

## PDF hosted at the Radboud Repository of the Radboud University Nijmegen

The following full text is a publisher's version.

For additional information about this publication click this link.

<http://hdl.handle.net/2066/191438>

Please be advised that this information was generated on 2021-04-14 and may be subject to change.

VAN PILSNER ACHTER HET IJZEREN GORDIJN  
NAAR ESTS CRAFT BEER OP HET WERELDTONEEL

# Bierrevolutie in Estland

Europa beleeft een explosie van craft beer brouwers. Dat geldt ook voor Estland. In vier jaar tijd is het aantal Estse brouwerijen met een factor 6 toegenomen en het aantal brouwers zelfs met een factor 10. Hoe golft het brouwersgilde door dit post-communistische land waar van een biercultuur tot voor kort geen sprake was?

Op het eerste gezicht lijkt Estland netjes in de mondiale *craft beer* trend te passen. Aan de ene kant zijn er de grote spelers, Saku (van het Deense Carlsberg) en A. Le Coq (van het Finse Olvi), die samen nagenoeg de hele markt beheersen. Aan de ander kant valt ook in Estland de recente diversificatietrend op. Ging het rond 2011 om 7 ondernemingen, begin 2018 telt Estland er 70. In 2016 zijn er zo'n 300 nieuwe Estse bieren op de markt gekomen.

Toch zijn er duidelijke verschillen met het algemene mondiale beeld (zie *Geografie* oktober 2015 voor de Nederlandse situatie). Ten eerste werd de Estse markt tot ver in de jaren 2000 gedomineerd door pils, met weinig aanbieders. Die uitgangspositie is niet ingegeven door fusies en overnames zoals in Nederland en de Verenigde Staten, maar door de Sovjet-erfenis waar bier deel uitmaakte van de planeconomie. Daarbij lijkt het huidige aantal van 41 brouwerijen en 29 brouwers zonder eigen faciliteiten misschien klein, maar per hoofd van de bevolking is dit bijna dubbel zo veel als in Nederland of de VS, de bakermat van de huidige hype. Craft beer drong in Estland pas echt door in 2013 – veel later dan elders. Dit geeft de ontwikkeling in Estland een eigen dynamiek.

We bekijken de Estse craft beer ontwikkeling vanuit Robertsons perspectief van 'glocalisering'. Dat gaat uit van het vermengen van mondiale en lokale elementen, waardoor een fenomeen op specifieke plekken een eigen karakter krijgt. Hoe kan de mondiale

bierrend zich ontwikkelen in een land waar van een 'eigen' biercultuur lange tijd geen sprake was? Aan de vooravond van de Estse *craft beer boom* was de ambachtelijke kennis van brouwen zeer schaars, en leveranciers, belastinginspecteurs, afnemers en consumenten hadden nog nauwelijks van craft beer gehoord. Om iets te begrijpen van het huidige bierlandschap in Estland, moeten we een duik in de historie nemen.

## SOVJETTIJDEN

Duitse landheren brengen vanaf de 13e eeuw veel bierkennis in de Baltische provincies van het Russische rijk. Ook het brouwen op industriële schaal begin 19e eeuw komt van de Baltisch-Duitse landhuizen. De huidige twee grote Estse brouwers, Saku en A. Le Coq, stammen uit die tijd. De naoorlogse opname van Estland in de Sovjet-Unie brengt echter een aardverschuiving in de Estse biercultuur te weeg.

