouwerijen zijn kleine, door de eigenaar geëxploiteerde, ondernemingen. De meesten van hen functioneren als brewpubs: een brouwerij die haar bier verkoopt op het terrein in een restaurant, taproom, bar en/of biertuinomgeving.

Deze kleine ondernemingen worden steeds zichtbaarder in de markt. Ondanks de pandemie zijn de meesten van hen bezig hun productiefaciliteiten uit te breiden. Ambachtelijke brewpubs, bierbars en slijterijen, maar ook verschillende activiteiten zoals brouwworkshops, rondleidingen en festivals (zie figuur 4 en 5), zijn onderdeel geworden van de nieuwe stedelijke ervaringen en gedeelde gebruiken van Berlijn.

Constructie van Berlijn als 'creatieve stad'

Naast de rijke en complexe geschiedenis van het brouwen, dankt de innovatieve brouwcultuur van Berlijn veel aan de stadsmarketingstrategie als een 'creatieve stad', die de context vormt voor de ontwikkeling van de ambachtelijke biersector. Berlijn heeft sinds de val van de Berlijnse Muur intensieve sociaaleconomische, culturele en politieke transformaties en stedelijke herstructureringsprocessen doorgemaakt. In de jaren 90 begon een proces van het reconstrueren van een identiteit voor het 'nieuwe' Berlijn en het fysiek herbouwen van de stad. Berlijn wordt aan de wereld gepresenteerd door middel van verschillende evenementen en beeldcampagnes. Aan het begin van het nieuwe millennium veranderen deze het beeld van de stad, vergezeld van een verhaal van 'creativiteit', 'diversiteit', 'tolerantie' en 'hipheid'. Deze marketingstrategieën resulteren in het vergroten van de aantrekkingskracht als creatieve stad. Tegenwoordig vormen innovatie, creativiteit, start-ups en cultuur de sociaaleconomische en culturele context van de stad. De creatieve sectoren behoren tot de grootste economische sectoren van Berlijn en worden gekenmerkt door een dynamisch start-upklimaat. Deze sectoren in 'creatieve' steden zijn wereldwijde aantrekkingspolen geworden, die kapitaal en talent aantrekken en zo een kans bieden voor economische ontwikkeling. Berlijn is een van de steden waar beleidsmakers ernaar streven een omgeving te creëren die ruimte biedt voor ondernemerschap, creativiteit en innovatie. Het is binnen deze context dat nieuwe voorzieningen en creatief ondernemerschap een creatief milieu in de stad hebben ontwikkeld en gevormd. Het gevolg is een bevolkingsgroei van creatieve jongeren die het aantal ambachtelijke consumenten in de stad heeft vergroot, wat heeft bijgedragen aan de bekendheid van de stad op het gebied van ambachtelijk brouwen. Zo kan er dus gesteld worden dat de ambachtelijke bieren ontstonden als onderdeel van de bredere context van de stedelijke creatieve industrie.

Gentrificatie en ontwikkeling van nieuwe voorzieningen

De Berlijnse ambachtelijke bierscene is gecentreerd in recent gegentrificeerde stadsdelen (bijv. Mitte, Kreuzberg, Friedrichshain, Neukölln en Prenzlauer Berg) die de afgelopen twee decennia voorzieningsrijke buurten zijn geworden voor welvarende stadsbewoners en die diensten- en kennisintensieve sectoren hebben aangetrokken. De voorkeuren van brouwerijen voor centrale locaties kan vanuit twee perspectieven worden bekeken: ten eerste waren grote brouwerijen die tijdens de industrialisatieperiode werden gebouwd meestal gevestigd in de centrale districten. Productiefaciliteiten van ambachtelijke brouwerijen in binnenstedelijke districten zijn dus een voortzetting van een lange traditie. Deze grote productielocaties kunnen ook worden gezien als een inspiratie voor de nieuw generatie van brouwers, hoewel slechts een klein aantal van de verouderde bierproductie faciliteiten worden gebruikt door de huidige brouwerijen.



Kaart van Berlijnse brouwerijen in 1883. Bron: Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlijn e.V.)

