

Bavaria

7 maart 2019

41 van onze leden brachten een bezoek aan Bavaria in Lieshout. We werden om 13.45 uur hartelijk ontvangen door Chris Koelemij. Om 14.30 uur werden we door een gids naar de fabriek geleid. Daar aangekomen moesten we een voor een door een draaideur en werden we geteld, bij het verlaten van het terrein gebeurt hetzelfde. Ze kunnen zo zien of er niemand achterblijft.

In de eerste ruimte die we bezochten kregen we via een groot videoscherm uitleg over de ingrediënten die nodig zijn om bier te maken (gerst, water, gist en hop) en hoe dit in zijn werk gaat. Water halen ze zelf uit de grond, gerst wordt bij de fabriek verbouwd, de gist komt uit het buitenland.

Van daaruit gingen we naar de moutfabriek (het zijn allemaal heel hoge gebouwen waar op iedere vloer de gerst verwerkt wordt). Boven aangekomen sloegen onze brillen aan omdat het er erg vochtig warm was. In een andere ruimte werd uitleg gegeven hoe snel de gerst na een paar dagen en door diverse handelingen mout wordt. Na iedere handeling liet de gids wat gerst proeven en kon je het verschil goed merken.

Toen op naar een ruimte waar nog de koperen ketels staan waar vroeger het bier in opgeslagen werd. Deze worden echter niet meer gebruikt. Ook daar kregen we een uitleg via schermen die ze opgehangen hadden in die ketels. Daarna gingen we naar de waterfabriek waar het water via heel veel buizen uiteindelijk drinkbaar water wordt.

Voor de laatste rondgang moesten we eerst een aantal trappen op, hier moest helaas de helft van de groep afhaken. Boven aangekomen kregen we weer een uitleg via een scherm over het vullen van de flessen/blikjes. Dit gaat razend snel. Het enige wat ik jammer vond dat we niet echt in de fabriek mochten kijken.

Buiten stond een treintje waarin wij weer terug naar het café werden gebracht. In het café kregen we een speciaal bierglas. Na twee consumpties en lekkere bitterballen gingen we na een leuke middag weer huiswaarts.
Miny Verhoeven