De bestaande brouwerijen worden genationaliseerd en onderdeel van de planeconomie. De recepten worden gedictieerd vanuit Moskou. De brouwerijen produceren de merken Žiguli, Kuldne Oder en Moskva en een donker, caramelachtig bier dat traditio-



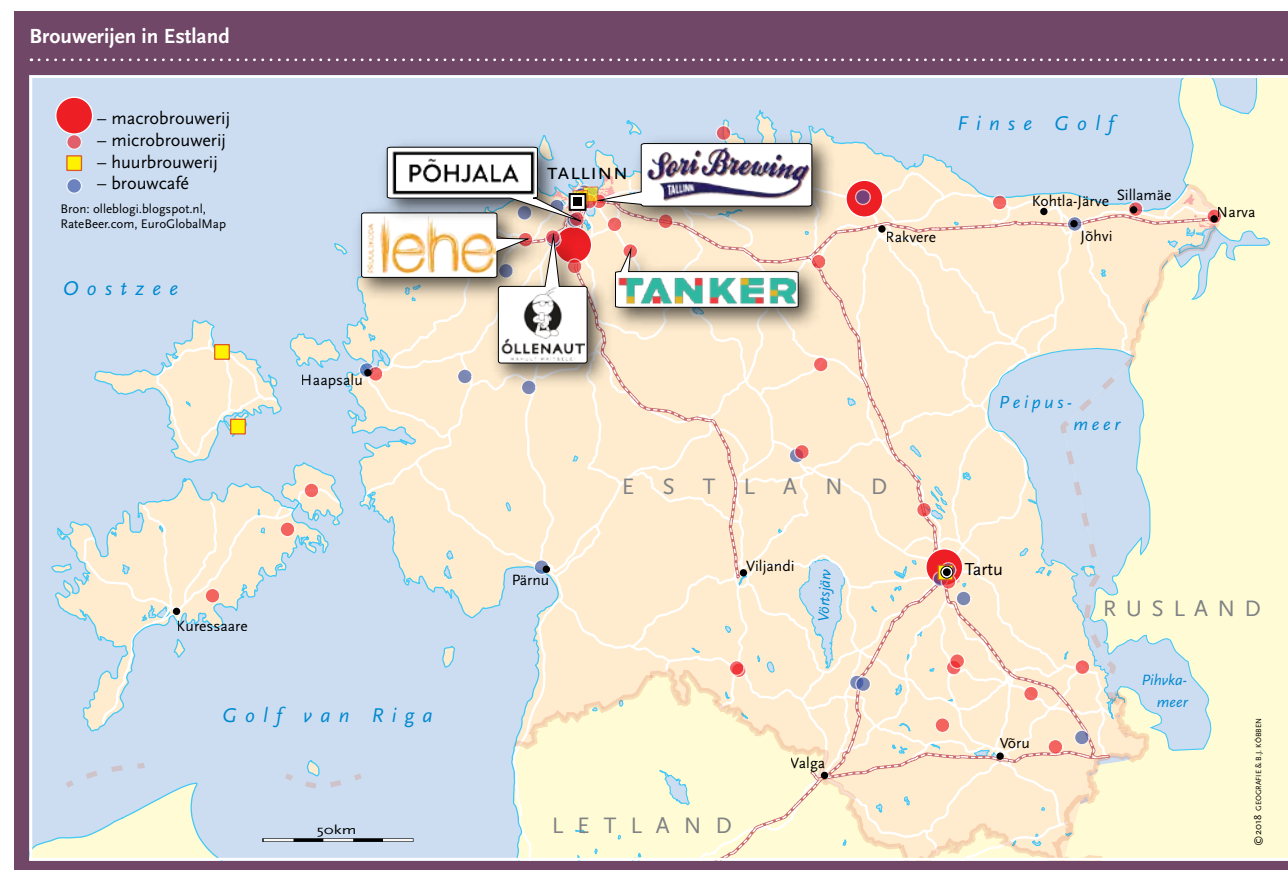
FOTOS: HENK-JAN KOOIJ

De eerste bieren maakte Põhjala in de brouwerij van Genika, en mede-oprichter Enn (links) liet al snel brouwer Chris invliegen vanuit Brewdog in het Schotse Aberdeen.

neel tijdens de kerstperiode gemaakt wordt. In die tijd wordt de markt onderling verdeeld door een handvol brouwerijen. Saku voorziet de regio Tallinn van bier, Tartu (later: A. Le Coq) het zuiden, Viru en Nigula bedienen het noordoosten, en Pärnu het zuidwesten. Op de eilanden zitten kleine brouwerijen zoals Saaremaa en Hiiumaa. Die geografische spreiding is noodzakelijk omdat het bier door de inferieure kwaliteit slechts een à twee weken goed blijft. Overigens maakt de schaarste dat het bier binnen die twee weken ook wel opgedronken is.

