

# Een bier waar Dresden trots op is

Op bezoek in de brouwerij van Radeberger

Achtergrond - 28 april 2008

(28 april 2008) Dat Duitsland veel biersoorten kent weet iedereen. Dresden heeft ook zijn plaatselijke bierbrouwerij. Op nog geen kwartier met de trein ligt de Radeberger-brouwerij, waar met veel liefde bier wordt gemaakt. En ook gedronken.

Als je tien minuten in de trein zit vanuit Dresden, kan je uitstappen bij Radeberg. Door het enigszins verpauperde uiterlijk van het dorpje en het stationnetje zou je niet denken dat hier een koninklijk bier wordt gebrouwen. Maar toch wordt hier Radeberger gemaakt, een populair bier.

## Frederik III

De Radebergerbrouwerij werd in 1872 opgericht in het gelijknamige plaatsje. Dat is niet schokkend oud, zeker als je het vergelijkt met sommige andere bierbrouwerijen (Bavaria bijvoorbeeld begon in 1719). Toch is het een populair bier, en werd het niet lang na de oprichting hofleverancier van de Saksische koning Frederik III. En dat laten ze weten ook.

Frederik III was niet de enige die graag Radeberger dronk. Zo is Radeberger ook leverancier van de Semperoper in hartje Dresden.

Nog steeds is Radeberger een populair bier, en dan vooral in Oost-Duitsland. Dat is natuurlijk ook niet zo gek als je bedenkt dat men tot de vereniging geen westers bier kon importeren. Radeberger heeft dus eigenlijk van de tweedeling van Duitsland geprofiteerd. Want zij exporteerde wel naar het westen (de VS), en ook daar zijn ze trots op. De brouwerij wordt niet gewoon 'Brauerei' genoemd maar 'Exportbrauerei'. Tegenwoordig is Radeberger de zevende in de top 10 van Duitse bierbrouwerijen.

## Hofleverancier

Bij de rondleiding van 2,5 uur vliegen de cijfers je om de oren. Zo wordt verteld dat er 120 vrachtwagens per dag bier ophalen en wegbrengen naar de klanten, en dat er 1,9 miljoen liter per jaar wordt geproduceerd. Ook vallen de gigantische hoeveelheden bierkratten buiten de brouwerij op. Maar dat komt omdat de Radebergerflessen gewoon statiegeldflessen zijn en zorgvuldig worden gewassen en weer worden gevuld met bier. Per seconde worden er 14 flesjes gecontroleerd

of ze goed dicht zitten en alles goed is. Tegelijkertijd worden 42 kratten per minuut gevuld met flesjes. Om vervolgens weer met één van die 140 vrachtwagens te worden meegevoerd.

Maar niet alles gaat automatisch. Zo wordt er nog regelmatig bier opgehaald zoals vroeger. Met een koets met paarden inclusief wagenmenner met oubollig hoedje. Dat bier wordt dan bij de horecagelegenheden in Radeberg zelf afgeleverd.

Je kan merken dat ze bij Radeberger veel waarde hechten aan hun historie. Zo wordt meermaals benadrukt dat Frederik III Radeberger als hofleverancier aan het hof van Saksen koos. Bovendien hangen er overal oude Radeberger advertenties aan de muur.

### Gigantische tanks

Het eerste curieuze vertrek waar je komt als je de tour neemt is een vertrek met gigantische tanks. Niet alleen staan er gigantische tanks, ook heerst er een stank van hier tot Tokio. De Duitse bezoekers schenen dat niet erg te vinden. Misschien is dat iets Duits.

Eerst worden granen, de fijnste granen van de omgeving, verwerkt tot mout, dat op zijn beurt weer wordt verwerkt tot een stof genaamd wort. Wort wordt met het water vermengd. Dan worden er allemaal ingrediënten aan toegevoegd, waaronder hop. Deze combinaties van stoffen moeten soms even opgeslagen liggen. Al deze processen zijn bepalend voor de smaak van het bier.

Dan gaat het bier garen. In die gigantische tanks, die twintig meter hoog zijn en een inhoud hebben van 105 duizend hectoliter. Zoveel bier kan ik me nauwelijks voorstellen. De Duitsers op de rondleiding beginnen daarentegen al te kwijlen bij de gedachte.

In de brouwerij wordt alles scherp in de gaten gehouden, door mensen die op computers kijken of alle processen wel goed verlopen. Duitse *Pünktlichkeit* ten top.

Hierna wordt het goedje vermengd met lucht en gist, voor de alcohol. Dit gebeurt in een aparte kelder, dat nog meer stinkt dan het andere vertrek.

In rats tempo wordt nog even laten zien hoe de statiegeldflessen worden schoongemaakt, en weer worden gevuld. Wel worden hierbij goede hygiëneregels in acht genomen. Begrijpelijk, je wilt niet dat mensen je bier niet meer kopen omdat ze denken dat het in vieze flesjes zit.

## 'Verkostung'

Na daar te zijn vertrokken begint het onderdeel waar eigenlijk het hele gezelschap, met mij als uitzondering, naar had uitgekeken.

Namelijk bier drinken. Ongeacht het tijdstip, 11 uur op zondagochtend. *Verkostung*, bierproeven, noemen de mensen van de brouwerij dat. En het wordt allemaal heel serieus genomen. Zo wordt er brood bij gegeten en wordt een filmpje getoond waarin weer het schoonmaken van statiegeldflessen wordt gedemonstreerd.

Men laat je twee soorten Radebergerbier proeven. Gefilterd en ongefilterd. Bij het gefilterde bier is het bier helder, en is het gefiltreerd van alle troebele bestanddelen, zoals overtollige gist. Dit bier smaakt, naar mijn mening, redelijk normaal. Daarna wordt je een tweede biertje ingeschonken. Althans voor mij, want sommige andere deelnemers begonnen al aan hun derde of vierde biertje. Dit bier heeft een hoger alcoholpercentage omdat het niet gefilterd is van gistresten. Dit bier heeft minder koolzuur, en wordt in het Duits *Zwickelbier* genoemd. Een apart soort bier, wat wel past bij deze aparte ervaring.

Bij het heffen van het glas blijkt weer een staaltje trots, als de brouwerijmedewerkster zegt: "Zoals Goethe onder de schrijvers, is Radeberger onder de bieren." En daar sluit ik mij bij aan.

[Luuc Brans](#) zit in de redactie van de Scholierenpagina van het Duitslandweb. Hij zit in de vijfde klas van het [Barlaeus Gymnasium](#) in Amsterdam.

*Dit is een artikel gedownload via [duitslandinstituut.nl](https://duitslandinstituut.nl).*

Artikel: <https://duitslandinstituut.nl/artikel/3538/een-bier-waar-dresden-trots-op-is>