Lokaliteit wordt gezien als een manier om betekenis te claimen

Ten tweede, en nog belangrijker, zijn ambachtelijke brouwerijen geworteld in de 'koop lokaal' beweging, waar versheid wordt beschouwd als een van de belangrijkste componenten van kwaliteitsbier. Daarbij vinden taprooms, rondleidingen en vele evenementen en activiteiten van de ambachtelijke bierscene plaats in brewpubs. De nabijheid van deze brewpubs tot hun klanten maakt het voor de doelgroep makkelijker om hen te bereiken en te bezoeken. Omdat het bedrijfsmodel van een brewpub meestal afhankelijk is van de verkoop van bier ter plaatse uit eigen opslagtanks, zijn locaties van brewpubs vaak te vinden op korte -beloopbare- afstand en gemakkelijk te bereiken. Omdat de centrale wijken van Berlijn sinds de jaren 1990 regeneratie- en gentrificatieprocessen hebben doorgemaakt, kwam er een breed scala aan interessante gebouwen vrij om brouwerijen te bouwen. Brouwerijen maakten dankbaar gebruik van deze vrijgekomen ruimte, al gaven ze de voorkeur aan oude gebouwen vanwege hun beschikbaarheid en lage kosten, om ze vervolgens aan te passen naar hun eigen noden. Adaptief hergebruik is over de hele wereld populair onder ambachtelijke brouwerijen. In Berlijn zijn ze te vinden in historische voormalige gasfabrieken, spoorwegwerkplaatsen, DDR-filmdepots en andere kleinere, oude plaatsen. Sommige brouwerijen bevinden zich in voormalige warenhuizen en fabrieksgebouwen die multifunctionele faciliteiten bieden voor kantoren, winkels, en kunst- en cultuurlocaties. Oude gebouwen helpen bij het creëren van een authentieke sfeer voor ambachtelijke biergemeenschappen die op zoek zijn naar een unieke ervaring. De fysieke ruimte, samen met een verscheidenheid aan bierstijlen en 'authentieke' smaak, bieden toegevoegde waarde voor bierdrinkers en dragen zo bij aan creativiteit en innovatie.

Ambachtelijke brouwerijen hebben niet de rol gespeeld van katalysatoren in buurtrevitalisatie in Berlijn, zoals dat bijvoorbeeld wel het geval was in sommige steden in de VS. In plaats daarvan zijn ze een reactie geweest op de veranderende demografie van de stad, met voortdurend groeiende jonge, stedelijke, creatieve gemeenschappen, veroorzaakt door de marketingactiviteiten van Berlijn. Daarnaast hebben ze symbolische en materiële waarde gecreëerd voor hun omgeving. Creativiteit van ambachtelijke brouwerijen verwijst niet alleen naar hun productie; hun creativiteit kan ook worden gezien als een aantrekkingsfactor voor andere voorzieningen die ook reageren op veranderende consumentenvoorkeuren. De omgeving van brewpubs in de binnenstad van Berlijn wordt gevoed door de groei van een verscheidenheid aan voorzieningen, zoals gespecialiseerde

koffiebars, winkels met handgemaakte lokale producten en gedeelde werkruimtes. Als gevolg van haar unieke geschiedenis, lokaal stedelijk beleid en revitaliseringsprocessen, is er niet één geografische clustering van brouwerijen in Berlijn. Bierslijterijen en bars die ambachtelijk bier verkopen, nemen wel toe in nabijgelegen plaatsen van de brouwerijen.

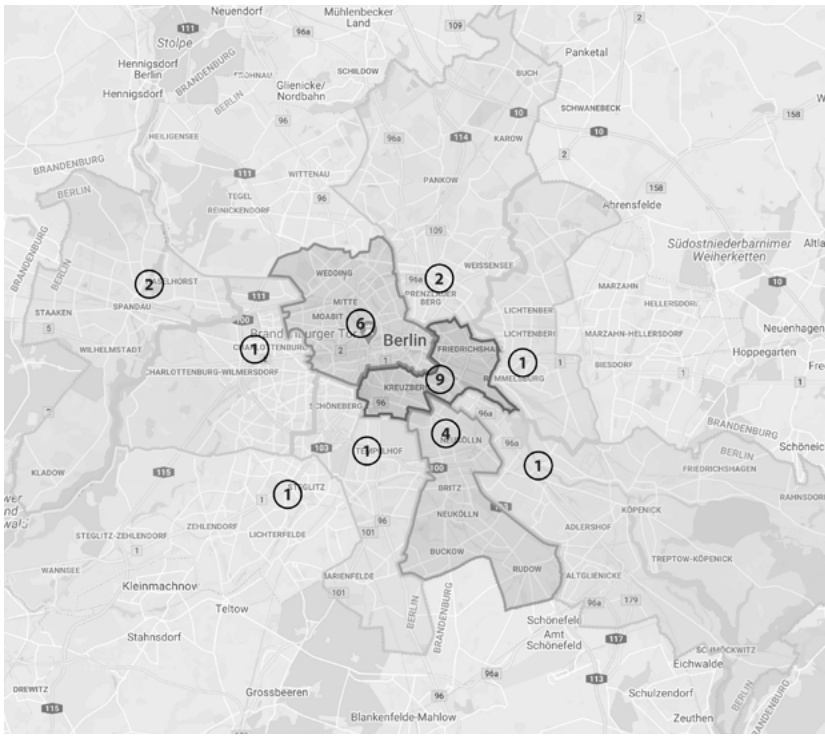
Ambachtelijke biermarkt als gemeenschap en cultuur