## EXPERIMENTEREN

Binnen de kaders van de Sovjetplanning is er wel enige ruimte voor diversiteit. Zo zijn Viru en Nigula geen genationaliseerde bedrijven, maar kolchozen die in de jaren 1970 ruimte krijgen om naast hun hoofdtaak ook andere activiteiten te ontplooiën, zoals







De Finnen Heiki (links) en Pyry (Sori brewing) startten de brouwerijen letterlijk in Excel, waardoor ze uiteindelijk in Estland terecht kwamen omdat ze de begroting in Finland niet rondkregen. 'Okee, laten we één variabele veranderen in de vergelijking... het land, want dat maakt eigenlijk niets uit'.

aparte bieren produceren. Saku en Tartu hebben goede inkopers die, gewapend met flessen zeer gewaardeerde Vana Tallinn (likeur), betere materialen en voldoende grondstoffen weten te ritselen. Het levert beide de status van *Eksperimentaalölletehas* (experimentele brouwerij) op, wat meer manoeuvreerruimte biedt.

Het uiteenvallen van de Sovjet-Unie veroorzaakt veel turbulentie op de Estse biermarkt. Door de economische crisis en de invoering van accijnzen halveert de bierconsumptie in de vroege jaren 90. Veel brouwerijen gaan in de uitverkoop. De brouwers met de experimentele status zijn het interessantst. Twee Scandinavische concerns nemen in 1991 een meerderheidsbelang in Saku, dat onderdeel is van de privatiseringspilot. Met buitenlandse investeringen weet Saku in de jaren 90 uit te groeien tot de grootste brouwer van de Baltische staten. Door fusies, splittings en overnames door mondiale bierconcerns is Saku tegenwoordig eigendom van Carlsberg.

Het Deense Harboe neemt Viru over, maar blijft een kleine speler op de Estse markt. De Tartu-brouwerij lukt het pas veel later om buitenlands kapitaal aan te trekken. Het Finse Olvi neemt bovendien ook de vijfde, veel kleinere brouwerij op het eiland Saaremaa over. Samengevoegd onder de vlag van A. Le Coq groeit de brouwerij in de jaren 2000 uit tot directe concurrent van Saku, en beide strijden om het marktleiderschap. Pärnu en Nigula trekken geen buitenlands geld aan en verdwijnen in het nieuwe millennium. Karksi wordt ingelijfd bij A. Le Coq.

De Sovjetperiode en de transitie naar een kapitalistische markteconomie laten dus duidelijke sporen in het bierlandschap

De snel stijgende levensstandaard én de groeiende vraag naar Estse regionale producten geven de speciaalbieren een boost

achter. Buiten pilsener naar Moskous recept en een donker bier in de wintertijd is er in de regel niets te krijgen in supermarkten. Alleen op de eilanden, waar de Sovjet-Unie haar invloed minder laat gelden, blijft een oude brouwcultuur bestaan. Op boerderijen wordt op kleine schaal traditioneel *Kaduõlu* (boerderijbier) gemaakt. *Kaduõlu*, verwant aan tradities op Gotland en Finland, is een bier zonder hop, met blad van de jeneverbes. Een van de drie nieuw gestarte brouwerijen in de eerste twee decennia na de Estse onafhankelijkheid (1991) richt zich op dat traditionele bier: Pihtla. Twintig jaar blijft het stil op het gebied van ambachtelijk bier. Maar als in 2013 de eerste nieuwe brouwerijen openen, gaat het hard met de Estse craft beer hype.

