



# DE HERONTDEKKING VAN DE KUNST VAN HET MAKEN

**De ongekende technologische mogelijkheden van vandaag, zoals digitalisering en zelflerende machines, kunnen ons leven sterk vergemakkelijken. Maar achter die moderne platformen en diensten gaan ook duistere zaken schuil, zoals de groeiende macht van tech-bedrijven. Dit stuk gebruikt echter de Nederlandse bierbrouwsector om een andere zijde te belichten van de belofte van de frictieloze samenleving: de waardering voor de 'kunst van het maken'. Waar vervangen we de mensenhand door een mechanische, en waar zien we meerwaarde in een menselijke benadering van de maakkunst?**

De evolutie van de wereldwijde, en specifiek de Nederlandse, bierbrouwsector kan als een treffend voorbeeld dienen voor de ontwikkelingen die traditionele maakkunsten kunnen doormaken, en kan als referentie worden gebruikt om huidige ontwikkelingen in andere sectoren beter te plaatsen. Nederland is van oudsher een echt bierbrouwersland. Terwijl de geschiedenis van de bierbrouwkunst zo oud is als de beschaving, is het ook zo dat bierbrouwen één van de eerste globale industrieën was die vooral baat had bij de eerste industriële revolutie. De Nederlandse bierbrouwkunst was lang geografisch versnipperd en beschermd door gildes en lokale bierverordeningen, maar dit veranderde in de loop van de 20e eeuw.

Had Nederland rond het begin van de 19e eeuw naar schatting nog ruim 1000 brouwerijen, in 1980 waren daar nog maar 13 onafhankelijke brouwerijen van over. De extreme machtsconcentratie in de sector had ertoe geleid dat er een totale 'pilswoestijn' was ontstaan. Zo goed als al het bier dat gemaakt

werd in Nederland rond die tijd kwam uit grote, geïndustrialiseerde fabrieken waarbij de traditionele maakkunst van het bier compleet was gevangen. We leken op weg naar een soort Heineken-'singulariteit'. De brouwmeester was niet langer de creatieve en quasi-mythische leider van het geheel, maar niet veel meer dan een mechanicus die de machines bediende en onderhield. De rijke geschiedenis van het Nederlands bier raakte in de vergetelheid, maar bleef latent bewaard in de geografisch versnipperde overblijfselen van de gecapituleerde traditionele brouwerijen. De staat van de Nederlandse bierbrouwsector was tekenend voor een bredere ontwikkeling in de Westerse wereld, waar globaliserende productieketens lokaal verankerde maakkunsten steeds verder verdreven. In de Verenigde Staten en het Verenigd Koninkrijk ontwikkelde de brouwsector zich op een vergelijkbare manier. In België en Duitsland was de transformatie echter een stuk minder extreem en bleven vele traditionele bierbrouwerijen overeind. Deze bleven sterk verankerd in lokale gemeenschappen

die resistenter bleken tegen de effecten van globalisering. Daar bleken de brouwmeesters de laatste bewakers van de traditionele brouwerskunst.

Toen het eigenlijk al te laat was, werd de Nederlandse bierliefhebber wakker. Er waren zorgen over smaakvervalking en over de kwaliteit van het industrieel geproduceerd bier. Men keek met jaloezie naar de Belgische en Duitse burens. Maar kon de kunst van het biermaken nog gered worden? Uit verveling met het Nederlandse aanbod en dankzij een soepelere opstelling van de wetgever gingen enthousiastelingen steeds meer thuis experimenteren met bierbrouwen. Zij verenigden zich bovendien lokaal in hobbyclubs. Ook vanuit heemkundekringen ontstond interesse in het achterhalen van de vergeten lokale brouwgeschiedenis, wat steeds vaker leidde tot herontdekking van de overblijfselen van de oorspronkelijke Nederlandse brouwcultuur. Geïnspireerd door het groeiende enthousiasme en de historische voorbeelden, waagden enkelingen de stap om tegen het einde van de 20e eeuw nieuwe brouwondernemingen te beginnen. In plaats van in te zetten op het heldere, laaggistende en kapitaalintensieve pilsener, hadden de oprichters van deze nieuwe ondernemingen als doel om Nederland kennis te laten maken met de grote verscheidenheid aan biersoorten die veelal hooggistend waren om zo meer waardering voor het vak en product te genereren. Waarom zou een kundig gemaakt bierbrouwsel niet op net zoveel waardering kunnen rekenen als een hoog aangeslagen wijn?

