



## KONINKLIJKE BRAND BIERBROUWERIJ B.V.

Brand's Bierbrouwerij is de ononderbroken voortzetting van een Wijlrese brouwerij sinds de 14e eeuw. De exacte ouderdom is nog niet vast te stellen, maar haar geschiedenis gaat zeker terug tot 1340. Daarmee is de brouwerij van Wijlre het oudste nog productieve brouwbedrijf in Nederland.

Voor zover nu bekend, werd de basis voor de brouwerij gelegd door het zogenaamde banpanhuisrecht. Dat was één van de bijzondere rechten van de dorpsheer die de heerlijkheid, in dit geval Wijlre, destijds voor het Duitse Keizerrijk in leen hield. Het banpanhuisrecht hield in dat binnen de heerlijkheid uitsluitend in de eigen brouwerij (panhuis) van de dorpsheer mocht worden gebrouwen. Bovendien was het de inwoners niet toegestaan bier van buiten de heerlijkheid te betrekken. Zogende moeders waren hierop één van de weinige uitzonderingen.

Deze situatie wijzigde drastisch toen in 1795, met de komst van de Franse bezetters, de heerlijke rechten waaronder het banpanhuisrecht vervielen. Het brouwen werd een vrij beroep, vaak gecombineerd met nevenactiviteiten.

Na de nu ook zelfstandig geworden laatste Wijlrese Banbrouwer Jan Pieter Tack, ging de brouwerij achtereenvolgens over in de handen van de familie's L'Ortije (1828) en Brand (1871).

Aan het begin van de huidige Koninklijke Brand Bierbrouwerij BV bestond het bedrijf naast de kleine brouwerij met een eigen herberg ook uit een branderij voor sterke drank en een boerderij.

De jaarproductie van 2.156 hl in 1880 is nu, ruim een eeuw later, 450.000 hl. Daartussen liggen vóór- en tegenspoed. Omvangrijke uitbreidingen en ingrijpende technologische vernieuwingen.

Tot in de vorige eeuw was de bevolking voor haar waterbehoefte aangewezen op oppervlaktewater uit riviertjes en beken, op het slaan van putten en het opvangen van regenwater. Dit drinkwater leidde maar al te vaak tot epidemieën van besmettelijke darmziekten. Bier

werd in die omstandigheden ervaren als een heilzame drank tegen allerlei ziekten. De verklaring daarvoor ligt, zoals wij nu weten, in het feit dat het water bij de bereiding van bier gekookt moet worden. Daarmee werd in die fase van het brouwen in ieder geval steriliteit bereikt. In het eindprodukt, het bier, kunnen ziektekiemen niet tot ontwikkeling komen. Men dronk bier als water omdat het werkelijk gezonder was !

Water, goed water, is voor het bierbrouwen steeds belangrijk geweest. Het brouwen vergde, en vergt nog steeds, grote hoeveelheden water. Niet alleen in het bier zelf maar ook voor koeling en warmtewisseling in de



"Poster" uit de jaren '20.

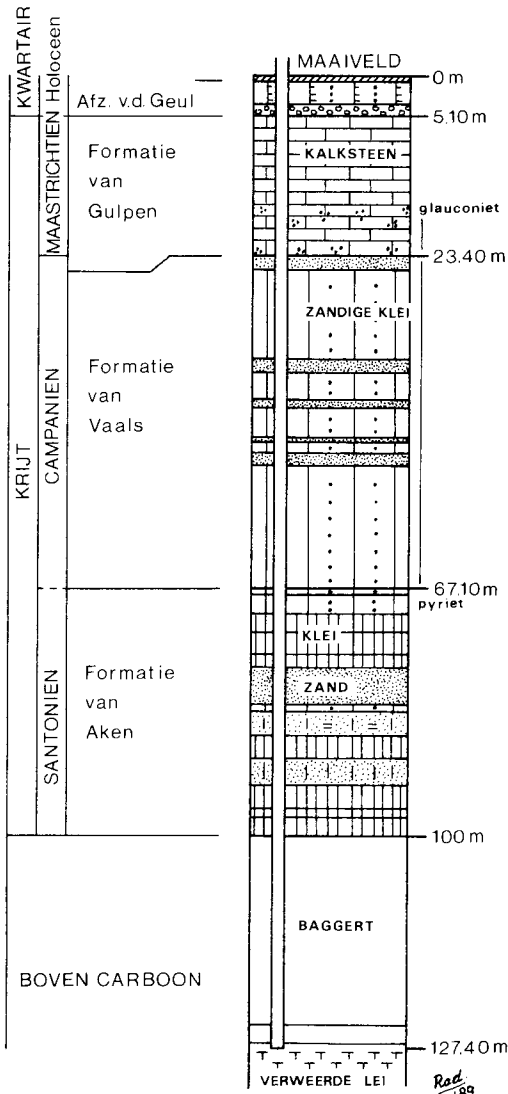
productie-installaties. Daarnaast is veel water nodig voor het spoelen van tanks, bassins en leidingen. Bierbrouwen eist uiterste hygiëne in de bedrijfsvoering.

Brand's bierbrouwerij kan uit eigen diepbronnen beschikken over water van uitstekende kwaliteit. Dit water wordt in een viertal bronnen, variërend van 50 - 130 m diepte, onttrok-

ken aan respectievelijk de kalksteenafzettingen van de Formatie van Gulpen en de daaronder gelegen Formatie van Vaals en Formatie van Aken. De diepste boring reikt tot in het Carboon.

De huidige bedreiging van verontreiniging van het grondwater, ook in het kalkdistrict van Zuid-Limburg, vraagt een spaarzaam omgaan met de grondwatervoorraad in onze bodem. Het bedrijf streeft reeds langere tijd naar een efficiënt gebruik van haar bronwater. Door investeringen in aangepaste installaties kan nu bijvoorbeeld in gesloten circuits voor koeling en warmteuitwisseling gebruik worden gemaakt van het oppervlaktewater uit de Geul. Zo kon de van oudsher gebruikelijke behoefte van ca. 15 hl bronwater voor het produceren van 1 hl bier, worden teruggedrongen tot ca. 5 hl.

Brand's bier is een natuurproduct, gebrouwen uit de natuurlijke ingrediënten gerst, hop en water en heeft een langs natuurlijke weg verkregen houdbaarheid. De kwaliteitseisen waarop deze grondstoffen worden geselecteerd gelden in het bijzonder voor het water. Immers het water is de drager van zowel het brouwproces als van het eindproduct, bier !



#### FEITEN EN CIJFERS

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Oorspronkelijke brouwerij | 14e eeuw  |
| Bedrijfsvorm              | banpanhuis  |
| Overname door             | fam.Brand 1871  |
| Eerste "Brand"-brouwer    | Frederik Edmond (1823 - 1882)   |
| Leiding sinds 1978        | Drs.M.A.M.Brand<br>Drs. M.J.Jaminon   |
| Grondwaterbronnen         | 4   |
| Brondiepten               | 50 - 130 m  |
| Onttrekken water uit      | Formatie van Gulpen<br>Formatie van Vaals<br>Formatie van Aken<br>(Boven Krijt) |
| Werknemers                | 225   |
| Jaarproductie             | 450.000 hl  |
| Export                    | 5 - 8 %   |

Lithologisch profiel bronboring  
Koninklijke Brand Bierbrouwerij - Wijlre.

KONINKLIJKE BRAND BIERBROUWERIJ B.V.  
Postbus 1 6300 AA Wijlre  
Telefoon 04450 - 8282 Telefax 04450-1354