### PIONIEREN

Vóór 2013 zit er geen rimpeling in de grote Estse zee van pils. Er zijn simpelweg geen

leveranciers, geen opleidingen, geen afnemers en geen consumenten voor craftbeer. Maar onder het oppervlak gist het wel degelijk. Rond 2009 ontstaat er een kleine hobbybrouwersgemeenschap, die zal uitgroeien tot honderden leden op dit moment. Een aantal van hen komt in aanraking met craft beer tijdens buitenlandse reizen. *Expats*, aangetrokken door de snel groeiende economie in Tallinn, missen in Estland hun geliefde *India Pale Ales*. Duvel, Leffe of Schlenkerla is nog wel te vinden, maar van de hoppiger Angelsaksische bieren geen spoor. Tijdens de clubavonden wisselen de leden kennis uit en testen ze recepten. Binnen het clubverband ontstaan ook de contacten waaruit pioniers als Põhjala, Õllenaut, Lehe en iets later Tanker voortkomen.

De Estse markt verandert definitief als de Engelse James Ramsden zijn Drink Bar & Grill in Tallinn opent, met twaalf craft bieren op tap en een kleine bierwinkel eraan vast. Bovendien start Ramsden een eigen importbedrijf en brengt hij onder meer het Schotse Brewdog naar Estland. Het Deense Mikkeller gaat zelfs een speciaal bier voor de Baltische markt maken, Baltic Frontier. Langzaam groeit de craftbeer *scene* uit tot zo'n 1500 à 2000 mensen, grotendeels *beer geeks*, die voortdurend op zoek zijn naar nieuwe bieren, en allerlei unieke bieren in de online communities RateBeer en Untappd bespreken. De eerste 500 liter batch Öö, een *Baltic Porter* van Põhjala, is in de winter van 2013 binnen enkele uren uitverkocht.

### CONSUMENTEN

Als de eerste pioniers plannen maken om een brouwerij te starten, lopen ze tegen meerdere barrières aan. Allereerst: hoe zorg je dat iemand vijf of zes keer zo veel betaalt voor een biertje dat ook nog eens heel bitter is? De beer geeks zijn weliswaar belangrijk, maar vormen een te kleine afzetmarkt om een brouwerij op te laten draaien. Ze zijn bereid een flinke prijs voor het bier te betalen in gespecialiseerde winkeltjes, maar kopen een bepaald bier ook vaak eenmalig. Ze zijn wel een belangrijke bondgenoot voor de

pioniers in het bekendmaken aan consumenten wat ambachtelijk bier is en waarom het zo veel duurder is.

De aanvoerroute naar een breed publiek is nog niet geëffend. Een horecadiistributeur is er niet, dus moeten brouwers rechtstreeks leveren. Voorheen verkochten kleine brouwers zoals Sillamäe en Genika hun bier in vaten aan de vele kelder kroegen in de grote Russischtalige wijken zoals Lasnamäe in Tallinn en in het oosten van Estland.

Maar de pioniers gaan bottelen. Dat maakt hun bier ook geschikt voor retail. De Estse supermarktketen Selver neemt in 2013 zelf contact op met de brouwers

om hun bier te kunnen inkopen. De ketens Rimi en Prisma volgen, terwijl de net opgestarte brouwers die vraag nauwelijks aankunnen. De toenemende belangstelling hangt samen met de snel groeiende vraag naar Estse regionale producten in combinatie met de snel stijgende levensstandaarden. Daarnaast beginnen vooral Põhjala en Sori, en in iets mindere mate Õllenaut, Lehe, Tanker en Puhäste een substantieel deel van hun productie te exporteren naar vooral Finland en de rest van Scandinavië. Via de kleine importeur New Beer Frontier bereiken de Estse bieren ook Nederland.