Het vormen van een nieuwe onderneming ging niet zonder slag of stoot en was zeer afhankelijk van lokale steun. In de eerste plaats moesten de pioniers echt op ontdekkingsreis om de maakkunst van de traditionele biersoorten te herontdekken. Zelfs over de grens was het moeilijk om goede voorbeelden te vinden van vergelijkbare recent begonnen ondernemingen. Herm Hegger, de oprichter van brouwerij Raaf in Heumen, de eerste volledig nieuwe brouwerij in Nederland sinds de Tweede Wereldoorlog, kwam uiteindelijk bij een kleine brouwerij in Zwitserland uit voor een bruikbaar voorbeeld. Met name het eerste Nederlandse witbier, Witte Raaf, werd een enorm succes. Herm ging echter ten onder aan zijn eigen succes, want het lukte niet om de exponentieel groeiende nationale vraag bij te benen. Hij deed zijn onderneming uiteindelijk van de hand aan Interbrew (nu AB-Inbev) waarna zijn biermerken de nek om werden gedraaid. Herm is nu eigenaar van Brouwerij de Hemel in Nijmegen, een onderneming die hij bewust klein heeft gehouden om de kunst van het maken te beschermen en deze centraal te laten staan in plaats van het managen van nationale vraag en aanbod-ketens.

Nieuwe ondernemingen hadden ook regelmatig moeite om de juiste vergunningen te verkrijgen en lokale afnemers ervan te overtuigen dat bier ook best troebel en donker mocht zijn. Zo is er het voorbeeld van Brouwerij Mieghelem waar lokale bewoners in 1999 een advocaat in de arm namen om zich te verzetten tegen de brouwersactiviteiten in hun wijk of het voorbeeld van De Schans in Uithoorn waar de nodige vergunningen niet werden verstrekt na bezwaar van de nabijgelegen kerk. Succesvolle pioniers die dit soort problemen wisten te voorkomen waren vaak degenen die inspiratie konden putten uit de lokale brouwgeschiedenis. Niet alleen was dit een bron van creatieve ideeën, zij verworven ook vertrouwen en aanzien door het idee uit te dragen dat zij een vergeten lokale maakkunst weer in ere konden herstellen. Een positieve en productieve vorm van nostalgie. Het krachtigste voorbeeld is waarschijnlijk Jopenbier in Haarlem. Deze onderneming ontstond uit een eenmalige actie van een lokale heemkundekring, die voor de 750e verjaardag van de stad in de archieven was gedoken om vergeten Haarlemse bieren weer tot leven te wekken. Tijdens de Gouden Eeuw van de Nederlandse bierindustrie was Haarlem immers het centrum van de Europese brouwerskunst. Het herontdekken van die lokale specialiteit was een flinke opgave want er was meer kennis nodig dan het simpel volgen van een oud recept. Men werkte daarvoor succesvol samen met de Leuvense universiteit. Michel Ordeman zag het potentieel van het project

en zette het initiatief om in een gezonde onderneming. Inmiddels beschikt Jopenbier over haar eigen locatie in een omgetoverde kerk in het centrum van Haarlem.

De kwaliteit van het nieuwe bier was niet in elk geval gelijk 'best'. Vele pioniers hadden moeite om de kunst van het bierbrouwen goed genoeg onder de knie te krijgen om op grotere schaal dan de badkuip goed te kunnen brouwen. Uiteindelijk ontstond meer samenwerking om vooral ook de collectieve kennis van de brouwkunst te vergroten en te verbeteren. Zo werd bijvoorbeeld het Klein Brouwerij Collectief opgericht in 2004 (tegenwoordig CRAFT – Onafhankelijke Brouwers Nederland) en ontstond in 2009 de stichting StIBON, die een steeds groter wordende verscheidenheid aan bieropleidingen aanbiedt in Nederland.

