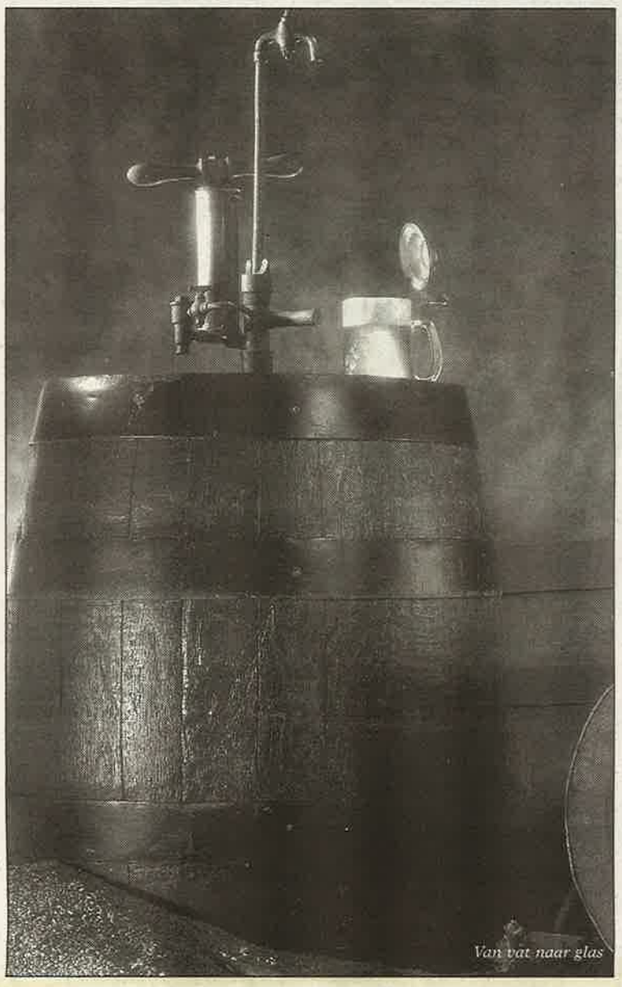
De geschiedenis van het biervat



Van vat naar glas

Papa...', roept een koter van amper vier jaar, 'die vaten zijn oud hè?'. Voor zich ziet hij twee teams zwoegend een vaatje voor zich uit duwen richting de snelste tijd. 'Ja zoon', antwoord de in groen overall en wit overhemd gekleede vader, 'op het werk vullen we tegenwoordig alleen nog maar roestvrij-stalen vaten!' De jongen steekt aandachtig weer zijn hoofd door de spijlen van een dranghek.

Het eerste bier, werd volgens de geschiedenisboeken zo'n 6000 jaar geleden door de Egyptenaren gebrouwen. Zo oud zijn de vaatjes die voor de Biervatenrace gebruikt worden natuurlijk niet, maar verder wisten we weinig over de fusten. Om wat wijzer te worden in de vatenwereld hebben we wat field-research (betj'n rond vroag'n) en desk-research (kiek'n in de beuke) gepleegd.

Toch bleven nog enkele vragen onbeantwoord door ons hoofd spoken. Deze vragen konden we natuurlijk het beste afvuren op een oud-medewerker van de Grolsche Bierbrouwerij (Vutters hebt toch tied zat) en zo kwamen we terecht bij de 73 lentes jonge Willy Rootinck. Willy is net na de tweede wereldoorlog bij de Grolsch in dienst getreden en heeft daar de meeste tijd doorgebracht als hoofd van de bottelarij, uiteraard bij de halve liters! Na 40 jaar heeft hij de flessen, beugels en etiketten naast zich neer gelegd, dat was in maart 1987.

Houten vaten werden al lang gebruikt toen Willem Neerfeldt, schoonvader van Peter Cuyper, in 1615 zijn eerste bier in Grol brouwde. Het vaatje voor deze legendarische eerste lichting Grols bier is naar alle waarschijnlijkheid gemaakt door de vader van Peter Cuyper. Peters achternaam geeft immers al aan dat hij een kuiperszoon was.

Rootinck wist te vertellen dat de houten vaten nog tot ongeveer 1965 bij de Grolsch gebruikt werden. Deze varieerden qua inhoud van 30 tot 4000 liter. Deze laatste werd de Picardijn genoemd. Vlak voor de nieuwe oogst had de brouwer de brouwketels gereinigd en nieuwe vaten laten maken. Het bier van de nieuwe oogst dat als eerste de brouwketels verliet moest 'geproefd' worden door familie, vrienden en voornaamste klanten, maar toch vooral door de brouwer zelf en geef hem eens ongelijk. Dit proefbier werd vroeger afgevuld in het grootste vat dat de brouwer bezat: de Picardijn.

Ook de houten vaten van 100 liter hadden een speciale naam: hecto's. Deze werden voornamelijk gebruikt voor kermissen.