### STRENGE REGELGEVING

Een tweede barrière is de strenge regelgeving rond alcohol. Overmatig drankgebruik is in Estland een erkend probleem dat de levensverwachting van vooral mannen bekort. Dit heeft geleid tot terughoudendheid en soms ronduit vijandigheid bij politici en bestuurders in het faciliteren van de opkomende brouwerijsector. Het Scandinavische alcoholbeleid, met staatsmonopolies en hoge accijnzen, wordt door Estse politici gezien als het voorland. Het afgelopen jaar is wetgeving aangenomen die reclame aan banden legt en zichtbaarheid in supermarkten beperkt. De regels zijn lange tijd toegesneden op grote brouwers en wodka-stokers. In het economisch verder zo liberale Estland heeft dit geleid tot een stroperige bureaucratie van dozencertificaten, meetcertificaten en gecali-breerde tanks. De pioniers zijn dus vooral



Tarmo (rechts) en zijn vrouw Gristel van brouwerij Lehe begonnen met thuisbrouwen in 2009. Tarmo nam zijn ingrediënten mee uit Engeland tijdens dienstreizen en kruiste uiteenlopende bierstijlen. Zijn motto: 'Wijn maken is voor boeren, bier brouwen voor ingenieurs'.

bezig de belastingdienst uit te leggen wat hun product inhoudt en dat sjoemelen met een 1000 liter tank vol wodka misschien financieel interessant is, maar niet als er bier in die tank zit.

Toch heeft een verandering in regulering de opkomst van kleine brouwers wat vereenvoudigd. Zo hoeven degenen die minder dan 3000 hectoliter (nu: 6000 hl) produceren, maar de helft van de accijnzen te betalen en zijn de kleinsten (tot 400 hl) vrijgesteld van een kostbaar gecertificeerd testlab. Ook zijn ze niet langer verplicht een eigen entrepot te hebben om het accijnsplichtige bier gecontroleerd op te slaan. Er is nu een vereniging van kleine brouwers, Väiketootjate Liit, die lobbyt voor de microbrouwerijen.

### LEVERANCIERS

De derde barrière zijn de leveranciers van geld, grondstoffen, kennis enzovoorts, al begint daar nu verandering in te komen. Zo was bankfinanciering eerst uitgesloten, maar zijn er nu bankmedewerkers die zich specialiseren in kredieten voor kleine brouwers.

Een brouwopleiding bestaat niet, al verzorgt de meesterbrouwer van A. Le Coq wel gastcolleges bij voedingstechnologie aan de universiteit van Tartu. De meeste kennis wordt opgedaan in thuisbrouwkringen, maar brouwerijen die nieuw personeel nodig hebben, moeten zelf in een opleiding voorzien. Grondstoffen als mout en hop, en de ketels en machines moeten geïmporteerd worden. Deze kwamen eerst binnen via kleine webshops, tegenwoordig via importeurs. Toch komt niet alles meer van buiten. Enkele brouwers die met het traditionele roggewilligen werken, betrekken



Ilmar van Õllenaut brouwde in zijn badkamer van zijn appartement in Saue 200 liter per weekend op zijn installatie van 50 liter. Vrouw en kinderen werden gesommeerd zich op vrijdag te douchen. Het bier gaf hij weg en verkocht hij aan vrienden en bekenden.



Tanker is in 2014 opgericht door Ants en de Amerikaan Ryan (op foto), die ook brouwcursussen hebben gevolgd bij Ilmar van Õllenaut. Nu brouwen ze onder andere met lokale ingrediënten zoals berkenbladeren, hoewel Ryan daarover zegt: 'Een sense of place is leuk, maar het moet het bier wel beter of onderscheidend maken'.

broodmout van lokale leveranciers. Een Ests bedrijf in melkopslagtanks levert nu ook een gemodificeerde variant als fermentatietank. Veel brouwers maken er gebruik van, mede om de omslachtige route via buitenlandse aanbieders te omzeilen. Kortom, of het nu de consument, de regelgeving of de leverancier betreft, de pioniers zijn de wegbereiders die mensen en regels zo plooiën dat de productie van Ests craft beer mogelijk wordt. Voor henzelf en voor volgers die dankbaar gebruik maken van de nieuwe 'craft beer infrastructuur'.

