

BIERPILISTA

Een Wereld vol Speciaal Bier

SPECIAALBIER EN HISTORIE PROEVEN IN
HET OUDE AMSTERDAM



Wat er op dit moment gebeurt in Nederland op biergebied is ongekend. Er is zonder overdrijven sprake van een bierrevolutie. Het epi-centrum van die hoppige schuimexplosie is Amsterdam. In deze bierhoofdstad zijn meer dan twintig bierbrouwerijen actief.

Eat2Gather

Het Amsterdamse organisatiebureau Eat2Gather brengt de hippe drank samen met de rijke historie. Onder begeleiding van een geboren en getogen Amsterdamse stadsgids met een liefde voor bier loop je door hartje Amsterdam. Tijdens de rondgang van 3,5 uur doe je vijf bier hotspots aan.

In 't Aepjen

Bierista ging op stap met gids Frank Bovelanders. Het vertrekpunt is één van de oudste café's van de hoofdstad. In 't Aepjen is een pand van hout, zoals je vanaf de overzijde van de straat goed kunt zien. Binnen tref je de typische oudhollandse sfeer, waar stamgasten en buitenlui probleemloos samen hun bier drinken.

Natuurlijk houden verschillende kleine en grote apen je vanuit alle hoeken van het café scherp in de gaten. Die apenkoppen barsten van de vlooiën en als je vroeger in dit pand aan de Zeedijk bleef overnachten dan wist je dat je met jeuk zou vertrekken. Je was dan in de aap geloged. Dat spreekwoord kennen we ook nu nog.

De Prael

Van de Zeedijk is het maar een klein stukje lopen naar brouwerij De Prael. Hier worden bieren gebrouwen door mensen die even niet meer helemaal kunnen meekomen in de maatschappij. Tussen de mouten en de hoppen kunnen ze de draad weer oppakken.

In het zitgedeelte tref je toeristen en bierliefhebbers, maar ook gasten met drie Andreaskruizen op hun hart getatoeëerd. Het bier draagt er nu nog namen van Nederlandse volkszangers en -zangeressen als Johnny en Mary, maar dat gaat veranderen nu de bieren van De Prael ook in de supermarkt liggen. Geen wonder, want geen Rotterdammer dringt natuurlijk een biertje waarvan je de naam alleen mag uitspreken met een Mokumse tongval.

In de Wildeman

Het clubhuis van de echte bierliefhebber is In de Wildeman, gelegen in één van de zijstraten van de Nieuwedijk. Voordat we naar binnen gaan krijgen we eerst nog een stuk geschiedenis mee over de korenmeesters, natuurlijk niet onbelangrijk voor de bierproductie.

Binnen in het café is het een drukte van belang. Een man en twee vrouwen sterk wordt gewerkt om de dorstige kelen aan de toog te laven. Op de opkamer en in het belendende vertrek wordt geduldig gewacht op de drank. Bij ons op tafel verschijnt een London Pride van Fuller's, een smaakvolle cask ale, natuurlijk zonder schuim. De bijgaande leverworst en gerookte ossenworst combineren prima.

De Bekeerde Suster

Op naar Brouwerij De Bekeerde Suster voor een Witte Antonia. Stevig doorstappend naar dit ongefilterde witbier worden we gadeslagen door dames achter ramen, die ons voorbij zien gaan net als de jongeman die vanuit de deuropening diep weggedoken in zijn capuchon even liever niet gezien wil worden. Na de biertjes krijgen de verhalen van gids nog meer glans. Zo vertelt hij

over de de Waag, de gildetorens en de plek waar Rembrandt mogelijk de anatomische les van Tulp heeft geschilderd.

Witte Antonia

De Witte Antonia smaakt toch net even iets anders als je de geschiedenis kent van De Bekeerde Suster. Deze brave zuster was, zoals de naam al doet vermoeden, in een eerder leven niet zo heel vroom. Hier eindigt helaas onze toer, maar wie besluit deze biertippel te gaan maken, krijgt er een extra adres bij: De Drie Fleschjes, bijna net zo'n alcoholische locatie met een rijke geschiedenis.

Dit arrangement is te boeken vanaf acht personen voor 42 euro per persoon, excl. BTW. Voor meer informatie en boekingen, check [Eat2Gather](#).



KLASSIEKER	BITTER	4,5%	€2,50
HEINTJE	WEIZEN	5,4%	€2,50
JOHNNY	KOLSCH	5,7%	€2,50
NICK & SIMON	LPA	6,4%	€3,-
TANTE LEEN	DORT-MUNDER	6,4%	€3,-
ANDRE	LENTE BOCK	6,6%	€3,50
WILLEKE	TRIPLE BLOND	7,5%	€3,50
MARY	BARLEY WINE	9,7%	€3,50
WILLY	QUA-DRUPPEL	11,5%	€3,50



<http://bierista.nl/actueel/speciaalbier-en-historie-proeven-in-het-oude-amsterdam/>