Tegenwoordig telt Nederland weer bijna 1000 brouwondernemingen (waarvan ongeveer de helft of ook echt een eigen brouwlocatie bezit, de andere helft huurt brouwruimte bij andere brouwers). Wat opvalt is de ongekeerde verscheidenheid aan ondernemingen en biersoorten die het landschap nu rijk is. Die is vanuit historisch, maar mogelijk ook wereldwijd perspectief ongeëvenaard. De brouwerskunst is niet alleen herontdekt maar is nog nooit zo levendig geweest. Terwijl de grote industriële producenten nog altijd dominant zijn, en hun dominantie ook blijven verdedigen door succesvolle nieuwkomers over te nemen, heeft bijna elke lokaliteit in Nederland nu een eigen 'handgemaakt' alternatief voor het 'computerbier'. Die eerste generaties nieuwe brouwerijen lijken vooral goed te gedijen in gemeenschappen waar overblijfselen te vinden waren van vergane traditionele brouwerijen.

## *De brouwerskunst is niet alleen herontdekt maar is nog nooit zo levendig geweest.*

We kunnen op vele manieren naar deze ontwikkeling kijken, maar voor mij is dit toch vooral een voorbeeld van herontdekking en herwaardering van de kunst van het maken. Een 'maakkunst' is mijn vrije vertaling van wat in het Engels vaak wordt aangeduid als *craft*. Emma Bell en Sheena Vachhani geven een prachtige definitie van de pure maakkunst: deze is gebaseerd op de 'verstremgeling van lichamen, objecten en plaatsen' en de onderlinge 'affectieve relaties' tijdens het vervaardigen van een goed of dienst. Het is daarmee een meer humane benadering van het maken dan de geïndustrialiseerde of voorgeprogrammeerde alternatieven waarbij die verstremgeling en positieve onderlinge relatie wordt verbroken in de zoektocht naar groter gemak en efficiëntie. Nederland's nieuwe biermakers creëren, hernieuwen of onderhouden allemaal op hun eigen manier affectieve relaties tussen mensen, geografische locaties en het product bier. Als samenleving kunnen we op dit vlak hierdoor veel meer waarde creëren, zelfs voor de geïndustrialiseerde brouwerijondernemingen. De sector als geheel heeft ook een grote aantrekkingskracht op mensen die op zoek zijn naar meer betekenisvol werk. In de Verenigde Staten is bijvoorbeeld aangetoond dat door de herontdekking van de biermaakkunst het aantal banen in de sector verdrievoudigd is in een tijd dat de algemene bierconsumptie daalde en terwijl de gemiddelde bierprijs flink steeg. Dit lijkt een positieve, duurzame ontwikkeling: meer mensen hebben nu betekenisvol werk en consumenten gedragen zich verantwoordelijker en genieten van hoogwaardigere producten.



Het belang van de maakkunst moeten we niet uit het oog verliezen  
Bron: Elevate (Unsplash)

Wat het voorbeeld van de transformatie van de bierwereld ook laat zien is hoe technologische ontwikkeling maakkunsten kan bevrijden en democratiseren. In de eerste plaats biedt de bredere digitalisering natuurlijk de mogelijkheid om gemakkelijker inspiratie en kennis op te doen en verbinding te zoeken met andere makers. Maar er is ook een steeds grotere verscheidenheid aan gespecialiseerde bierbrouwinstallaties die bereikbaar zijn voor veel ondernemingen, dan wel door eigen investering, dan wel via constructies waarbij installaties gedeeld worden door meerdere brouwerijondernemingen. Dit vertoont gelijkenissen met de bredere *maker movement* waarbij dure maakapparatuur vrij toegankelijk wordt gemaakt voor een grote gemeenschap van amateur- of semi-professionele makers. Samenvattend kunnen we als samenleving nu veel meer op biergebied – we hebben een ongekende verscheidenheid aan zeer kundige makers die kwalitatief hoogwaardige producten kunnen vervaardigen. Dit was nooit gebeurd als iedereen het computerbier had geaccepteerd.