### TOEKOMST

De pioniers mogen dan wegbereiders van het nieuwe bierlandschap zijn, makkelijk is het voor de vele nieuwkomers zeker niet. Een verzadigingspunt lijkt bereikt. Waar de vroege golf de schaarse supermarktruimte koloniseerde, is het voor de latere brouwers

veel moeilijker een voet tussen de deur te krijgen. De kleintjes hebben het daarbij extra lastig. In de VS duurde het lang voordat de grote brouwers de bedreiging van de craftbeergolf inzagen. Pas na twee decennia kwamen ze in actie en lijfden brouwerijen in. In Nederland ging dat al aanmerkelijk sneller toen de grote spelers met *IPA's*, *Saisons* en *Porters* enkele jaren terug een eigen 'modern' speciaalbier lanceerden. In Estland hadden A. Le Coq en Saku via hun buitenlandse moederbedrijven de craft beer businessplannen al op de plank liggen. Toen er een markt voor bleek te zijn, brachten zij die biertjes voor een veel lagere prijs op de markt. Kleinere brouwerijen moeten dus wel opschalen om de kostprijs te drukken en de concurrentie aan te kunnen. Sommige nieuwkomers zijn al gestopt. Het zullen niet de laatste zijn. •

Zie [www.geografie.nl](http://www.geografie.nl) voor de drie golven van nieuwe craft beer brouwers in Estland

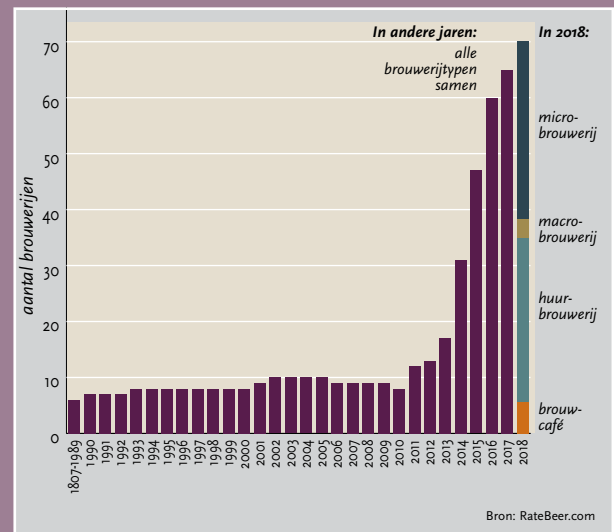
### BRONNEN

- Larimo, J., A. Kuusik & U. Varblane 2013. The Estonian beer market: the battle for market leadership. In: J. Gammelgaard & C. Dörrenbächer (Eds.). *The Global Brewery Industry*. Edward Elgar.
- Thibault, M. 2016. Baltic Brewing: In Estonia, a Farmhouse Tradition Survives. *Beeradvocate Magazine*, 117 (Oktober).
- Patterson, M.W. & N. Hoalst Pullen 2014. *The Geography of Beer. Regions, Environment, and Societies*. Springer Nederland.

## SNELLE ONTWIKKELING

Begin 2018 telt Estland 3 grote en 67 kleine brouwers. Ruim de helft van de kleine bedrijven heeft een eigen brouwerij. Enn Parel, eigenaar van Põhjala en voorzitter van de koepel van kleine brouwers, schat het marktaandeel van de kleine brouwers op ongeveer 1% in volume en 2% in omzet.

Figuur 2: Aantal opgerichte Estse brouwers



Figuur 3: Groei aantal Estse brouwers (1990-2017)

