**Inleiding**

Beste leerlingen en leerkracht,Vandaag zullen wij de biersector bespreken. Volgende punten zullen wij behandelen: …

Af en toe zullen wij jullie ook een vraag stellen.

**Bier :Het product**

Bier is een alcoholische drank gemaakt uit granen, waaronder gerst en tarwe. Er bestaan verschillende methoden om bier te maken.

-Er zijn bittere bieren, zoete bieren, zure bieren en kruidige bieren. Het alcoholpercentage, de kleur, de volheid en de helderheid kan men gebruiken om verschillende soorten bier van elkaar te onderscheiden. Door deze grote variatie aan bier kunnen we dit opdelen in 3 grote delen: …

-Ondergistende bieren: Ondergisting (lage gisting) vindt plaats bij een temperatuur van 6 tot 8 graden. Het proces verloopt rustig zodat de gist de kans krijgt naar de bodem van de ketel te zakken. De volledige vergisting neemt enkele weken in beslag.

-Bovengistende bieren: Bovengisting of hoge gisting vindt plaats bij een temperatuur van 15 tot 20 graden. Dit proces verloopt veel minder gecontroleerd: de vergisting duurt hoogstens enkele dagen en de gist blijft op het brouwsel drijven.

-Bieren van spontane gisting: Spontane gisting gebeurt zoals het woord zelf zegt spontaan. Men laat de ketel open zodat het toekomstig bier met de lucht in contact kan komen . Daardoor begint het vanzelf te gisten zonder enig menselijk ingrijpen, met als gevolg dat men zo goed als geen controle over het gistingsproces heeft .

* Wat voor bier drinken jullie graag?
* Wat voor bier zijn de volgende bieren?

**Geschiedenis**

- De Prehistorie: De herkomst ervan wordt gesitueerd rond 8.000 v. J.C. in Palestina, dus zo'n 10.000 jaar geleden. Het werd verkregen door gerstbrood te laten weken in water. In de tijd van de Romeinen werd bier al volop gedronken door de gewone West-Europeaan. De Romeinen gingen zich meer toeleggen op het drinken van wijn.

- Middeleeuwen: In de Middeleeuwen werd bier uiteindelijk een standaarddrank voor het gewone volk. Aangezien het veiliger was dan water, omdat het water in de steden vaak vervuild was. Bij bier kon dat niet het geval zijn omdat het gekookt en gefilterd werd. Bovendien was bier voedzaam.

- Nieuwe Tijd: In de Nieuwe tijd ging men zich meer specialiseren in het bierbrouwen, met schaalvergroting als gevolg. Er werd meer en meer geproduceert voor commerciële doeleinden.

**Omzet**

Het Belgische bier is niet enkel belangrijk op het vlak van beeldvorming voor ons land maar ook de economische aspecten van deze sector mogen niet worden onderschat. Zo was de omzet in 2009: 1,95 miljard €. Daarvan gaat 16,86 % naar de belastingen.

De verkoop van het Belgisch bier bedroeg 5,77 % van de totale voedingsnijverheid. De omzet van de voedingsnijverheid bedroeg tevens ook in 2009: 33,78 miljard €. Hieruit kan men afleiden dat de biersector een grote rol speelt in de voedingsnijverheid van België. (Op de volgende grafiek zien jullie de bierconsumptie per inwoner/jaar.)

* Wanneer jullie een pint bestellen in een horecazaak kijken jullie dan naar het merk?
* Hebben jullie wel al eens een iets zwaarder bier dan een normale pils geconsumeerd? Zo ja, welke?

**Internationale handel**

De totale productie van bier in België bedroeg in 2008: 18.044.446 hl. In 2009 was dat 18.008.807 hl. Hierbij zien we een minieme daling van 0,2 %. Voor een klein land als België kan men stellen dat de productie van dit product zeer hoog ligt.

In 2008 bedroeg de invoer 880.109 hl en de uitvoer 10.130.320 hl. In 2009 lagen beiden hoger dan het jaar voordien, de invoer steeg met 1,6 % en de uitvoer met 0,9 %.

De lancering van onze bieren in het buitenland en vooral hun doorbraak op die markten vergt tijd. Belgische bieren worden al jaren uitgevoerd maar het effect lijkt elk jaar groter en groter te worden. In 2005 exporteerden de Belgische brouwers voor de eerste maal in de geschiedenis meer bier dan in eigen land werd geconsumeerd.

**De overheid**

De meeste mensen die naar een café gaan doen dit voor de gezelligheid en de sfeer. En daarbij hoort natuurlijk ook een biertje en voor veel mensen ook een sigaret. Onlangs besloot de overheid om het al bestaande rookverbod nog verder uit te breiden. Dit doen ze door in alle horecazaken in ons land een algemeen rookverbod in te lassen. Dit kan negatieve gevolgen hebben voor de horeca en de brouwerijen in België.

Bob-campagne: De Belgische brouwers zijn zeer zeer begaan met de veiligheid van de bevolking ,daarom investeren ze al 16 jaar lang in de BOB-campagne die er voor ijvert om niet te rijden onder invloed van alcohol. Ze bedachten ook de slogan : “Bier met liefde gebrouwen,drink je met verstand.” De samenwerking tussen de overheid en de “Belgische Brouwers gaat al terug tot 1988. Sindsdien financieren ze een groot stuk van de BOB-campagne die ze samen met de overheid organiseren en die al jaren een groot succes is.

AB Inbev is de grootste brouwer ter wereld met een wereldwijd marktaandeel van 14% . Vele grote bedrijven halen grote inkomsten binnen door zich op de aandelen markt te wagen. Zo verkrijgen ze een groot stuk kapitaal. Bij AB Inbev is dit niet anders.

* Hoe staan jullie tegenover het algemeen rookverbod?
* Hebben jullie nog andere ideeën om roken tegen te gaan?

**Extra’s**

Het Oktoberfest (Duits voor oktoberfeest) is een jaarlijks volksfeest in München. Het begint halverwege september en eindigt op de eerste zondag in oktober. Het geldt als het grootste bierfestival ter wereld en wordt jaarlijks door meer dan zes miljoen mensen bezocht. Dus je kan je ook goed voorstellen dat er duizenden liters bier gedronken wordn.

Het kwakglas: Het glas kent verschillende verhalen en welke de juiste is weet men niet zeker. Wat echter uit alle verhalen blijkt, is het volgende: Pauwel Kwak was een herbergier (Pauwel was zijn naam en Kwak was een benaming voor een gezette man). Deze man brouwde zelf een zwaar, donker bier. Omdat de koetsiers en de ruiters onderweg ook van zijn bier te kunnen laten genieten, ontwierp hij een glas wat men in de stijgbeugel of aan de koets kon hangen. Het bovenste deel loopt breder uit zodat men het ergens in kan hangen en onderaan zit een bol waar het bier niet uit kan “klotsen”.

* Een fles van 2,84 m groot en 2,17 m in omtrek was gevuld met 625,5 liter Kingfisher bier in de “Sheperd Neame Brewery” op 27 januari 1993 en was de grootste bierfles ooit.
* De snelheidsrecordhouder 1 liter bier drinken is Steve Petrosino, 1,3 seconden, 22 juni 1977 in “The Gingerbreadman”

De langste permanente toog bevindt zich in “Beer Barrel Saloon” (Ohio, VS) en is 123,7 meter lang.