Ambachtelijk bier is een nichemarkt binnen de totale biermarkt in Duitsland. Ondanks het lage economische belang ging meer dan de helft van alle biergerelateerde berichten in de media de afgelopen jaren over ambachtelijk brouwen, benodigde grondstoffen, startups of ambachtelijke bierevenementen. De aantrekkingskracht van ambachtelijk bier is verbreed om een groter segment van het publiek in stedelijke plekken te bereiken. Naast brewpubs of taprooms waar brouwerijen hun verse bier verkopen, is er een tendens om een tweede locatie te openen in de centrale wijken van de stad. Ambachtelijke brouwerijen verspreiden hun vers bier ook naar restaurants, bars, hotels en clubs in de stad. Deze regionale en lokale plekken spelen dus een belangrijke rol bij de verkoop van tapbier van lokale ambachtelijke brouwerijen. Uit recent onderzoek in Duitsland blijkt dat de meeste mensen voor het eerst ambachtelijke bier drinken in bars of restaurants (43%). Naast de klassieke verkoopkanalen komen fans ambachtelijk bier tegen op bierproeverijen (30,7%) en tijdens brouwerijrondleidingen (24,7%). Het onderzoek suggereert ook dat consumenten steeds experimenteler worden met nieuwe ambachtelijke producten; elke tweede bierconsument heeft al ambachtelijk bier geprobeerd en bijna allemaal willen ze het nogmaals doen. Distributienetwerken voor gebottelde producten omvatten grote marktketens en 24-uurs hoekwinkels, evenals ambachtelijke speciaalbierwinkels. Slechts in sommige gevallen exporteren brouwerijen hun producten naar andere steden of landen.

Ambachtelijke brouwerijen hebben een belangrijke rol gespeeld bij de heropleving van de traditie van het brouwen, het opbouwen van de identiteit van de stad als bierbestemming en het vestigen van hun eigen bieridentiteiten en businessmodellen. Het is door nieuwe distributiekanalen, alternatieve sociale netwerken, lokale handelsinstellingen, proeverijen, brewpubs, rondleidingen en festivals dat de ambachtelijke biermarkt evolueert en zijn gemeenschap en cultuur vormt. Gezien de verscheidenheid aan distributiekanalen en de toenemende zichtbaarheid van biermerken in de markt, wordt het duidelijk dat de vraag naar en interesse voor lokaal gebrouwen ambachtelijk bier toeneemt. Meer weten maakt dat je beter drinkt. Hier leer je over bierstijlen, technieken, grondstoffen en meer, luidt het motto van Hopfenhelden, een Duits Craft Beer Online Magazine., Het impliceert dat de waardering van ambachtelijk bier afhankelijk is van kennis en verfijning. De consumptie van handgemaakte lokale producten biedt mensen instrumenten om een identiteit te construeren en biedt een levensstijl en zelfexpressie. De zoektocht naar authenticiteit in de context van een stedelijke levensstijl wordt weerspiegeld in de vorming van verlangen naar uniekheid en afstand nemen van de doorsnee consumentencultuur. Zo wordt de symbolische waarde belangrijker dan het product zelf. Ambachtelijk bier is een van de culturele ruimtes in het hedendaagse Berlijn waardoor elementen van lokaal erfgoed en tradities opnieuw worden verpakt voor consumptie, gekenmerkt door smaak, stijl en onderscheidend vermogen.

Het belang van plaats

Ambachtelijk bier wordt gepromoot en geconsumeerd als onderdeel van een plaats, en is dus sterk verbonden met het lokale. Lokaliteit wordt gezien als een manier om betekenis te claimen en identiteit te construeren. Sommige van de prominente brouwerijen, zoals Berliner Berg of BRLO - de Slavische oorsprong van de naam Berlin -, hebben zelfs de naam van de stad gekozen als onderdeel van



Berlijnse ambachtelijke bierbrouwerijen / brewpubs in 2020
Bron: auteur.

een merknaam. Dit is een manier om de stad als ruimte te claimen en de merkwaarde ervan te integreren in hun eigen biermerk. Door hun keuzes van merknamen en hun experimenten met lokale en wereldwijde bierstijlen, laten de ambachtelijke brouwerijen zien hoe ondernemers in de ambachtelijke brouwerijsector voortbouwen op de relaties tussen wereldwijde trends en lokale culturen en hoe ze reageren op de zoektocht naar authenticiteit en identiteit.

Ambachtelijk bier is een van de culturele scenes in Berlijn die nieuwe sociale ruimtes van culturele consumptie heeft gegenereerd en nieuwe gemeenschappen rond hun producten en diensten heeft gevormd. Het belang van de fysieke plaats waar ambachtelijk bier wordt geproduceerd en geconsumeerd en de nadruk op gemeenschap en plaats bieden ambachtelijke bierdrinkers een gevoel van stedelijke culturele identiteit en verbondenheid. Vanwege deze kenmerken en het symbolische karakter kan ambachtelijk bier worden gezien als één van de mogelijke kijkglazen waardoor stedelijke en culturele transformatieprocessen worden bekeken.

Literatuurselectie

Colomb, C. (2012) Staging the new Berlin. New York: Routledge.

Drinktec. (2020) Craft beer in full swing: Every second German beer drinker has already gotten a taste. https://blog.drinktec.com/beer/craft-beer-in-full-swing/.

Reid, N. (2018) Craft breweries, adaptive reuse, and neighborhood revitalization. Urban Development Issues 57, pp. 5–14.

Süheyla Schroeder (schroeder@berlin-international.de) is professor culturele studies en visuele communicatie aan de Berlin International University of Applied science. Haar recente onderzoek focust zich op stedelijke etnografie, cultureel ondernemerschap en craft bier.