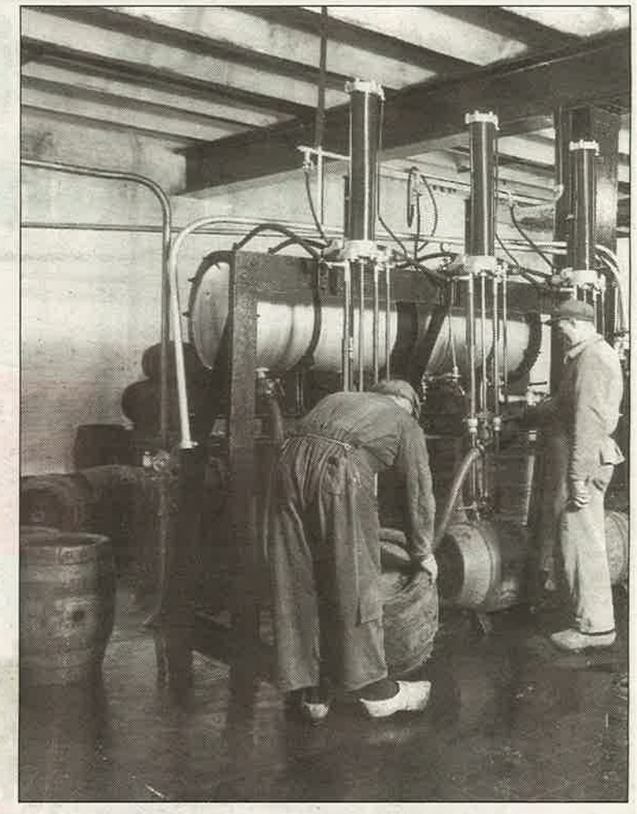
Om de hygiëne te waarborgen werd de binnenzijde van de vaten ongeveer twee maal per jaar van een nieuwe peklaag voorzien. Deze werkzaamheid, ook wel 'pikken' genoemd, werd binnen de eigen poorten verricht in de pekkerij. Eerst werden de metalen banden om het vat aangespannen. Het hout was namelijk droog en gekrompen en daardoor gingen de banden los zitten. Met een speciaal apparaat werd de binnenkant opnieuw 'gepikt'. Daarna werd het vat weer nat gemaakt om het hout uit te laten zetten. Zo zaten de kieren weer goed dicht en kon het vaatje richting de vuller. Hier werd in het spon-gat een speciale kurk geslagen, waardoor het vat gevuld kon worden. Ook kon de kastelijn in deze kurk zijn tapstang slaan, om zodoende het smakelijke drankje er weer uit te halen.

In de jaren is er natuurlijk wel wat aan de vaten veranderd. Na de oorlog werd bijvoorbeeld overgegaan op de 'Amerikaanse vaten' van vijftig liter. Deze waren van gladder en dunner eikehout dan de fusten die voorheen gebruikt werden. In 1965 werd overgegaan op alluminium vaten. Deze waren in de begintijd nog gebaseerd op de houten fusten en ovaal van vorm. Later kregen ze de bekende cilindervorm.

Sinds begin jaren '90 zijn ook deze alumium vaten vervangen door de roestvrij stalen versie met de zwarte, kunststof buitenkant.



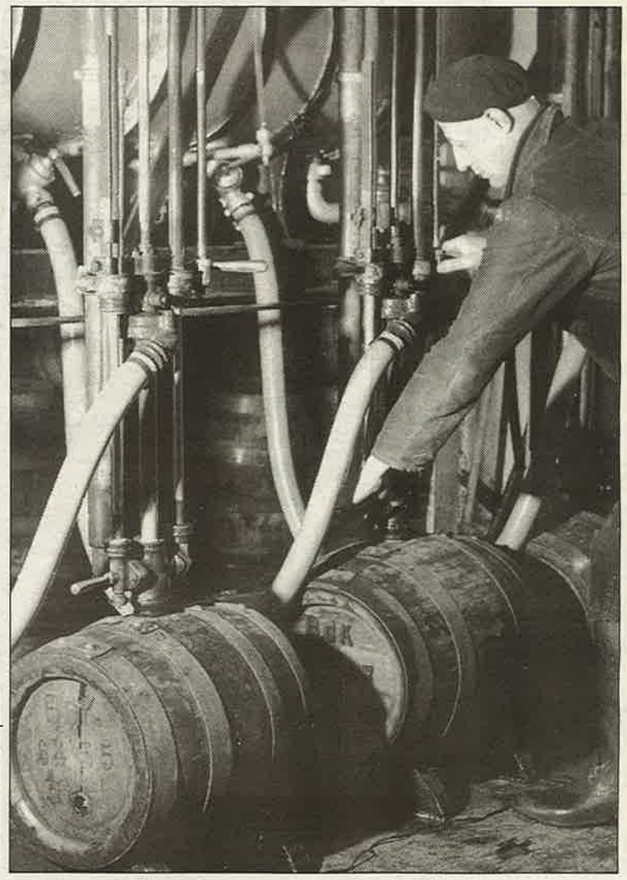
De vaten onder de wagen



Afvullen



De Pekkerij



Afvullen

Foto's: Grolsche Bierbrouwerijen N.V.