## Het is belangrijk dat we de maakkunst op waarde schatten en niet afdoen als technofobie

Het moge duidelijk zijn dat de extreme ontwikkelingen in het Nederlands bierlandschap die ik hier kort heb geschetst ook te herkennen zijn in andere traditionele maakindustrieën. Maar welke lessen kunnen we hieruit trekken voor andere sectoren van andere aard en die pas zeer recent geraakt werden door disruptieve technologische mogelijkheden? Ook hier kunnen we verschillende theorieën op los laten, maar een belangrijke voorwaarde lijkt te zijn of er een crisissituatie ontstaat na toepassing van nieuwe datacentrische technologieën. Ironisch genoeg kunnen we een voorbeeld vinden in het hart van de digitale transformatie: bij de software programmeur. Nadat het vervaardigen van software een steeds grotere markt werd en bedrijven dit proces steeds meer gingen industrialiseren, ontstond er een krachtige tegenbeweging. Programmeurs stelden een manifest op waarbij werd opgeroepen voor een hernieuwde waardering voor de software maakkunst (*software craftsmanship*). De boodschap

was dat goed programmeren en goede software maken uiteindelijk toch echt mensenwerk was. Een vergelijking werd gemaakt met de Middeleeuwse ambachten en de creatieve vrijheid die de pionierende programmeurs genoten tijdens het ontstaan van Silicon Valley. Uit deze beweging ontstond het concept van 'agile' als een nieuw principe om de kwaliteit van software te verbeteren door het meer afhankelijk te maken van individuele zeer vaardige programmeurs. Wederom kunnen we met enige ironie vaststellen dat het concept 'agile' inmiddels gevangen lijkt in de doctrine die lijnrecht tegenover de oorspronkelijke principes staat: agile wordt nu toch vooral toegepast om kosten te besparen. Een tweede golf van software maakkunst lijkt inmiddels ook hard nodig om te onderkennen dat het vervaardigen van algoritmes uiteindelijk een zeer vaardige mensenhand vereist om te voorkomen dat er structurele vooroordelen insluipen.

Het lijkt dus enigszins onwaarschijnlijk dat we de extreme veranderingen die we in het biermaaklandschap zien in dezelfde mate terug gaan zien in kennissectoren. Het is moeilijker om de waardevolle inbreng van de vakmens en zijn of haar maakkunst zichtbaar te maken in niet-tastbare objecten (zoals bijvoorbeeld een financiële dienst of het aanbieden van onderwijs), en het is bovendien de vraag of dergelijke sectoren vatbaar zijn voor de positieve nostalgie en het hergebruik van historische overblijfselen zoals in het geval van de regeneratie van het Nederlands bierlandschap. In ieder geval lijkt het een kwestie van tijd voordat we meer en sterkere tegenbewegingen gaan zien die zich hard maken voor een herwaardering van de maakkunst voor verschillende vormen van kenniswerk. Het is belangrijk dat we deze op waarde schatten en niet van de hand doen als technofobie. Het doel moet zijn om zoveel mogelijk maakkunsten in leven te houden waarbij de technologie in dienst blijft staan van de slimme, vaardige mens en niet van de luie mens die wordt gedreven door gemak en bevrediging van economistische behoeften. Geografische verankering lijkt hierbij een cruciale rol te spelen.

### Literatuurselectie

- Beck, K., J. Grenning, R.C. Martin, M. Beedle, J. Highsmith, S. Mellor, A. van Bennekum, A. Hunt, K. Schwaber, A. Cockburn, R. Jeffries, J. Sutherland, W. Cunningham, J. Kern, D. Thomas, M. Fowler & B. Marick (2001) Principles behind the agile manifesto. Retrieved from <http://agilemanifesto.org>.
- Browder, R. E., H.E. Aldrich & S.W. Bradley (2019) The emergence of the maker movement: Implications for entrepreneurship research. *Journal of Business Venturing* 34, nr. 3, pp. 459-476.
- Bell, E., & S.J. Vachhani (2020) Relational encounters and vital materiality in the practice of craft work. *Organization Studies* 41, nr. 5, pp. 681-701.
- Kroezen, J. J., & P.P. Heugens (2019) What is dead may never die: Institutional regeneration through logic reemergence in Dutch beer brewing. *Administrative Science Quarterly* 64, nr. 4, pp. 976-1019.
- Thompson, D. (2018). Craft Beer Is the Strangest, Happiest Economic Story in America. *The Atlantic*. Retrieved from <https://www.theatlantic.com/business/archive/2018/01/craft-beer-industry/550850/>.

**Jochem Kroezen** (jk632@cam.ac.uk) is universitair docent bij de University of Cambridge Judge Business School. Zijn onderzoek richt zich o.a. op de heropleving van de menselijke maakkunst, oftewel "craft", in de 21e eeuw.